



COMUNICATO STAMPA

Il Roccaverano DOP vola a Bruxelles

Il Roccaverano protagonista di due eventi nella “capitale europea”, mentre si prepara a riaprire la propria “Scuola”, dove tutte le domeniche da aprile a ottobre sarà possibile incontrare i produttori e degustare il formaggio realizzato artigianalmente nel territorio intorno al paese cui lega il proprio nome.

Roccaverano, 23 marzo 2023 – Il Roccaverano sarà protagonista di due momenti volti a far conoscere le produzioni alimentari di qualità: a Bruxelles il 29 e 30 marzo, “Io sono Piemonte” e “AREPO European Event on Quality and Origin Product”. Il pubblico, complessivamente circa 300 persone, vedrà la presenza di membri del Parlamento europeo e della Commissione europea, oltre a componenti delle Rappresentanze permanenti e del Comitato delle Regioni.

Alla sua quinta edizione “AREPO European Event on Quality and Origin Product”, il 30 marzo, prevede un convegno sull’evoluzione della politica europea relativa alle Indicazioni Geografiche, con la partecipazione di Paolo De Castro, relatore della riforma attualmente in corso, e di Janusz Wojciechowski, Commissario europeo per l’agricoltura e lo sviluppo rurale. Seguirà la degustazione di una selezione di prodotti e vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica delle Regioni coinvolte, tra cui il Roccaverano.

L’iniziativa è organizzata da AREPO - l’Associazione delle Regioni Europee dei Prodotti d’Origine di cui fanno parte 33 Regioni, compreso il Piemonte, di 8 Paesi europei - che si occupa di promuovere e difendere gli interessi dei produttori e dei consumatori delle regioni europee impegnate nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità.

Il giorno prima, mercoledì 29, nella sede di Bruxelles della Regione Piemonte (in Rue du Trone 62), il Roccaverano sarà testimone della ricchezza gastronomica italiana a “Io sono il Piemonte”, un ulteriore momento di presentazione e degustazione delle eccellenze regionali di qualità.

«Gli appuntamenti di Bruxelles sono importanti occasioni di visibilità internazionale per il nostro DOP – commenta Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP –. Momenti cui partecipiamo con grande interesse, con l’obiettivo di consolidare e rafforzare la conoscenza del nostro formaggio 100% caprino, un prodotto cui dedichiamo il massimo impegno in termini di qualità. Proprio per questo ne abbiamo recentemente perfezionato il disciplinare».

Al ritorno da Bruxelles il Consorzio riaprirà la Scuola della centrale Piazza Barbero 1 a Roccaverano, sito gastronomico culturale e centro di documentazione dedicato al prezioso DOP, che dal 2 aprile riapre le porte al pubblico. «La Scuola, nostro fiore all’occhiello, è stata eletta miglior destinazione gastronomica 2022 dal Gist (Gruppo italiano della Stampa Turistica) in occasione del Gist Travel Food Award, premiando questo progetto volto a valorizzare uno dei prodotti di punta della gastronomia piemontese e italiana» spiega Garbarino. Fondata nel 2019 dal Consorzio dei produttori del Roccaverano DOP, in sinergia con il Comune di Roccaverano, la Pro Loco e grazie al contributo della Fondazione CRAsti, la Scuola ospiterà a turno le aziende del Consorzio Roccaverano, che la animeranno con vendita e degustazione di prodotti, tutte le domeniche dalle 11 alle 18, fino all’ultimo weekend di ottobre.

Il carnet di eventi che vedono la presenza del Roccaverano è già fitto. Tra i prossimi:

- 25 e 26 marzo - Recco - Festival dell’arte Gastronomica e del Prodotto d’Eccellenza
- 22,23,24,25,29,30 aprile e 1 maggio - Alba - Vinum - Alte Terre DOP in collaborazione con Onaf
- 20 e 21 maggio - Cuneo - Festival della Montagna - Alte Terre DOP in collaborazione con Onaf
- Il Roccaverano sarà presente a tutte le feste che in primavera ed estate animeranno i comuni che fanno parte del territorio di produzione della DOP.

Per info: + 39 0144 88465 info@roccaveranodop.it - www.roccaveranodop.it