Prodotti tipici del territorio: la robiola DOP di Roccaverano (AT)

scritto da Patrizia Vulpes | 10 Marzo 2022



Parte oggi una nuova ***rubrica*** *dedicata ai* ***prodotti tipici del territorio*** *che affiancherà quella dedicata alle* ***botteghe storiche****: un filo comune lega entrambi gli argomenti ed è quello che punta alla* ***valorizzazione*** *delle* ***tradizioni produttive*** *e dei* ***prodotti tipici locali.***

La Robiola DOP di Roccaverano

Così descrive **Gambero Rosso** la **robiola**, prodotto a cinque stelle: "*Una robiola evoluta….tutto il mondo della capra pulita, dal pelo alla stalla* (…) *la cantina piena di odori intensi. Profumi, aromi e gusto sono esplosivi… con una loro potente eleganza*".

Il territorio di produzione della robiola di **Roccaverano formaggio DOP** comprende dieci comuni dell'astigiano e nove dell'alessandrino all'interno di un paesaggio naturalistico molto variegato che va dall'area collinare di Langa di Roccaverano e **Val Bormida** all'area montana della **Valle Erro**.

Nella **Langa** e nella **Valle Bormida** il paesaggio assume un aspetto dolce lungo i pendii incolti, dove predominano i **calanchi** e si sviluppa un ambiente adatto al pascolo delle capre; nella Valle Erro invece il paesaggio aspro e roccioso spazzato da venti umidi alterna periodi invernali ricchi di neve e nebbie ad estati secche con forti siccità e questo provoca una particolarità nella produzione del latte dagli aromi differenti.

Ho già parlato, in un mio precedente articolo su Roccaverano, della celebre **formaggetta**, in questo mio nuovo viaggio tra i sapori del territorio mi voglio soffermare sulla produzione di questa specialità casearia unica al mondo.

Il **consorzio di tutela della robiola** è costituito dall'unione di aziende private che hanno il compito di vigilare sia sulla produzione che sulla commercializzazione del prodotto marchiato con la denominazione da un Comitato Governativo.

Un po' come accade per altri prodotti come il vino o l'olio anche per i formaggi esistono rigide regole da seguire attraverso un **disciplinare** di produzione che si basa soprattutto sulle limitate zone di produzione, sulle tecniche di lavorazione e sui caratteri peculiari del sapore, del colore e dei profumi.

La prima certificazione della denominazione di origine protetta della robiola è attestata con il DPR del marzo 1979 a cui fa seguito il riconoscimento europeo con il Reg. CE n.1263/96 del 02.07.1996; il consorzio comprende 17 aziende che producono eccellenze alimentari.

Il **marchio DOP** della robiola è riferito al formaggio a pasta morbida di latte caprino crudo assieme al latte crudo vaccino e ovino; la pasta stagionata ha un sapore delicato e deciso.

La robiola è prodotta attraverso la coagulazione del latte crudo di **capra** di razze autoctone tenute al pascolo da marzo a novembre e la loro alimentazione obbligatoriamente deve avvenire all'interno del territorio per l' 80%.

Le fasi di lavorazione sono:

- la **coagulazione del latte** che avviene attraverso un processo di acidificazione ad una temperatura tra i 18 ed i 24°C; successivamente il prodotto viene lasciato a riposo da 8 a 36 ore in particolari condizioni climatiche ed ambientali.
- la **messa in forma** attraverso stampi forati con fondo in un periodo di stallo di circa 48 ore con rivoltamenti che permettono l'espulsione del siero.
- la **salatura** a secco sulle facce del prodotto
- la **stagionatura** che avviene in particolari locali per tre giorni dal momento dell'introduzione negli stampi. Il formaggio è considerato stagionato e pronto per la vendita a partire dal decimo giorno della messa negli stampi.

Esistono due tipi fondamentali di prodotti: il formaggio fresco con assenza della crosta con consistenza più cremosa e delicata e sapore leggermente acido e quello stagionato con la crosta e la presenza di muffe naturali dalla consistenza morbida e cremosa sotto la crosta e sapore deciso.

È un ottimo formaggio da tavola condito con olio oppure assaggiato con miele che crea un sapore agro-dolce; inoltre è usato come base per ripieni o per la realizzazione di paste e sformati. La robiola si accompagna molto bene con

vini del territorio soprattutto Barbera, Dolcetto e Grignolino e parimenti vino bianco di Loazzolo DOC per formaggi stagionati e Gavi DOCG per i prodotti freschi.

Da ricordare è la **Scuola della Roccaverano** fondata nel 2019 con l'apporto del comune e della Pro Loco: è un luogo dove acquistare i prodotti e dove venire a contatto con la storia e le tradizioni della robiola DOP; inoltre vengono organizzate visite guidate presso le varie aziende produttrici grazie alle quali si viene a conoscenza non soltanto delle fasi della produzione ma anche del metodo di alimentazione degli animali nel rispetto delle regole per la realizzazione del prodotto a marchio DOP.

Tutto questo permette di mantenere viva la storia, la tradizione di questo formaggio che rappresenta uno dei patrimoni mondiale del made in Italy.

Una nota a parte merita il **Progetto Rob-In (robiola e dintorni)** promosso dal consorzio di tutela della robiola di Roccaverano e finanziato con il fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) attraverso il programma di sviluppo rurale 2014-2020 che ha come simbolo un pettirosso (in inglese robin vuol dire pettirosso); questo progetto si snoda attraverso il sentiero delle "**5 torri**" che comprende i comuni di Monastero Bormida, Bubbio, San Giorgio Scarampi, Olmo Gentile e Roccaverano.

Un territorio ancora selvaggio che alterna luoghi brulli a territori coltivati ricchi di tradizione e di storia dove flora e fauna esaltano le peculiarità della natura.

Il percorso nel quale si è immersi nella natura più aspra è caratterizzato da fonti d'acqua e da sorgenti e dalla presenza di caprioli e daini; la vista si perde attraverso le propaggini dell'appennino ligure ed alpino con le vette delle Alpi marittime, il Monviso, le Alpi Cozie e Graie.

Non manca l'apporto della tecnologia con la presenza di punti QR code che raccontano delle aziende che partecipano a tale progetto le quali adottano il metodo della **filiera corta** ovvero una **vendita diretta** con un passaggio produttivo limitato col quale si ha un rapido contatto tra il produttore ed il cliente-turista e soprattutto si viene ad avere una qualità ed una freschezza dei prodotti ad un prezzo vantaggioso senza alcun passaggio intermediario.