

## **Pietra filosofale o semplicemente Robiola di Roccaverano DOP???**

*Gli appuntamenti vissuti e quelli che verranno tra TV ed eventi.*

La celebre **Pietra Filosofale** altro non era che il risultato di un lavoro alchemico. Un'opera che avevo il solo scopo di ottenere la Pietra, quella Pietra che avrebbe trasformato i metalli vili in oro ed essere, allo stesso tempo, una medicina perfetta contro ogni malattia. **Noi non facciamo alchimie** e non trasformiamo i metalli ma abbiamo imparato, con grande passione, a trasformare il buon latte delle nostre capre nell'ottima **Robiola di Roccaverano DOP**.

La stagione estiva che ci siamo lasciati alla spalle ha visto la **Robiola di Roccaverano DOP** presente a tanti eventi: fiere, manifestazioni, degustazioni. Si è concluso il percorso, durato ben 2 anni, del progetto "**Rob-In**" al quale hanno aderito anche i produttori territoriali di salumi, vini, farine, dolci, zafferano, cereali, miele e vermouth. L'ultima degustazione, alla quale ha preso parte **un buon numero di appassionati** nel rispetto delle normative COVID, ha visto in scena anche la **mostra fotografica** firmata dal fotografo **Manuel Cazzola** che ha immortalato nei suoi **scatti artistici** i volti e i prodotti del pettirosso "**Rob-In**". L'iniziativa è dunque stata abbracciata con soddisfazione da tutti coloro che vi hanno preso parte: produttori e pubblico.

Il **Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano DOP** si augura di potere continuare su questa strada per dare sempre più importanza alle filiere produttive delle specialità artigianali del comprensorio di produzione del tipico formaggio caprino.

Oltre alle degustazioni guidate del pettirosso la Robiola è stata presente al **20esimo** Salone Internazionale dell'Alimentazione: il **CIBUS di Parma** svoltosi dal 31 agosto al 3 settembre. L'evento parmense ha riscontrato un successo che è andato oltre alle aspettative con 2 mila aziende presenti e 40 mila visitatori dei quali 2 mila dall'estero. **La Roccaverano**, accompagnata dai formaggi Castelmagno e Murazzano, è stata rappresentata dall'**ONAF** grazie ad una collaborazione decisamente costruttiva.

Sempre con altri due formaggi, l'Ossolano e il Murazzano, l'ONAF e Terre Alte DOP c'è stata la presentazione congiunta durante le giornate di **CHEESE 2021** nella città di Bra. La **13esima edizione** della famosa kermesse internazionale dedicata ai prodotti lattiero caseari andata in scena dal 17 al 20 settembre è stata anche questa volta un ottimo successo.

Non possiamo certo non menzionare un altro evento di pregio: la **DOUJA D'OR** di Asti. Per questa manifestazione ringraziamo la collaborazione con **ONAF** delegazione di Asti e **Piemonte Land of Perfection** divenuta di recente **Piemonte Land of Wine**; ovvero il Consorzio volto a valorizzare le eccellenze vitivinicole che ci ha ospitato all'interno dei suoi spazi fieristici. Siamo poi stati presenti ad altri appuntamenti sia nella nostra regione che fuori porta come quello francese recentissimo di **Beausoleil** presso il **Marché des Couleurs et Saveurs d'Italie**.

Ci lasciamo dunque un passato di sole che si è rivelato molto interessante per la promozione della **Robiola di Roccaverano DOP** e già guardiamo al futuro. Il prossimo appuntamento per noi e per i nostri estimatori sarà nella città di **Acqui Terme** già il 7 ottobre 2021: per questo evento un ringraziamento va al **Comune di Acqui** e all'**Associazione Comuni del Brachetto d'Acqui DOCG**. Durante la manifestazione ci saranno ben tre postazioni con tre produttori di vino in abbinamento posizionate in corso Italia e in corso Viganò dove si potrà degustare la Robiola e il tutto sarà immerso in una **squisita atmosfera di festa**.

Poi tanti altri momenti che vi segnaleremo regolarmente; come per esempio la **Fiera del Tartufo di Mombercelli** del 17 ottobre, **Gusta Cherasco** live il 23 e 24 ottobre nel cuore della storica città e la **Fiera del Tartufo di Canelli** il 21 novembre.

Per concludere, **con grande piacere**, segnaliamo che in data 29 settembre una troupe televisiva del celebre programma "**Geo**" in onda su **Rai Tre** ha girato il materiale video per un servizio sul nostro formaggio. Le

immagini sono state riprese nel paese di **Roccaverano**, alla **Scuola della Roccaverano**, sui pascoli e all'interno di **uno dei caseifici consorziati** al fine di potere presentare al pubblico l'intera filiera produttiva. Appena ci verrà comunicata la data di messa onda del servizio sarà nostra cura segnalarvelo.

Non ci resta che **augurare a voi tutti** una serena stagione autunnale **senza alchimie** ma sempre con il delicato sapore del nostro lavoro: la **Robiola di Roccaverano DOP**.

**Per il Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano DOP**

**Ufficio stampa: Fabrizio Salce**

**Tel. 3383071239 [fabrizio@fabriziosalce.it](mailto:fabrizio@fabriziosalce.it)**