

## 19 maggio 2019 - Apre la “Scuola della ROCCAVERANO”

Non chiamatela Robiola chiamatela ROCCAVERANO

Continua il tour degli appuntamenti dedicati alla **Robiola di Roccaverano DOP** per i festeggiamenti del quarantennale del riconoscimento europeo “**DOP**”. Nel mese di marzo infatti è stato tagliato il nastro dei **40 anni** da quando il nostro compianto **Presidente della Repubblica** Sandro Pertini appose la sua firma sul decreto di riconoscimento quale prodotto ad origine. Dopo il successo di Torino presso il Circolo dei Lettori del 14 gennaio con il Talk Show “**i primi 40 anni della DOP della Robiola di Roccaverano**” e l’evento di sabato 23 marzo ad Asti nella prestigiosa cornice di Palazzo Mazzetti, “**Robiola di Roccaverano D.O.P. – dalla molecola alla tavola**” una storia tra tradizione e innovazione, è arrivato, come da copione, il momento della terza tappa del percorso.

Domenica 19 maggio alle ore 15.00 verrà inaugurata “**La Scuola della ROCCAVERANO**”. Nella piazza centrale di Roccaverano, il borgo più alto della Langa astigiana con suoi 800 metri, impreziosita dalla **torre** e i resti del **castello dei Marchesi del Carretto** (sec. XII – XIII) e dalla chiesa di **Santa Maria Annunziata** splendido esempio di stile rinascimentale, proprio all’interno della **vecchia scuola** prenderà vita il primo **showroom** dedicato al celebre formaggio caprino.

**La scuola della Roccaverano** non sarà soltanto un luogo dove acquistare il formaggio ma un vero sito **gastronomico culturale**, dove apprendere al meglio lo stile produttivo dei produttori consorziati al Consorzio di Tutela (ad oggi 17). **La Scuola della Roccaverano** sarà un punto dove verranno organizzate le visite presso le aziende agricole per vedere da vicino **come nasce il formaggio**, come si produce l’alimentazione animale, come si allevano le capre, come si lavora nei caseifici. Sarà il punto in cui **i produttori nelle giornate festive** e quelle ordinate si alterneranno dando così la possibilità ai visitatori di **entrare nel mondo della Robiola** attraverso tutti i suoi protagonisti. Un luogo dove imparare e degustare, approfondire e naturalmente acquistare. Alla **Roccaverano** verranno presto affiancati altri prodotti del territorio perché chiunque raggiunga Roccaverano possa portarsi a casa i sapori di questo **meraviglioso lembo di Piemonte**. Vi aspettiamo in tanti per vivere con noi un momento che avrà tutto il gusto di un prodotto **buono e sano** dalla storia secolare. Delle sue origini infatti si hanno notizie che risalgono ai Celti nel periodo in cui l’antico popolo si stabilì nell’attuale Liguria dando vita alla produzione di un formaggio simile a quello di oggi. **La Roccaverano DOP** si produce con latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpine e i loro incroci. Per l’alimentazione del bestiame è vietato

l'utilizzo di mangimi OGM. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal territorio di produzione per almeno l'80% mentre la produzione casearia si sviluppa su un'area compresa tra 10 comuni della provincia di **Asti** e 9 comuni della provincia di **Alessandria**.

La **Roccoverano** dopo essere stata presente alla 53esima edizione del **Vinitaly** di Verona all'interno del padiglione della Regione Piemonte, sarà presente anche ad Alba per l'edizione 2019 di **Vinum** nei giorni 1 – 4 – 5 maggio.

**Domenica 19 maggio 2019 ore 15.00 “La Scuola della Roccoverano”**

Non chiamatela Robiola chiamatela **ROCCAVERANO**

**Si ringraziano:** Comune e Pro Loco di Roccoverano e la Fondazione CRAsti.

Fabrizio Salce – 338.3071239

Ufficio Stampa **Consorzio di Tutela della Roccoverano DOP**