

Autenticità e sostenibilità.

Scopri i sapori dei territori protetti d'Europa.



BEVI RESPONSABILMENTE



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Cofinanziato
dall'Unione europea

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Il legame con il territorio

è il filo conduttore che unisce i consorzi del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, del Roccaverano DOP e del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Consorzio di Tutela



C O N S O R Z I O
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Dalle ripide colline di **Conegliano Valdobbiadene** ai dolci colli del **Monferrato**.

La finezza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, l'eleganza della Barbera d'Asti e il carattere del **Roccaverano** sono frutto di qualcosa di unico al mondo.

Il gusto inimitabile che nasce dalla sapienza della nostra gente e dall'amore per una terra che curiamo da secoli. Oggi, questa passione si rinnova attraverso un **programma di sostenibilità ambientale, agricola e sociale**. Per tutelare il nostro territorio, **Patrimonio dell'Umanità Unesco**, e offrirvi il sapore intatto dei nostri capolavori.



Il DNA della sostenibilità

Essere sostenibili non è solo una missione, ma una vera vocazione: è il magico legame tra una natura generosa e la cura di chi ne esalta l'unicità con attenzione, rispetto e sapienza.

La sostenibilità è qualcosa di radicato nella natura di queste terre e della sua gente. Un valore che vive nel rispetto di una tradizione secolare, che si tramanda nella cultura di generazioni, e oggi continua questo percorso arricchendosi di tecnologie e innovazione. Perché promuovere la sostenibilità significa anche viverla.

Born Sustainable è il nome scelto per questo importante progetto, proprio perchè la sostenibilità non è la risposta ad una moderna richiesta di attenzione all'ambiente, ma una caratteristica che fa parte della natura stessa di questi prodotti. Rappresentati e tutelati da tre grandi consorzi.



DOP e IGP

I marchi delle eccellenze europee

Le Denominazioni – DOP e IGP – tutelano e certificano gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari europei, i territori di origine e i metodi di lavorazione nel rispetto di disciplinari di produzione. Oltre a garantire la qualità e la provenienza dei prodotti, questi marchi hanno lo scopo di fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono unicità e valore aggiunto alle migliori eccellenze enogastronomiche.

La possibilità di fregiarsi di questi marchi è riservata solo a quelle produzioni che, attraverso un percorso certificato e controllato da enti indipendenti, dimostrano un legame indissolubile con il loro territorio di origine, mantenendo elevati standard qualitativi. Questo sistema di qualificazione non solo protegge i produttori da pratiche sleali, ma eleva anche il patrimonio gastronomico europeo, promuovendone la diversità e l'unicità a livello mondiale.



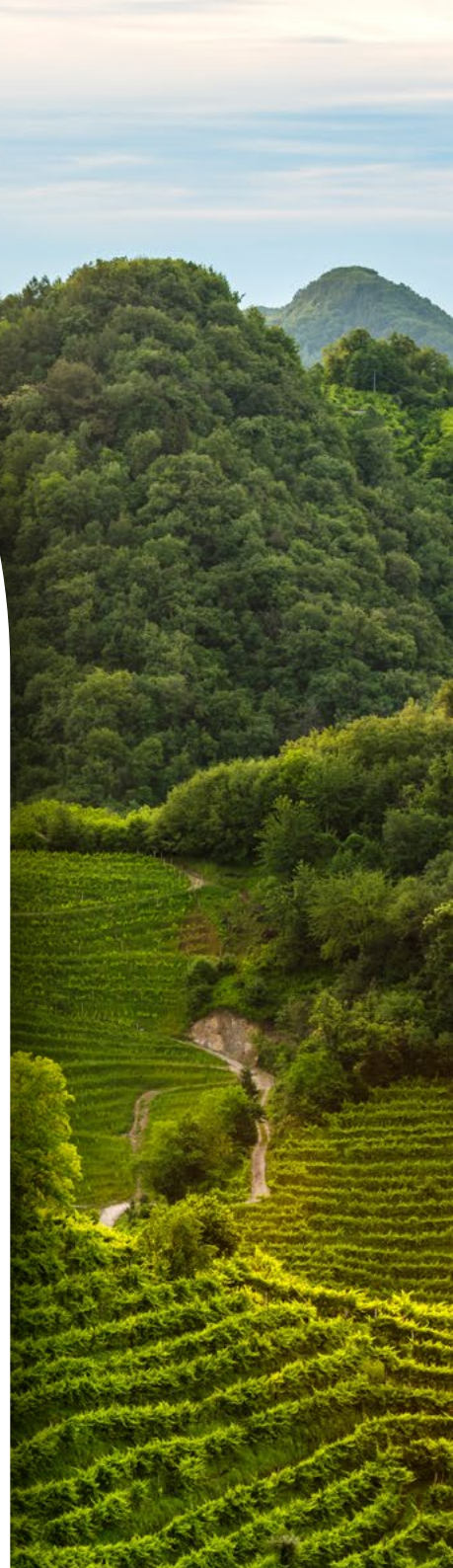
Il marchio DOP

identifica un prodotto originario di un territorio in cui peculiari caratteristiche geomorfologiche, processi produttivi, tradizioni e culture, lo rendono unico e inimitabile.



Il marchio IGP

garantisce al consumatore che un prodotto provenga da un'area geografica specifica, dove almeno una fase di produzione deve svolgersi, legando il prodotto alla sua origine.





6 Conegliano
pag Valdobbiadene



10 Monferrato
pag



13 Roccaverano
pag

Conegliano Valdobbiadene:

colline eroiche, culla dell'inimitabile
Prosecco Superiore DOCG. **E sostenibile.**

Situata a circa 50 km a nord di Venezia, in provincia di Treviso, l'area di Conegliano Valdobbiadene è il cuore storico della produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Questo territorio, con i suoi paesaggi pittoreschi che si estendono attraverso 15 comuni e le colline designate Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2019, è simbolo di qualità e consapevolezza ecologica. L'intera denominazione abbraccia con orgoglio la sostenibilità come elemento fondamentale della propria attività quotidiana.

