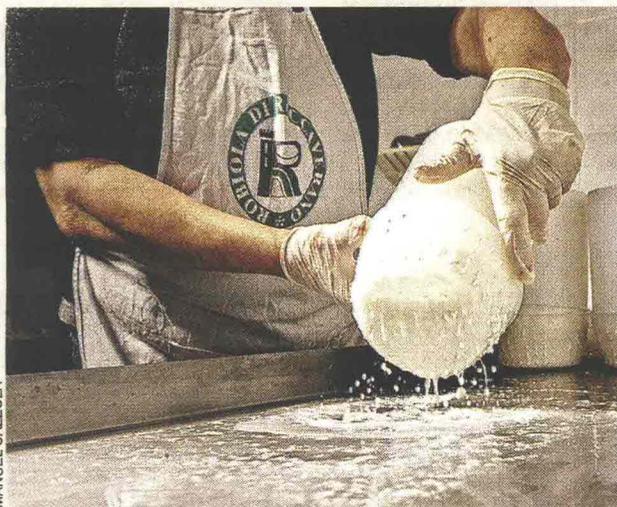


Per la Robiola di Roccaverano cala la richiesta di contrassegni della Dop



MANUEL CAZZOLA

FORMAGGI / 2

■ Dal progetto Rob-In (ROBiola e dINtorni, ossia la nuova strategia di promozione dei prodotti e del territorio che ha come capofila il Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano Dop) e al suo sguardo verso il futuro, fino alla situazione produttiva e commerciale venutasi a creare con il coronavirus. Anche per il formaggio a pasta morbida prodotto in dieci paesi della Langa astigiana e in nove centri dell'Acquese è in atto una flessione produttiva: al Consorzio di tutela sono calate le richieste dei contrassegni della Dop da applicare sulle forme. La Robiola di Roccaverano è molto apprezzata nel campo della ristorazione, settore completamente fermo. Anche molti mercati rionali e di paese sono in stand-by e ciò fa sì che sia la grande distribuzione ad avere una commercializzazione attiva. Per questo motivo, i produttori del celebre formaggio caprino si stanno rivolgendo alla grande distribuzione organizzata per ampliare

la rete di vendita, oppure lavorano sulle mense, sulla vendita porta a porta. Tramite il sito del Consorzio di tutela, si possono avere tutti gli estremi per il reperimento del prodotto. Per quanto riguarda la flessione produttiva di Robiola Roccaverano Dop, i produttori si stanno orientando sulla realizzazione, con lo stesso latte, di formaggi con una conservazione che si possa protrarre maggiormente nel tempo. Ogni azienda lavora e opera in modo autonomo, sia dal punto di vista produttivo che commerciale. «Ma siamo pronti. Appena sarà passata l'emergenza ci faremo trovare ovunque. Anche oggi, cercateci e richiedeteci nei vostri punti vendita abituali», afferma il presidente del Consorzio di tutela, Fabrizio Garbarino. «La Robiola di Roccaverano è un'eccellenza casearia Dop, da quarant'anni presente sulle nostre e sulle vostre tavole e continuerà a esserlo, garantendo sempre un'elevatissima qualità del prodotto», conclude Fabrizio Garbarino. f.g.

