

Buona e sana: è la Robiola di Roccaverano D.O.P.

Che la Robiola di Roccaverano sia buona è un dato di fatto confermato dai tanti consumatori in costante aumento, ma che al contempo sia anche un prodotto estremamente sano è stato caldamente sottolineato dagli enti preposti ai controlli tecnici sanitari sull'intera filiera produttiva sabato 23 marzo ad Asti nella prestigiosa cornice di Palazzo Mazzetti. L'occasione si è presentata nel contesto dell'evento: **“Robiola di Roccaverano D.O.P. - dalla molecola alla tavola”** una storia tra tradizione e innovazione.

L'incontro astigiano, voluto dal **Consorzio di Tutela della Robiola** e curato dalla **Dott.ssa Mariagrazia Blengio**, è stato improntato sulla ricerca, legata all'interessamento del mondo accademico, verso il delizioso formaggio caprino. La Dott.ssa Blengio, laureata in Scienze Biologiche indirizzo Fisiopatologico presso l'Università del Piemonte Orientale "A. Avogadro" il 27 marzo 2002 proprio con una tesi sulla Robiola si è dunque attivata in merito rintracciando altri tre lavori analoghi.

“Ho iniziato la ricerca dalla facoltà dove mi sono laureata e ho recuperato tre tesi. Ho letto i lavori e ho notato che si basavano sugli stessi produttori ed erano tutti collegati fra loro. Da questo punto di partenza ho cercato di riassumere e fare una presentazione basata su tutti i risultati ottenuti nelle quattro tesi”.

L'esistenza di ulteriori tesi non è da escludere, motivo per cui nei mesi a venire la Dott.ssa Blengio lavorerà ancora in tal senso, mentre un pensiero particolare va alla Dott.ssa Gallareto che non è più con noi.

Le quattro tesi della presentazione

TRADIZIONE E GLOBALIZZAZIONE NELLA PRODUZIONE DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO PARAMETRI MICROBIOLOGICI E SENSORIALI A CONFRONTO

(Dott. Gallareto Federica aa 2000/2001)

VALUTAZIONI DELLE CARATTERISTICHE DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DI PRODUZIONE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE: PARAMETRI IGIENICO SANITARI E MICROBIOLOGICI A CONFRONTO

(Dott. Blengio Mariagrazia aa 2001/2002)

METODI TRADIZIONALI E MOLECOLARI PER LA CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI UN PRODOTTO TIPICO LOCALE: LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO

(Dott. Carlucci Silvia aa 2003/2004)

METODI CLASSICI E MOLECOLARI PER CARATTERIZZARE MICROBIOLOGICAMENTE UN PRODOTTO LOCALE: LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO

(Dott. Carena Debora 2003/2004)

Molti i temi trattati nella presentazione a partire dal cambio del disciplinare di produzione della Robiola avvenuto nel 2006 e che ha rimosso il vecchio disciplinare risalente al 1979 imponendo ai produttori regole ben più rigide e severe. Una scelta di saggezza, evidenziata anche dall'Assessore della Regione Piemonte all'Agricoltura **Giorgio Ferrero** presente all'incontro, che ha straordinariamente elevato la qualità del formaggio. Poi le visite ai produttori, le analisi visive, microbiologiche, chimiche, la ricerca delle attività decarbossilante, la valutazione del latte utilizzato, l'identificazione dei batteri decarbossilanti, per arrivare alle degustazioni finali passando per una lunga serie di analisi tecniche.

A fare da cornice al lavoro della Dott.ssa Blengio all'evento altri relatori di prim'ordine: la **Dott.ssa Maria Cristina Gerbi**, Dirigente Veterinario ASL Asti, che nel suo intervento ha sottolineato il grande lavoro di controllo svolto negli anni, lavoro che non ha mai portato a esiti non congrui ad una corretta produzione e al rispetto delle regole.

Il **Dott. Antonio Quasso**, Dirigente Veterinario ASL Asti, che ha ricordato come già dalla fine degli anni 60 nell'area territoriale di Roccaverano, prima in Italia, si iniziò a lavorare con gli animali al fine di offrire a loro il giusto benessere. Un passaggio importante dal quale è emersa

l'intelligenza e la lungimiranza dei tecnici veterinari di allora. L'uomo, l'ambiente e gli animali sono i tre elementi essenziali per un giusto equilibrio di vita; e poi solo gli animali che vivono bene danno il latte migliore. Anche il Dott. Quasso si è espresso in modo molto positivo nei confronti dei produttori e del loro lavoro.

Una nota tecnica da esperto nutrizionista ma anche da simpatico uomo di palcoscenico, come siamo abituati a vederlo in televisione, l'ha data il **Prof. Giorgio Calabrese**, astigiano di adozione ormai da oltre 40 anni. Nelle sue parole ancora una volta si è potuto constatare che stiamo parlando di un formaggio caprino molto buono, sano, prodotto con grande serietà nel rispetto delle normative. Un formaggio, la Robiola di Roccaverano, che ha poco colesterolo, che fa bene ai giovani e ai meno giovani, che può benissimo sostituire a pranzo o a cena la carne.

In chiusura di evento **Elio Siccardi**, delegato Onaf di Asti, ha ricordato come durante l'ultima Festa della Robiola di Roccaverano nella ambito della Fiera Carrettesca, tutte le Robiole degustate ed esaminate abbiamo ottenuto punteggi decisamente elevati da parte degli esperti assaggiatori.

All'incontro ha preso parte il Presidente del Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano D.O.P. Dott. **Fabrizio Garbarino** che ha gestito gli interventi dei relatori subito dopo i saluti del padrone di casa: la Fondazione CRAsti nella persona del suo Presidente **Mario Sacco** che, da grande estimatore della Robiola, si è fatto promotore di una proficua collaborazione per il rilancio di questo importante prodotto e del suo territorio. In sala, tra il pubblico, presente anche **Evanzio Fiandino** Presidente di Asso Piemonte DOP & IGP.

Buona e sana: è la Robiola di Roccaverano D.O.P.

Comunicato Stampa di Fabrizio Salce - 338.3071239

Per il Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano D.O.P.

<http://www.robioladiroccaverano.com>

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IN VIGORE DAL 2006

Latte esclusivamente crudo

Percentuali latte definite

Razze definite

Obbligo del pascolo da marzo a novembre

Divieto di utilizzo mangimi OGM

No insilati

Minimo l'80% dell'alimentazione animale deve provenire dal territorio