



COMUNICATO STAMPA

A Roccaverano torna la Carrettesca: 25ª edizione tra sapori, premi e territorio

*A Roccaverano, tra degustazioni, riconoscimenti e iniziative per i più giovani, prende forma il sistema del territorio. Il Roccaverano DOP diventa esperienza condivisa con la **Carrettesca, il 27 (sera) e 28 giugno**. Tra le premiazioni, **per la prima volta il premio Giselda**, in memoria di Giselda Nervi che riceverà anche l'onorificenza di Cavaliere del Roccaverano DOP 2026.*

Roccaverano (AT), 9 giugno 2026 - Il piccolo borgo di Roccaverano si prepara ad accogliere l'appuntamento simbolo del territorio: torna la **XXV edizione della Carrettesca**, la manifestazione che celebra il Roccaverano DOP e la comunità che lo rende vivo, dai produttori ai ristoratori, dalle Pro Loco alle aziende del Progetto ROB-IN, fino alle nuove generazioni. Organizzata dal **Consorzio per la Tutela del Roccaverano DOP insieme ai produttori**, la Carrettesca si conferma un riferimento per la valorizzazione delle eccellenze locali, capace di tenere insieme tradizione, cultura contadina e promozione del territorio. La festa prende il via **sabato 27 dalle ore 19**, con le prime degustazioni dedicate alle tipicità locali proposte dalle Pro Loco del territorio. La serata sarà accompagnata dalla musica della Jerry Carriello's Big Band. **Domenica 28, dalle 10 fino a sera**, il borgo si animerà con circa **quaranta banchi** tra degustazioni e intrattenimento.

Oltre ai produttori del Consorzio del Roccaverano DOP, principali protagonisti della mostra mercato, la giornata sarà allietata dalle **Pro Loco**, impegnate nell'accoglienza e nella proposta gastronomica con i piatti della tradizione locale: Monastero Bormida porterà la *puccia fritta*, tipico minestrone a base di polenta; Montechiaro d'Acqui il panino con acciughe; San Giorgio Scarampi le friciule, tipiche focaccine piemontesi, Castel Rocchero (solo domenica) la farinata; Spigno i ravioli fritti; Cessole (solo domenica) i friciò, dolci tipici del territorio, Ovrano le focaccine con Roccaverano e consalumi; Roccaverano gli gnocchi al Roccaverano.

Presenti anche il **Consorzio Barbera d'Asti** e l'associazione di produttori **Escamotage**, con il proprio moscato secco. A rappresentare la ricchezza delle produzioni locali sarà inoltre il progetto **ROB-IN**, con un paniere che spazia dai formaggi DOP ai vini DOC, DOCG e biologici, dal miele bio alla nocciola IGP, dai salumi alle erbe officinali come lo zafferano, fino ai prodotti cerealicoli e all'ortofrutta, comprese confetture, cognà e conserve. Ad animare l'intera giornata ci penserà Radio Valle Belbo che trasmetterà in diretta con interviste ai partecipanti e tanta musica.

La Carrettesca è anche il momento della qualità produttiva, con l'assegnazione dei **premi ai migliori Roccaverano DOP**, riconoscimento che valorizza il lavoro dei casari e rafforza il posizionamento della denominazione. "**Il Miglior Roccaverano DOP in Tavola**" sarà selezionato dalla giuria ONAF della

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

Ufficio stampa Stefano Bosco t. 338 9321089

boscostefano.press@gmail.com

Francesca Corsini t. 334 2037099 francescadapisa@gmail.com



REGIONE
PIEMONTE



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG07.1 regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche



ECCELLENZA
PIEMONTE

delegazione di Asti, mentre “**Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera**” sarà votato dal pubblico attraverso una degustazione alla cieca.

Come da tradizione, la manifestazione ospiterà l'elezione del **Cavaliere del Roccaverano DOP**. Per il 2026, il riconoscimento sarà conferito **alla memoria di Giselda Nervi**, storica proprietaria e cuoca dell'Osteria del Bramante di Roccaverano, scomparsa prematuramente all'età di 64 anni. La sua famiglia ha inoltre custodito la ricetta del Roccaverano DOP, partecipando al percorso di riscoperta avviato alla fine degli anni Settanta grazie al lavoro congiunto dei casari, del Consorzio e di Slow Food.

In suo onore nasce inoltre il **Premio “Giselda”**, che sarà assegnato ogni anno a un ristoratore che ha saputo esaltare e promuove il Roccaverano DOP con il proprio lavoro e le proprie ricette. In questa prima edizione il Premio andrà proprio all'**Osteria del Bramante**, luogo simbolo di una cucina profondamente legata al territorio, che sorge sulla piazza di Roccaverano, tra i resti del castello e la chiesa bramantesca, di fronte alla Scuola del Roccaverano. Un tassello del lavoro condiviso di promozione del territorio, portato avanti costantemente insieme al **Comune di Roccaverano** e alla **Pro Loco**.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle nuove generazioni con la premiazione del Progetto **“Come nascono i prodotti del territorio: biodiversità, pascolo, semi e filiere locali”**, che nei mesi scorsi ha coinvolto circa 70 ragazzi delle scuole primarie dell'Istituto Comprensivo delle Quattro Valli (Bubbio, Vesime, Monastero Bormida, Loazziolo e Castel Boglione). Il progetto ha accompagnato gli studenti in un ciclo di incontri in compagnia del Consorzio del Roccaverano DOP per comprendere attraverso la didattica e il gioco l'importanza di una filiera corta e sostenibile. I giovani partecipanti sono poi stati invitati a creare dei propri lavori che raccontino tutte le informazioni apprese durante la lezione. I lavori saranno esposti in occasione della Carrettesca e il pubblico presente voterà i migliori. La scuola vincitrice riceverà un buono da 200 euro per materiale scolastico. Tutti i partecipanti riceveranno un omaggio.

Per i bambini, inoltre, dalle 11 alle 15 di domenica ci saranno i **laboratori di caseificazione**: un modo divertente e istruttivo per imparare a mettere le mani... nel latte.

*«La Carrettesca è la sintesi più autentica di ciò che siamo: una comunità che lavora insieme, dalle aziende alle Pro Loco, dal Comune alla ristorazione fino alle scuole – afferma **Matteo Marconi**, presidente del Consorzio –. Celebrare il ricordo di Giselda Nervi significa riconoscere il valore delle persone che hanno reso Roccaverano ciò che è oggi. Premiare i produttori vuol dire difendere la qualità. Coinvolgere i bambini vuol dire costruire il futuro. Tutto questo è il Roccaverano DOP».*

La XXV Carrettesca conferma così la sua identità: un evento che unisce memoria e futuro, mantenendo saldo il legame tra prodotto, territorio e comunità.

Per informazioni: ☎ **0144 88465** – ✉ **promozione@roccaveranodop.it**

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

Ufficio stampa Stefano Bosco t. 338 9321089

boscostefano.press@gmail.com

Francesca Corsini t. 334 2037099 francescadapisa@gmail.com



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG07.1 regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche