

Roccamerano DOP: i produttori “tornano a Scuola”

scritto da Redazione | 04/04/2022



Da aprile a ottobre, tutti i fine settimana, riapre la “Scuola della Roccamerano” per incontrare i produttori e degustare *i loro prodotti*.

Dal 2 aprile a Roccamerano (AT), in Piazza Barbero 1, riapre la “**Scuola della Roccamerano**”. Il primo showroom dedicato alla DOP, tornerà ad essere punto di incontro tra il pubblico e i produttori del Consorzio che, ogni **sabato** e **domenica** dalle **11 alle 18**, si alterneranno per proporre i loro prodotti in degustazione. L’iniziativa proseguirà fino all’ultimo weekend di ottobre.

*«La Scuola è un fiore all’occhiello di Roccamerano, è un punto di riferimento gastronomico e culturale, un centro di documentazione sulla nostra DOP - spiega il presidente del Consorzio, **Fabrizio Garbarino** -. Da qui vengono anche organizzate visite alle aziende agricole consorziate per vedere da vicino come nasce il formaggio, per capire come si allevano gli animali e, nel rispetto delle regole igienico-*

sanitarie, come si lavora nei caseifici». In quest'ottica, da giugno a settembre sarà operativa anche la rassegna "Le domeniche della Roccaverano", un programma di visite guidate nelle aziende del Consorzio.

Scuola della Roccaverano: il programma dei weekend

La Scuola sarà l'occasione per tornare a vivere momenti di cultura gastronomica e convivialità. I produttori della [Robiola di Roccaverano](#) che racconteranno le loro storie, la loro esperienza e il loro formaggio, che lo scorso anno è stato tra i vincitori dall'*Italian Cheese Awards* nella categoria "fresco".

Confermeranno, inoltre, la perfetta simbiosi tra la nota Dop e il territorio cui appartiene, al confine tra **Langhe** e **Monferrato** (province di Asti e Alessandria).

Le iniziative del Consorzio si intrecciano con molteplici attività turistiche. I percorsi di trekking, nell'ambito del "**Sentiero 5 delle Torri**" ad esempio, farà tappa a **Roccaverano** proprio perché questo, oltre a essere un formaggio, è **sinonimo di un territorio di grande fascino**.

La Dop è sempre più conosciuta, grazie anche alla sua declinazione in numerose ricette, fino a travalicare i confini nazionali, *«ma non subisce gli effetti spesso negativi della fama, ovvero la perdita di attenzione alle sue proprietà distintive in favore di una produzione più industrializzata - precisa Garbarino -. La Roccaverano Dop resta un prodotto artigianale, che guarda al futuro con lo scopo di eccellere sempre in termini di qualità».*

Tra gli obiettivi a breve termine anche quello di sganciarsi dal nome tradizionalmente ancorato alla Robiola:

«Nell'immaginario collettivo la Robiola è esclusivamente un formaggio fresco - conclude il presidente del Consorzio -, mentre il Rocacverano è anche stagionato, dai sapori decisi, fino al piccante, in funzione dell'affinatura».

Il suo sapore evolve anche quando viene conservato per qualche giorno in casa, il sapore infatti, è strettamente legato ai fermenti lattici vivi che rimangono nella pasta fino al momento del consumo.

Per info: + 39 0144 88465 - info@robioladiroccaverano.com - www.robioladiroccaverano.com