

COMUNICATO STAMPA

Festa della Robiola di Roccaverano D.O.P. con Edoardo Raspelli Roccaverano (AT) XVIII Fiera Carrettesca 23 - 24 giugno 2018

Il **celebre formaggio** caprino piemontese, le specialità gastronomiche, i **pregiati vini** del territorio ed **Edoardo Raspelli**, noto giornalista gastronomico e volto televisivo, saranno gli ingredienti principali della Festa. Ma con loro ci sarà anche la **musica**, i **prodotti tipici** cucinati dalle **Pro Loco** territoriali, le conversazioni sulla Robiola e i **concorsi gustativi** a cura degli esperti e del pubblico. Un sabato sera e una domenica, tutto il giorno, per festeggiare il continuo successo di una vera "**Chicca**" casearia del nostro paese: la sua terra di origine e i suoi produttori.

La **Robiola di Roccaverano D.O.P.** è un formaggio dalla storia secolare, la si produce con latte crudo intero di capra delle razze **Roccaverano** e **Camosciata Alpine** e i loro incroci. Per l'alimentazione del bestiame, tenuto obbligatoriamente al pascolo da marzo a novembre, è vietato l'utilizzo di mangimi OGM. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal territorio di produzione per almeno l'80%. **Fresca o stagionata** la Robiola si caratterizza da una pasta bianca e morbida mentre il suo sapore può variare dal delicato fino al deciso. La forma ha un **diametro** compreso tra i 10 e i 13 cm e lo scalzo dai 2,5 ai 4 cm. Il **peso varia** dai 250 ai 400 grammi circa.

A tutela della Robiola è operativo proprio il "**Consorzio di Tutela**" al quale sono affiliate 15 aziende produttrici, 14 delle quali lavorano su tutta la filiera di produzione del formaggio.

Siete tutti invitati alla grande **Festa** di giugno a Roccaverano, un evento popolare dal **sapore delizioso** e **dall'atmosfera coinvolgente**; un momento spensierato per godere le ricette tipiche, i buoni vini e un grande formaggio: e naturalmente tantissimi amici.

"**La felicità è fatta di attimi dimenticanza**", diceva il grande **Totò**, dimenticate tutto per un momento e abbracciate il mondo della **Robiola di Roccaverano D.O.P.** – Vi aspettiamo, in tanti!!!

Programma della Festa

Programma di sabato 23 a partire dalle ore 19.00

Degustazione di prodotti della tradizione cucina dalla **Pro Loco** del territorio.

Pro Loco di **Roccaverano** – gnocchi alla robiola e grigliata

Pro Loco di **Cartosio** – mele in pastella e torta di nocciole

Pro Loco di **Spigno** – ravioli al plin fritti

Pro Loco di **Cessole** – frittelle

Pro Loco di **Castel Rocchero** – farinata

Pro Loco di **Serralunga d'Alba** – cugnà (specialità tipica piemontese a base di uva e altri ingredienti come: mele, nocciole, pere madernassa, mele cotogne, fichi, albicocche, chiodi di garofano, cannella, frutta secca.

Degustazione vini a cura del **Consorzio della Barbera d'Asti** e vini del **Monferrato** abbinati alla **Robiola di Roccaverano** a cura del Consorzio di tutela.

Durante la serata la musica della **Discoteca Mobile** con la "**Serata Disco 70/90**"

Programma di domenica 24

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00 **Mostra Mercato** della **Robiola di Roccaverano D.O.P.** e prodotti di **Langa**: degustazione e vendita.

Alle ore 11.00 e alle ore 14.00 **Esibizione** del gruppo Sbandieratori, Musicisti e Figuranti storici

del **Comune di San Damiano**.

Ore 12.00

Degustazione di prodotti della **tradizione** cucinati dalle **Pro Loco** del territorio.

Pro Loco di **Roccoverano** – gnocchi alla robiola e grigliata

Pro Loco di **Cartosio** – mele in pastella e torta di nocciole

Pro Loco di **Spigno** – ravioli al plin fritti

Pro Loco di **Cessole** – frittelle

Pro Loco di **Castel Rocchero** – farinata

Pro Loco di **Monastero Bormida** - puccia (una soffice polentina cotta in un brodo di verdure (cavoli e fagioli) insaporita da un soffritto di lardo e cipolla. La puccia viene poi condita con burro e formaggio oppure lasciata raffreddare e abbrustolita sulla stufa e legna).

Degustazione e vendita di **vini** e **specialità** gastronomiche e tradizionali a cura dei produttori della **Langa Astigiana Val Bormida**.

Ore 14.30 Conversazioni sulla **Robiola di Roccoverano** sotto la torre con amministratori e produttori locali.

Ore 15.00 **Laboratorio di fumetti** per bambini a cura di **Roberto Giannotti** - iscrizione gratuita

Ore 16.30 Investitura di **Edoardo Raspelli**, giornalista enogastronomico a:

CAVALIERE DELLA ROBIOLA DI ROCCOVERANO D.O.P.

Ore 17.00 Presentazione del **Concorso ONAF** con la partecipazione della **delegazione di Asti**.

Ore 17.30 **Premiazione concorsi**

"La migliore Robiola di Roccoverano D.O.P. in tavola" selezionata dagli esperti **ONAF**

"La migliore Robiola di Roccoverano D.O.P. in fiera" votata dal **Pubblico**

La Fiera verrà accompagnata dalla **musica** e dalla diretta di **RADIO VALLE BELBO**

Si ringraziano:

Comune e Pro Loco di Roccoverano, Consorzio della Barbera d'Asti, ONAF, tutte le Pro Loco che hanno aderito all'iniziativa, Unione Montana Langa astigiana Val Bormida, Istituzioni tutte, i tanti volontari e il pubblico che raggiungerà Roccoverano.