



## Comunicato Stampa

---

### **Roccaverano festeggia il suo formaggio DOP con la Carrettesca**

*Sabato 28 e domenica 29 giugno il borgo astigiano ospita la XXIV edizione della manifestazione che celebra il Roccaverano DOP. Degustazioni con i produttori, masterclass guidate da ONAF, abbinamenti con tipicità locali e i concorsi per eleggere il miglior Roccaverano DOP in Tavola e in Fiera. Spazio anche ai più piccoli con la premiazione del contest rivolto alle scuole dell'infanzia del territorio.*

*Il viaggio alla scoperta della DOP prosegue il 6 luglio con la prima "Domenica del Roccaverano"*

Roccaverano, 17 giugno 2025 - Per due giorni il suggestivo borgo di Roccaverano (AT) torna ad essere una delle capitali gastronomiche e turistiche del Piemonte. **Sabato 28** (a partire dalle ore 19) e **domenica 29 giugno** (dalle ore 10 fino a sera) si terrà, infatti, la **XXIV edizione della Fiera Carrettesca**: la manifestazione organizzata dal Consorzio per la Tutela del Roccaverano DOP e dai suoi produttori che, anno dopo anno, coinvolge e accoglie un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo, interessato a scoprire le eccellenze gastronomiche, agricole e naturali di un'affascinante area della langa piemontese.

*"La Carrettesca è un'occasione speciale per vivere da vicino il mondo del Roccaverano DOP e godersi un week-end ricco di allegria, cultura e sapori autentici – Dichiara Matteo Marconi, Presidente del Consorzio per la Tutela del Roccaverano DOP – Una grande festa popolare sotto il segno della convivialità, dell'aggregazione e della condivisione tra produttori e consumatori, esperti del settore e semplici curiosi, abitanti del territorio e turisti, ma anche un appuntamento di assoluto valore per mettere in "mostra" il nostro tesoro produttivo e creare occasioni di confronto su quello che è stato fatto in questi anni con uno sguardo proiettato al futuro. E proprio per quanto riguarda il futuro, in questa edizione per la prima volta abbiamo coinvolto anche i più piccoli con un contest ludico – educativo che li ha avvicinati alla cultura contadina e al mondo affascinante e complesso del Roccaverano DOP".*

Il primo intenso "assaggio" della Carrettesca si avrà **sabato 28 giugno**, dalle 19, con la degustazione guidata di Roccaverano DOP in abbinamento con i vini del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con un percorso gastronomico in modalità street food a base delle tipicità locali proposte dalle Pro Loco del territorio. Ad accompagnare l'intera serata, la musica di DJ Abba.

Il clou, come da tradizione, sarà **domenica 29 giugno**. A partire dalle 10, fino alla chiusura della manifestazione, spazio alla **mostra – mercato**, alla presenza dei produttori del Consorzio del Roccaverano DOP con i propri prodotti in degustazione e vendita.

Intorno alle 12 si potranno assaporare i **piatti della tradizione** cucinati dalle Pro-Loco del territorio che proporranno le loro specialità gastronomiche: la Proloco di Cessole con i Friciò, la Proloco di San Giorgio con le Friciule, la Proloco di Ovrano con la FocRoc con Roccaverano dop, la Proloco di Denice con i ravioli in bianco burro e salvia o al vino, la Proloco di Spigno Monferrato con i ravioli al plin fritti, la Proloco di Montechiaro con i panini alle acciughe e la Proloco di Roccaverano con gli Gnocchi al Roccaverano DOP e la Polenta alla piastra con salsiccia.



Durante l'intera giornata sono previste numerose iniziative in cui l'aspetto prettamente gastronomico si combina con quello culturale e di approfondimento. Come la **masterclass guidata dai Maestri Assaggiatori Onaf** della delegazione di Asti un appuntamento imprescindibile per chi desidera approfondire nel dettaglio le caratteristiche organolettiche del Roccaverano DOP e conoscerne, attraverso una degustazione guidata, le differenze di sapore ma anche di profumo e di colore a seconda delle varie stagionature.

Come da tradizione, anche quest'anno il Consorzio eleggerà il proprio **Cavaliere del Roccaverano DOP**: per il 2025 a essere insignito di questa onorificenza sarà **Claudio Barisone**, Presidente della Pro Loco di Ovrano e **Presidente Nazionale della Delegazione Italiana dei Discepoli Escoffier**, l'Associazione internazionale con oltre 27 mila soci nel mondo che promuove la cucina tradizionale dei vari paesi e che devolve tutti i propri introiti in beneficenza. Barisone riceve l'onorificenza di Cavaliere del Roccaverano perchè nella propria lunga e autorevole esperienza in campo gastronomico ha sempre promosso e promuove tuttora il Roccaverano DOP, al punto da inventare la **FOC ROC**, la focaccina tipica di Orano ripiena di questo squisito formaggio.

