



COMUNICATO STAMPA

Roccaverano DOP: una collezione di premi nel 2023 In cantiere gli eventi per festeggiare 45 anni della DOP

I premi ricevuti certificano la qualità e la versatilità del prodotto e le buone pratiche messe in atto dal Consorzio e dai produttori in termini di sostenibilità, rispetto del territorio e innovazione.

Roccaverano, dicembre 2023 – Si chiude un anno importante per il Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP. L'anno che ha sancito il **cambio di nome del prodotto**, da Robiola di Roccaverano a Roccaverano DOP, e che ha definitivamente messo "nero su bianco" sul disciplinare la regola dell'utilizzo di **solo latte di capra**, senza percentuali di latte vaccino e ovino. Ulteriori passi in avanti verso una qualità sempre più distintiva per questo **pluripremiato** gioiello caseario piemontese, prodotto in 19 comuni tra le province di Asti e Alessandria.

Il 2023 ha visto il Roccaverano DOP **ottenere numerosi riconoscimenti in Italia**, dalla Lombardia alla Toscana, dal Piemonte al Veneto passando per il Lazio, che ne hanno certificato l'**eccellenza qualitativa** e la **versatilità gastronomica**, ma anche il lavoro di **tutela e promozione** del suo Consorzio e dei produttori consorziati.

Tra i premi spiccano quelli ricevuti dalle aziende consorziate: il **primo posto** come miglior formaggio prodotto nei territori delle Città del Formaggio ONAF alla quinta edizione del Concorso Caseario Internazionale "Stupore ed Emozione" di Bergamo e quello ottenuto nella categoria "freschissimi di capra" in occasione del Premio Nazionale del Caseario a Latte Crudo organizzato dall'Associazione Cuochi Alta Etruria APS a San Francesco in Asciano (SI).

Prestigioso anche il **primo premio** nella tipologia formaggi lattici in occasione al concorso caseario nazionale "Pascoli e Alpeggio Italiano" tenutosi a Picinisco (FR) e quelli ottenuti al Concorso Caseario Regionale organizzato in occasione del Festival dei Formaggi Piemontesi a Savigliano, tra cui il **secondo** posto nella categoria formaggi elaborati con il Roccaverano DOP affinato nella cenere di Ginepro.

Non solo il prodotto e le aziende, ma anche i progetti messi in campo dal Consorzio hanno ricevuto importanti riconoscimenti. È il caso della **Scuola del Roccaverano DOP**, progetto **vincitore** nella categoria "Produzioni Enogastronomiche di Montagna" in occasione del "Winning Ideas Mountain Awards 2023" a Lagazuoi, ai piedi delle scenografiche Dolomiti (BL). Il Consorzio di tutela del Roccaverano DOP ha poi ricevuto il **premio Ancalau** "lavoro e ambiente" per la qualità del prodotto, la tradizione coniugata con l'innovazione dei metodi, la conservazione dell'ambiente, il contributo per l'attrazione del turismo e il ripopolamento del territorio.

Un attestato di stima arriva anche dall'*Associazione Internazionale Discepoli Escoffier*, Organizzazione che riunisce Chef, Maitre, Sommelier, produttori e giornalisti enogastronomici di tutto il mondo, con l'intronizzazione ad Escoffier del **Presidente del Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP Fabrizio Garbarino**.

«Il 2023 ha rappresentato un punto di svolta per il cambio di nome e le modifiche nel disciplinare, il 2024 si prospetta un anno altrettanto interessante che vedrà il **Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP festeggiare i 45 anni della denominazione** – dichiara **Fabrizio Garbarino** –. Un traguardo di prestigio che celebreremo in occasione degli appuntamenti più attesi dell'anno, a cominciare dalla consueta Fiera Carrettesca, la cui XXIII edizione si terrà a Roccaverano il 29-30 giugno, e attraverso l'organizzazione di iniziative speciali che coniugheranno la promozione del Roccaverano DOP con quella del suo territorio».