

# **ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP**

*Tappa del 100°Giro d'Italia: Pinerolo, Cuneo 19 maggio*

## **CARATTERISTICHE:**

La Robiola di Roccaverano DOP è un formaggio prodotto con latte crudo di capra, con aggiunta di latte crudo di vacca o pecora. Può essere sottoposto a maturazione, affinatura o stagionatura. Le caratteristiche sensoriali del formaggio, in base al grado di maturazione, ne permettono la distinzione in prodotto fresco, affinato o stagionato, e prodotto secco.

## **ZONA DI PRODUZIONE:**

Si produce in 11 comuni della provincia di Asti e in 9 comuni della provincia di Alessandria, nella zona più orientale delle Langhe.

## **STORIA:**

Fu con l'avvento dei Romani che questo formaggio assunse il nome di "rubeola", dal latino "ruber", termine con cui veniva indicato il colore rossastro assunto dalla crosta al termine della stagionatura. Della Robiola di Roccaverano DOP si fa, inoltre, menzione nelle cronache fin dall'anno 1000. Tuttavia, le origini di questo formaggio sono molto più antiche, risalendo – pare – ai Celti che, stabilitisi in Liguria, iniziarono a produrre un formaggio simile appunto alla Robiola di Roccaverano.

<b>Aziende interessate</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>N° aziende agricole</b>	20	18
<b>N° strutture artigianali e/o industriali</b>	2	2
<b>N° aziende socie del Consorzio di tutela o della associazione proponente</b>	22	20
<b>Quantità prodotte e certificate</b>	75,8 tonnellate	87,5 tonnellate
<b>Quantità potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio di riferimento</b>	100 tonnellate	100 tonnellate
<b>GIRO D'AFFARI</b>		
<b>Volume d'affari della DOP alla produzione</b>	650.000 euro	750.000 euro
<b>Volume d'affari della DOP/IGP al consumo</b>	1,3 Mln euro	1,5 Mln euro