Tra i momenti più attesi, le premiazioni dei concorsi **"Il Miglior Roccaverano DOP in Tavola"** selezionato dalla Giuria ONAF della delegazione di Asti, e **"Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera"** votato direttamente dal pubblico partecipante alla manifestazione, che potrà indicare la propria preferenza a seguito di una degustazione alla **"cieca"**. I due concorsi vanno oltre la competizione e vogliono ribadire l'attenzione ai dettagli e la continua ricerca della qualità di prodotto da parte del Consorzio e di ogni singolo produttore, come viene riconosciuto da Onaf che anno dopo anno certifica l'alta qualità complessiva.

Grande novità dell'edizione 2025 sarà la **premiazione del concorso "Alla scoperta delle stagioni nel viaggio delle capre e del formaggio"**, indetto nei mesi scorsi dal Consorzio attraverso il coinvolgimento di circa **60 bambini delle scuole dell'infanzia** dell'Istituto Comprensivo delle Quattro Valli, nei comuni di Bubbio, Vesime, Monastero Bormida e Castel Boglione.

Un progetto nato per avvicinarsi alle nuove generazioni e accompagnare i piccoli studenti in un viaggio alla scoperta del **Roccaverano DOP come simbolo vivo di una cultura contadina**, che affonda le radici nel ritmo delle stagioni e nel rispetto della natura. La prima parte del progetto ha previsto un percorso ludico - didattico in aula per far conoscere, attraverso il gioco, la fantasia e il disegno, i segreti delle caprette e del loro formaggio, simbolo gastronomico e turistico, ma anche importante leva economica del territorio compreso tra l'astigiano e l'alessandrino.

Le scuole partecipanti sono poi state invitate a partecipare a un simpatico **contest**: i giovanissimi allievi hanno avuto il compito realizzare una propria **"mappa"** delle stagioni del Roccaverano in base alle nozioni apprese durante la giornata in aula in compagnia del Consorzio.

La scuola vincitrice del contest sarà annunciata durante la Carrettesca. I bambini e le bambine vincitori riceveranno un **buono per le Domeniche del Roccaverano** (6 luglio e 7 settembre) con la possibilità di fare una visita guidata in azienda e una degustazione. La scuola sarà premiata con un **buono da 200 euro** spendibile in materiale scolastico. Tutti i partecipanti al contest avranno comunque un omaggio in ricordo di questa fantastica avventura.



Le iniziative per i più piccoli non si fermano qui, ma coinvolgeranno anche tutti gli altri bambini presenti alla Carrettesca con i **laboratori di caseificazione**: un modo divertente e istruttivo per iniziare fin da subito a mettere le mani... nel latte.

Il Consorzio del Roccaverano DOP arriva all'appuntamento con la Carrettesca dopo una Primavera ricca di iniziative sul territorio ma anche fuori dal Piemonte: tra le principali *Roma città del formaggio – Caput Casei*, organizzato da Onaf con il patrocinio della Città di Roma, l'iniziativa *Albenga in Tavola* che ha suggellato il gemellaggio di gusto tra il Roccaverano DOP il carciofo spinoso e l'*Evoe Festival* di Recco. E ancora, la partecipazione a *Vinum* di Alba, per sancire il sempre valido connubio tra formaggio e vino.

E se la Carrettesca segna l'evento principale per il Roccaverano DOP, le attività del Consorzio non si fermano. Mentre proseguono gli appuntamenti presso la *"Scuola del Roccaverano"*, la vetrina dedicata alla DOP situata nella centrale Piazza Barbero 1 dell'omonimo borgo, **domenica 6 luglio** si svolgerà il **primo appuntamento con le "Domeniche del Roccaverano DOP"**, visite guidate in azienda per conoscere di persona i produttori e seguire passo dopo passo la nascita del formaggio.

#### 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 Pro Loco di Roccaverano e tutte le Pro Loco che interverranno
- gli sponsor
- la Provincia di Asti per il patrocinio
- Onaf per la preziosa e ormai storica collaborazione.
- Radio Valle Belbo che con la sua musica intratterrà i partecipanti durante tutta la giornata di domenica

#### Programma XXIV Edizione Fiera Carrettesca

---

##### Sabato 28 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 al Roccaverano DOP di diverse stagionature. La serata sarà accompagnata dalla musica di Dj Abba.

##### Domenica 29 giugno

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

Ore 9 // 10.45//14.30 - Laboratori di caseificazione per i più piccoli con la casara Daniela, su prenotazione

Ore 12- Premiazione concorso scuole dell'infanzia

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 16 - Investitura di Claudio Barisone, Presidente Nazionale della Delegazione Italiana dei Discepoli Escoffier, a Cavaliere del Roccaverano DOP 2025

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.

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

**Ufficio stampa** – Stefano Bosco t. 338 9321089 [boscostefano.press@gmail.com](mailto:boscostefano.press@gmail.com)

Francesca Corsini t. 334 2037099 [francescadapisa@gmail.com](mailto:francescadapisa@gmail.com)