



Comunicato Stampa

Torna la Carrettesca: Roccaverano festeggia i 45 anni di DOP

Sabato 29 e domenica 30 giugno Roccaverano ospita la XXIII edizione della Fiera Carrettesca, la manifestazione che ogni anno celebra uno dei formaggi gioiello del Piemonte. Un'occasione per brindare insieme al Consorzio e ai produttori ai 45 anni dall'ottenimento della DOP.

Il 29 e 30 giugno a Roccaverano, nel cuore della Langa Astigiana, torna la Carrettesca, la festa del Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP e dei suoi produttori, l'occasione per ritrovarsi e assaporare la DOP insieme alle altre eccellenze del territorio. Una festa che quest'anno ha ancora più gusto: si celebra, infatti, il **quarantacinquesimo compleanno della DOP**, un riconoscimento importante che ha contribuito a rendere questo formaggio uno dei prodotti simbolo del Piemonte.

Roccaverano festeggia così le sue **due anime**, quella dello **storico borgo** di straordinaria bellezza e quella casearia, famosa nel mondo per un formaggio unico, **sinonimo del suo territorio**. È un formaggio a pasta morbida, a latte 100% caprino, dal sapore deciso fino al piccante a seconda della affinatura.

L'appuntamento con la Carrettesca è tradizionalmente nell'ultimo fine settimana di giugno. La XXIII edizione prende dunque il via **sabato 29** (a partire dalle ore 19) e prosegue **domenica 30 giugno** (a partire dalle ore 10 fino a sera). Una due giorni ricca di appuntamenti con la mostra mercato dei produttori, ma anche degustazioni guidate, masterclass, concorsi e momenti di discussione e approfondimento. Come da tradizione durante la Carrettesca sarà eletto il **Cavaliere del Roccaverano dop**, un'onorificenza che quest'anno sarà assegnata a Pietro Carlo Adami, Presidente dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, per essersi distinto nell'impegno per la crescita della qualità del prodotto.

"Anno dopo anno la Carrettesca è diventata un appuntamento di primo piano per il nostro territorio, un'occasione per ritrovarci e per festeggiare tutti insieme, noi produttori con i tanti consumatori che hanno imparato ad amare il nostro magnifico prodotto. Questa poi è un'edizione particolare perché sono 45 anni dall'ottenimento della DOP da parte del Roccaverano: un riconoscimento che si è rivelato determinante per la promozione del nostro formaggio e per la sua crescita dal punto di vista qualitativo." Spiega **Fabrizio Garbarino**, Presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP

La Carrettesca 2024 aprirà **sabato 29 giugno alle 19** con un **percorso gastronomico** a base di piatti tradizionali cucinati dalle Pro Loco del territorio e con una degustazione guidata di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato abbinati al Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e a diverse stagionature di Roccaverano DOP accompagnate dalla Cugnà della ProLoco di Serralunga d'Alba.

A seguire, intorno alle **21.30**, sarà presentato in anteprima al pubblico il nuovo **video emozionale** realizzato dal Consorzio per celebrare i 45 anni della DOP. L'intera serata sarà accompagnata dal concerto di musica dal vivo dei "The Dugongos" e, a seguire, DJ Set.

La giornata di **domenica 30 giugno** inizierà alle **ore 10**, con l'inaugurazione della **mostra-mercato**, a cui prenderanno parte i produttori del Roccaverano DOP e delle altre eccellenze enogastronomiche del territorio, come i prodotti coinvolti nel progetto Rob-In: dal miele allo zafferano, dalle nocciole al vino e molto altro ancora.

Intorno **alle 12**, spazio ai **piatti della tradizione** cucinati dalle Pro-LoCo del territorio che proporranno le loro specialità gastronomiche: Roccaverano con i Gnocchi al Roccaverano DOP, Monastero Bormida con la Puccia, Spigno Monferrato con i Ravioli al Plin fritti, Cessole con le Frittelle, Ovrano con la FocRoc: la tradizionale focaccina ripiena di crema al Roccaverano Dop, San Giorgio Scarampi con le Friciule e per la prima volta Montechiaro d'Acqui con i famosi Panini con le acciughe.



