



## Comunicato Stampa

---

### Torna la Carrettesca: Roccaverano festeggia i 45 anni di DOP

*Sabato 29 e domenica 30 giugno Roccaverano ospita la XXIII edizione della Fiera Carrettesca, la manifestazione che ogni anno celebra uno dei formaggi gioiello del Piemonte. Un'occasione per brindare insieme al Consorzio e ai produttori ai 45 anni dall'ottenimento della DOP.*

Il 29 e 30 giugno a Roccaverano, nel cuore della Langa Astigiana, torna la Carrettesca, la festa del Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP e dei suoi produttori, l'occasione per ritrovarsi e assaporare la DOP insieme alle altre eccellenze del territorio. Una festa che quest'anno ha ancora più gusto: si celebra, infatti, il **quarantacinquesimo compleanno della DOP**, un riconoscimento importante che ha contribuito a rendere questo formaggio uno dei prodotti simbolo del Piemonte.

Roccaverano festeggia così le sue **due anime**, quella dello **storico borgo** di straordinaria bellezza e quella casearia, famosa nel mondo per un formaggio unico, **sinonimo del suo territorio**. È un formaggio a pasta morbida, a latte 100% caprino, dal sapore deciso fino al piccante a seconda della affinatura.

L'appuntamento con la Carrettesca è tradizionalmente nell'ultimo fine settimana di giugno. La XXIII edizione prende dunque il via **sabato 29** (a partire dalle ore 19) e prosegue **domenica 30 giugno** (a partire dalle ore 10 fino a sera). Una due giorni ricca di appuntamenti con la mostra mercato dei produttori, ma anche degustazioni guidate, masterclass, concorsi e momenti di discussione e approfondimento. Come da tradizione durante la Carrettesca sarà eletto il **Cavaliere del Roccaverano DOP**, un'onorificenza che quest'anno sarà assegnata a Pietro Carlo Adami, Presidente Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggi), per essersi distinto nell'impegno per la crescita della qualità del prodotto.

*"Anno dopo anno la Carrettesca è diventata un appuntamento di primo piano per il nostro territorio, un'occasione per ritrovarci e per festeggiare tutti insieme, noi produttori con i tanti consumatori che hanno imparato ad amare il nostro magnifico prodotto. Questa poi è un'edizione particolare perché sono 45 anni dall'ottenimento della DOP da parte del Roccaverano: un riconoscimento che si è rivelato determinante per la promozione del nostro formaggio e per la sua crescita dal punto di vista qualitativo."* Spiega **Fabrizio Garbarino**, Presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP

La Carrettesca 2024 aprirà **sabato 29 giugno alle 19** con un percorso gastronomico a base dei piatti tradizionali cucinati dalle Pro Loco del territorio e con una degustazione guidata di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato abbinati a diverse stagionature di Roccaverano DOP.

A seguire, intorno alle 21, sarà presentato in anteprima al pubblico il nuovo video emozionale realizzato dal Consorzio per celebrare i 45 anni della DOP. L'intera serata sarà accompagnata dal concerto di musica dal vivo dei *"The Dugongos"* e, a seguire, DJ Set.

La giornata di **domenica 30 giugno** inizierà alle ore 10, con l'inaugurazione della mostra-mercato, a cui prenderanno parte i produttori del Roccaverano DOP e delle altre eccellenze enogastronomiche del territorio, come i prodotti coinvolti nel progetto Rob-In: dal miele allo zafferano, dalle nocciole al vino e molto altro ancora.

A seguire, intorno alle 12, spazio ai piatti della tradizione cucinati dalle Pro-Loce del territorio che proporranno le loro specialità gastronomiche: Roccaverano con i Gnocchi al Roccaverano DOP, Monastero Bormida con la Puccia, Spigno Monferrato con i Ravioli al Plin fritti, Cessole con le Frittelle, Ovrano con la FocRoc: la tradizionale foccaccina ripiena di crema al Roccaverano Dop, San Giorgio Scarampi con le Friciule e per la prima volta Montechiaro d'Acqui con i famosi Panini con le acciughe.



