



COMUNICATO STAMPA

Il Roccaverano DOP a Cheese 2023: degustazioni guidate e nuovi progetti di promozione con altre eccellenze casearie italiane

Dal 15 al 18 settembre il Consorzio di tutela del Roccaverano DOP sarà a Bra ospite nell'Area Piemonte, aprendo un trimestre ricco di incontri e appuntamenti sul territorio. Al centro la promozione di un gioiello caseario che difende il suo standard qualitativo a dispetto delle difficili condizioni di siccità e l'impegno di solidarietà a supporto di chi ha subito gravi danni per effetti climatici avversi

Nome nuovo, Roccaverano DOP, disciplinare rinnovato, che certifica un formaggio al 100% caprino, ma la consueta voglia di mettere in mostra un prodotto di altissima qualità, vera eccellenza casearia piemontese: il **Consorzio del Roccaverano DOP sarà tra i protagonisti della XIV edizione di Cheese**, in programma dal 15 al 18 settembre a Bra (CN).

Per quattro giorni *"prenderà casa"* all'interno dell'**Area Piemonte** in piazza Spreitenbach, lo spazio istituzionale allestito dall'Assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con VisitPiemonte. Il Roccaverano DOP sarà in compagnia di altri formaggi di punta della produzione regionale come il Murazzano DOP e l'Ossolano DOP, con cui saranno organizzate degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori Onaf (degustazioni gratuite su prenotazione sabato 16, domenica 17 e lunedì 18 dalle 12 alle 13. Il venerdì 15 dalle 17 alle 18 in abbinamento a birre artigianali). Un'occasione per scoprire le diverse stagionature del Roccaverano DOP, scigno di profumi e sapori che identificano il territorio in cui viene prodotto, in 19 comuni della Langa Astigiana e dell'alto Monferrato acquese da 15 produttori consorziati.

In occasione di Cheese 2023, il Consorzio del Roccaverano DOP sarà protagonista anche a **Casa Onaf** (Via Rambaudi 17 a Bra) nella mattinata di domenica 17 settembre per la **presentazione del Progetto LoST Eu**. Sostenuto dall'Unione Europea, il progetto vuole portare avanti un piano di comunicazione e di eventi per la valorizzazione di alcune piccole preziose denominazioni casearie italiane: oltre al Roccaverano anche il Murazzano e l'Ossolano per il Piemonte, il Puzzone di Moena dal Trentino, lo Strachitunt dalla Lombardia, la Vastedda della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano dalla Sicilia e il Provolone del Monaco dalla Campania.

*"Cheese è un appuntamento di grande importanza e prestigio per il Consorzio e i suoi produttori – spiega **Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio di tutela del Roccaverano DOP** –. Ci offre l'occasione di presentare a un ampio palcoscenico di esperti, ma anche di curiosi e food lovers, l'altissima qualità del nostro gioiello caseario. Una qualità certificata da un disciplinare rinnovato, che i produttori rispettano e difendono nonostante le difficoltà climatiche cui devono fare fronte: la siccità di questi ultimi anni, infatti, sta mettendo a dura prova la tenuta dell'approvvigionamento idrico così come i pascoli delle nostre valli".*

*"Ma la manifestazione di Bra – **prosegue Garbarino** – è anche un'importante occasione per confrontarsi con altri Consorzi e territori, in un'ottica di collaborazione e di promozione congiunta e anche, quando necessario, di aiuto reciproco. Una filosofia che, nel nostro piccolo, portiamo avanti in occasione della Carrettesca, la festa che ogni ultimo week end di giugno celebra il Roccaverano DOP e il suo territorio".*

Proprio nell'ultima edizione della Carrettesca, infatti, il Consorzio del Roccaverano DOP insieme alla Pro Loco di Roccaverano, alla Pro Loco di Ovrano e ai Maestri Assaggiatori Onaf presenti alla manifestazione hanno raccolto **1.500 euro** che sono stati destinati al **Comune romagnolo di Galeata** (FC), a supporto delle piccole aziende zootecniche del Paese pesantemente colpite dalla recente alluvione.



“L’Area Piemonte è lo spazio istituzionale della Regione dedicato ai consorzi di tutela piemontesi insieme ai produttori per presentare le novità e incontrare il pubblico di Cheese, e siamo lieti che tra i protagonisti del settore lattiero caseario ci sia il formaggio Roccaverano Dop con i rappresentanti del Consorzio di tutela. Parliamo di un’eccellenza agroalimentare piemontese che ha avuto una crescita importante, apprezzata sul mercato nazionale e all’estero, come confermano i tanti riconoscimenti ottenuti in questi anni, grazie agli elevati standard di qualità garantiti dai produttori e al grande lavoro promozionale svolto dal Consorzio, che come Regione continuiamo a sostenere. La qualità dei prodotti certificata Dop e Igp resta infatti il punto di forza dell’economia agroalimentare e vitivinicola del Piemonte”, sottolinea l’assessore all’Agricoltura e cibo della Regione Piemonte **Marco Protopapa**.

Con *Cheese 2023* si apre un trimestre ricco di appuntamenti per il Consorzio di Roccaverano DOP.

- Gustosa anteprima della manifestazione di Bra sarà, mercoledì 13 settembre ad Asti (ore 19 presso Palazzo Alfieri), la **degustazione organizzata dal Consorzio di Tutela Barbera d’Asti e Vini del Monferrato** in occasione della Douja d’Or. Durante la serata saranno proposte 3 diverse stagionature di Roccaverano DOP in abbinamento ad altrettanti vini. La degustazione sarà guidata da Assaggiatori Onaf e Sommelier Ais.
- Dal 22 al 24 settembre il Consorzio sarà a Lanzo alla **Fiera del Torcetto e della toma di Lanzo** e a Serralunga d’Alba alla **Sagra della Cugnà**. Negli stessi giorni alcuni produttori consorziati parteciperanno al **Concorso Caseario “Formaggi di Fattoria”** in occasione di Caseus Veneti a Piazzolla sul Brenta.
- Dal 7 all’8 ottobre il Consorzio prenderà parte all’edizione 2023 di **Caseus** ad Acqui Terme con degustazioni guidate e la presenza attiva di alcuni produttori.
- Dopo gli appuntamenti dell’estate, la **Scuola del Roccaverano** resterà aperta per tutti i week end di ottobre, un’occasione per incontrare i produttori e scoprire insieme a loro i segreti del Roccaverano DOP.
- Venerdì 17 novembre la Scuola del Roccaverano aprirà invece le proprie porte a una **ricca rappresentanza di sommelier, accademici della cucina e membri Ais** provenienti dal Salento, dalla Toscana e dalla Francia, guidati dal giornalista de l’Eco di Bergamo Maurizio Ferrari.

Il Consorzio del Roccaverano, insieme al Progetto di promozione Rob – in, è inoltre main sponsor del Festival Monferrato Classica in programma a settembre: il 9 e il 10 ad Acqui Terme, il 16 e il 17 ad Alessandria e il 23 e il 24 a Nizza Monferrato.

Per info: + 39 0144 88465 - info@roccaveranodop.it - www.roccaveranodop.it