Alle 15 l'attesa **masterclass** sul Roccaverano DOP, guidata dai Maestri Assaggiatori Onaf, dove, abbinati ai formaggi, troveremo prestigiosi vini offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio Alta Langa.

Alle 16 avverrà la **nomina del Cavaliere del Roccaverano DOP 2024**. **Alle 17** sarà presentato il **Concorso ONAF** con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti e dei Maestri Assaggiatori ONAF provenienti da tutta Italia e, a seguire, sarà il momento della premiazione dei due Concorsi: *"Il miglior Roccaverano DOP in tavola"*, selezionato dalla giuria ONAF, e *"Il miglior Roccaverano DOP in fiera"* votato dal pubblico partecipante alla Fiera.

Anche i più piccoli saranno protagonisti alla Carrettesca. Durante la giornata sono infatti previsti due **laboratori di caseificazione per bambini**, su prenotazione, alle 11.30 e alle 15.00

Il Consorzio del Roccaverano DOP arriva all'appuntamento dopo una prima parte dell'anno ricca di eventi sul territorio e di riconoscimenti a livello nazionale. Ultimo in ordine di tempo è stato il XVI concorso Casario nazionale Onaf *"All'Ombra della Madonnina"* dedicato ai formaggi di capra, dove nella categoria eccellenze sono stati selezionati ben 8 Roccaverano DOP su 19 prodotti, in una gara che ha visto la partecipazione complessiva di oltre 200 formaggi.

E se la Carrettesca segna l'evento principale per il Roccaverano DOP, le attività del Consorzio non si fermano. Proseguono infatti gli appuntamenti presso la **"Scuola del Roccaverano"**, la vetrina dedicata alla DOP situata nella centrale Piazza Barbero 1 dell'omonimo borgo.

Qui, tutte le domeniche e i giorni festivi i produttori del Consorzio di tutela del Roccaverano DOP si alternano per incontrare i visitatori, raccontare loro i segreti della DOP attraverso degustazioni guidate, per promuovere il territorio.

Si ringrazia:

- per il sostegno: la Regione Piemonte, il Comune di Roccaverano, l'Unione Montana Langa Astigiana Val Bormida, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio Alta Langa, il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, la Pro Loco di Roccaverano e tutte le Pro Loco che interverranno
- i numerosi sponsor
- la Provincia di Asti per il patrocinio
- Onaf per la preziosa e ormai storica collaborazione.

Programma XXIII Edizione Fiera Carrettesca

Sabato 29 giugno

ore 19 - verranno serviti piatti della tradizione preparati dalle Pro Loco del territorio e degustazione di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato in abbinamento al Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e al Roccaverano DOP di diverse stagionature;

Ore 21.30 – Presentazione in anteprima del nuovo video promozionale del Roccaverano DOP dedicato ai 45 anni della DOP.

La serata sarà accompagnata dal concerto dei "The Dugongs". A seguire DJ Set.

Domenica 30 giugno

ore 10 – 18 - Mostra mercato del Roccaverano DOP e prodotti di Langa: degustazione e vendita;

Ore 11.30 - Laboratorio di caseificazione per i più piccoli, su prenotazione;

Dalle 12 - Verranno serviti i piatti della tradizione cucinati dalle Pro Loco del territorio;

Ore 15 - Masterclass sul Roccaverano DOP a cura dei Maestri Assaggiatori Onaf. Prenotazione obbligatoria;

Ore 15 - Laboratorio di caseificazione per i più piccoli, su prenotazione;

Ore 16 - Investitura di Pietro Carlo Adami, Presidente ONAF, a Cavaliere del Roccaverano DOP 2024;

Ufficio stampa – Stefano Bosco t. 338 9321089 boscostefano.press@gmail.com

Francesca Corsini t. 334 2037099 francescadapisa@gmail.com



Ore 17 – Presentazione Concorso ONAF con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti e di Maestri Assaggiatori ONAF provenienti da tutta Italia;

Ore 17.30 - Premiazione Concorso ONAF “Il miglior Roccaverano DOP in tavola” selezionato da Giuria ONAF e Premiazione de “Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera” votato dal pubblico.

Per tutta la giornata di domenica Radio Valle Belbo trasmetterà in diretta dalla Piazza.

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