Alle 15 l'attesa masterclass sul Roccaverano DOP, guidata dai Maestri Assaggiatori Onaf, mentre alle 16 avverrà l'elezione del Cavaliere del Roccaverano DOP 2024.

Alle 17 sarà presentato il Concorso ONAF con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti e dei Maestri Assaggiatori ONAF provenienti da tutta Italia e, a seguire, sarà il momento della premiazione dei due Concorsi: *"Il miglior Roccaverano DOP in tavola"*, selezionato dalla giuria ONAF, e *"Il miglior Roccaverano DOP in fiera"* votato dal pubblico partecipante alla Fiera.

Anche i più piccoli saranno protagonisti alla Carrettesca. Durante la giornata sono infatti previsti due laboratori di caseificazione per bambini, su prenotazione, alle 11.30 e alle 15.00

Il Consorzio del Roccaverano DOP arriva all'appuntamento dopo una prima parte dell'anno ricca di eventi sul territorio e di riconoscimenti a livello nazionale.

Ultimo in ordine di tempo è stato il XVI concorso Caseario nazionale Onaf *"All'Ombra della Madonnina"* dedicato ai formaggi di capra, dove nella categoria eccellenze sono stati selezionati ben 8 Roccaverano DOP su 19 prodotti, in una gara che ha visto la partecipazione complessiva di oltre 200 formaggi.

E se la Carrettesca segna l'evento principale per il Roccaverano DOP, le attività del Consorzio non si fermano. Proseguono infatti gli appuntamenti presso la "Scuola del Roccaverano", la vetrina dedicata alla DOP situata nella centrale Piazza Barbero 1 dell'omonimo borgo.

Qui, tutte le domeniche e i giorni festivi i produttori del Consorzio di tutela del Roccaverano DOP si alternano per incontrare i visitatori, raccontare loro i segreti della DOP attraverso degustazioni guidate, per promuovere il territorio.

## **Programma XXIII Edizione Fiera Carrettesca**

---

### **Sabato 29 giugno**

ore 19 - verranno serviti piatti della tradizione preparati dalle Pro Loco del territorio e degustazione di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato in abbinamento a Roccaverano DOP di diverse stagionature;

Ore 21.30 – Presentazione in anteprima del nuovo video promozionale del Roccaverano DOP dedicato ai 45 anni della DOP.

La serata sarà accompagnata dal concerto dei "The Dugongos". A seguire DJ Set.

### **Domenica 30 giugno**

ore 10 – 18 - Mostra mercato del Roccaverano DOP e prodotti di Langa: degustazione e vendita;

Ore 11.30 - Laboratorio di caseificazione per i più piccoli, su prenotazione;

Dalle 12- Verranno serviti i piatti della tradizione cucinati dalle Pro Loco del territorio;

Ore 15 - Masterclass sul Roccaverano DOP a cura dei Maestri Assaggiatori Onaf. Prenotazione obbligatoria;

Ore 15 – Laboratorio di caseificazione per i più piccoli, su prenotazione;

Ore 16 - Investitura di Pietro Carlo Adami, Presidente ONAF, a Cavaliere del Roccaverano DOP 2024;

Ore 17 – Presentazione Concorso ONAF con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti e di Maestri Assaggiatori ONAF provenienti da tutta Italia;

Ore 17.30 - Premiazione Concorso ONAF "Il miglior Roccaverano DOP in tavola" selezionato da Giuria ONAF e Premiazione de "Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera" votato dal pubblico.



Per tutta la giornata di domenica Radio Valle Belbo trasmetterà in diretta dalla Piazza.

Si ringrazia:

- per il sostegno: la Regione Piemonte, il Comune di Roccaverano, l'Unione Montana Langa Astigiana Val Bormida, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la fondazione Crasti, la Pro Loco di Roccaverano e tutte le Pro Loco che interverranno e i numerosi sponsor
- la Provincia di Asti per il patrocinio
- Onaf per la preziosa e ormai storica collaborazione.

Per info: + 39 0144 88465 - [info@roccaveranodop.it](mailto:info@roccaveranodop.it) - [www.roccaveranodop.it](http://www.roccaveranodop.it)