



Comunicato Stampa

---

## **IL ROCCAVERANO DOP TRA LE ECCELLENZE PIEMONTESI A TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO DI TORINO**

*Dal 26 al 30 settembre, all'interno del progetto LoST EU nello Stand della Regione Piemonte.*

*Terra Madre Salone del Gusto sarà uno degli appuntamenti di questo inizio autunno che vedrà protagonista il Roccaverano DOP. A questo si aggiunge la fiera "B2CHEESE" di Bergamo e "Il Nizza è", manifestazione dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche*

Il Roccaverano DOP sarà una delle prelibatezze piemontesi che animeranno l'edizione 2024 di Terra Madre Salone Del Gusto, in programma al Parco Dora di Torino dal 26 al 30 settembre.

**Il Consorzio di tutela del Roccaverano DOP è infatti uno degli 8 consorzi caseari coinvolti nel Progetto LoST**, il programma di promozione con capofila l'Associazione Alte Terre DOP e sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e promozione delle piccole denominazioni casearie, che prenderà casa **nello Stand della Regione Piemonte (Spazio Piemonte, Stand F31)** per l'intera durata della manifestazione.

Cinque giorni intensi dedicati al gusto e alla cultura gastronomica attraverso **masterclass e degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori ONAF**, che permetteranno ai visitatori di scoprire i segreti e assaporare le diverse stagionature di uno dei tesori alimentari del Piemonte, un formaggio a pasta morbida a latte crudo 100% caprino prodotto artigianalmente in 19 comuni della Langa astigiana e dell'alto Monferrato acquese tra le province di Asti e Alessandria.

Organizzate nell'area convegni, adiacente lo stand, e gratuite fino a esaurimento posti, le degustazioni guidate dei prodotti del Paniere LoST, tra cui il Roccaverano DOP, si terranno:

- **giovedì 26 settembre a partire dalle ore 17**
- **domenica 29 settembre a partire dalle ore 14.**

Un'ulteriore degustazione di Roccaverano DOP, insieme all'Associazione Alte Terre dop, si terrà **sabato 28 settembre a partire dalle ore 17.**

Oltre ai momenti programmati di degustazione, il Consorzio del Roccaverano DOP sarà presente durante la manifestazione negli spazi della Regione Piemonte per ricevere il pubblico, raccontare il prodotto e il suo territorio e far assaporare il formaggio.

*"Terra Madre Salone del Gusto di Torino è un evento irrinunciabile per il nostro Consorzio, perché da appuntamento a tutto il mondo del food, dagli addetti ai lavori fino al pubblico di curiosi e food lover. Un'occasione di promozione, ma anche di incontro, di scambio e di approfondimento culturale in ambito alimentare e gastronomico. La possibilità di partecipare all'interno del Progetto LoST rende ancora più prezioso questo appuntamento, perché ci permette di fare rete con altre realtà casearie di grande valore e fa da megafono a valori fondamentali della nostra filosofia produttiva come il*



*benessere alimentare e animale, la sostenibilità e la salvaguardia del nostro territorio”* **dichiara Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio Roccaverano DOP.**

La cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto si inserisce in un programma di appuntamenti settembrini per LoST EU e il Consorzio del Roccaverano DOP.

Sempre in collaborazione con la Regione Piemonte, il Roccaverano DOP sarà protagonista **nell’area Expo in occasione del G7 Agricoltura**, in programma ad Ortigia in Sicilia dal 21 al 29 settembre. In questa importante occasione internazionale ci saranno due momenti di degustazione guidata del formaggio piemontese presso l’area dedicata alle regioni del Nord.

**Il 25 e il 26 settembre**, invece, fari puntati sull’ importante **fiera B2CHEESE di Bergamo**, riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia.

Negli stessi giorni, dal **24 al 26 settembre**, il Roccaverano DOP, insieme al Murazzano DOP, altro formaggio piemontese coinvolto in LoST EU, sarà protagonista di un programma di incoming dedicato a buyer stranieri. Un momento importante per scoprire un territorio magnifico, visitare i caseifici e gli allevamenti, conoscere di persona i produttori e osservare in presa diretta le tecniche di produzione.

Domenica 29 settembre il Consorzio, come da tradizione, sarà ospite della Pro Loco di Serralunga d'Alba per la **Sagra della Cugnà**, la mostarda d'uva con cui si è soliti accompagnare il Roccaverano DOP. Il Consorzio sarà presente con la Pro Loco di Ovrano (Acqui Terme), che servirà la Focaccina De. CO. di Ovrano farcita da una crema di Roccaverano DOP, la ormai famosa Foc Roc.

L’autunno del Consorzio proseguirà dal 5 al 7 ottobre con **Il Nizza è**, la manifestazione promossa da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Una tre giorni dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche del territorio tra cui il Roccaverano DOP.

Per info: + 39 0144 88465 - [info@roccaveranodop.it](mailto:info@roccaveranodop.it) - [www.roccaveranodop.it](http://www.roccaveranodop.it)