PROGETTI INNOVATIVI DI SOSTENIBILITÀ

L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha avviato numerosi progetti per la tutela ambientale. Tra questi, il Protocollo Viticolo, un documento del 2011 che promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite attraverso una gestione attenta dei fitofarmaci. Inoltre, il Progetto Eno Bee Api in Vigna mira ad aumentare le popolazioni di api nei vigneti, monitorando così la salute dell'ecosistema. Dal 2019, è stato istituito un blocco degli impianti viticoli per preservare la biodiversità vegetale all'interno della Denominazione.

Il 2022 ha segnato l'inizio di LIFE – ATENA, un progetto volto a ridurre le emissioni e l'inquinamento acustico nelle pratiche agricole attraverso l'introduzione di tecnologie elettriche, dimostrando un forte impegno verso una gestione ambientale all'avanguardia. Nella stessa direzione si inserisce il progetto Ecolog, che punta a ridurre le emissioni di anidride carbonica dei mezzi di trasporto tradizionali, introducendo un sistema di trasporto merci basato su veicoli elettrici gestiti da software ad hoc. Inoltre, il Progetto Zero Azoto mira a eliminare l'uso di azoto chimico nei vigneti, riducendo ulteriormente le emissioni di gas serra.



Lo sapevate che...

- Il 42% della superficie vitata della Denominazione è certificata SQNPI.
- Il 57% del territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene è coperto da boschi.
- Il 65% delle imprese riutilizza i sottoprodotti della vinificazione in vigneto.
- Il 53% delle case spumantistiche riutilizza le acque reflue in vigneto.
- Il 76% delle case spumantistiche utilizza energia da fonti rinnovabili.
- Il 36% degli addetti ai lavori della filiera è composto da giovani sotto i 40 anni, con una presenza media di 6,3 giovani per azienda.
- Questo impegno costante verso la sostenibilità, la qualità e la comunità locale fa del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG un esempio di eccellenza nel panorama vitivinicolo mondiale.

Consorzio di Tutela



CERTIFICATI PER IL FUTURO

Circa il 42% dell'area è già certificata SQNPI, con l'obiettivo di raggiungere il 100% entro il 2029. Questo impegno non solo preserva il patrimonio del passato, ma garantisce un futuro sostenibile. La certificazione SQNPI riflette un impegno verso pratiche di produzione integrata che rispettano l'ambiente e rafforzano la qualità per cui il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è rinomato.

SOSTENIBILITÀ A TUTTO TONDO

Nel 2023, il Consorzio di Tutela ha redatto il primo Rapporto di Sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, in linea con gli standard globali del Global Reporting Initiative. Questo rapporto evidenzia punti cruciali non solo per la sostenibilità ambientale, ma anche per quella economica e sociale dell'intera filiera.

Ogni bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG racchiude una storia di dedizione e rispetto per la terra. Ogni scelta consapevole assicura che questa storia continui per le generazioni future, favorendo un paesaggio tutelato dove lo spumante di qualità e la responsabilità ambientale, sociale ed economica crescono insieme.

Il Consorzio:

un impegno comune
per la tutela della qualità e
la ricerca della perfezione.

LA STORIA

Il Consorzio nasce nel 1962 da un gruppo di 11 produttori, in rappresentanza delle grandi case spumantistiche e delle principali cooperative di viticoltori, costituendo il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Nel 2009, con la riorganizzazione delle denominazioni Prosecco, il Ministero dell'Agricoltura la classifica come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) massimo livello qualitativo italiano.

Tramite le sue strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, svolge un importante lavoro per migliorare la lavorazione in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione. Oltre a promuovere poi la corretta conoscenza del territorio e del suo vino simbolo, il Consorzio è anche incaricato dell'attività di vigilanza sotto il controllo e in collaborazione dell'Istituto per la prevenzione e repressione delle frodi alimentari. Allo scopo di rafforzare e coordinare l'attività di Tutela ha fondato nel 2014 insieme agli altri Consorzi del Prosecco un'apposita società chiamata "Sistema Prosecco" per coordinare in Italia e nel Mondo la protezione delle Denominazioni.





IL TERRITORIO

L'area di Conegliano Valdobbiadene si estende su un territorio collinare situato a 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti. La viticoltura qui ha origini antichissime ma la prima citazione scritta che lega il Prosecco a questo territorio risale al 1772. Sin dall'introduzione della DOC, nel 1969, l'area storica di produzione è rimasta circoscritta a 15 comuni. Due di questi le danno il nome: Conegliano e Valdobbiadene, l'una la capitale culturale e l'altra cuore produttivo.

Un microclima unico: la posizione tra il mare e le Prealpi assicura un clima temperato con una media annua di 12.3° C ed una costante ventilazione, che permette alle uve di asciugarsi rapidamente dopo le piogge. Le colline si estendono poi da est a ovest, quindi hanno un versante esposto a sud, dove i vigneti godono della migliore esposizione solare, e un versante a nord, solitamente occupato da boschi. L'altitudine varia da 100 a 500 m e garantisce l'escursione termica facendo sì che si sviluppino gli aromi. Il vitigno Glera ha trovato su queste colline il suo ambiente ideale da più di tre secoli. Nel 2008 è inoltre stato avviato il progetto per il riconoscimento delle colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco, a rappresentazione di un vero e proprio paesaggio culturale dove l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico, culminato con il riconoscimento del titolo nel 2019.



CARATTERISTICHE

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è uno spumante italiano dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali, e si distingue nelle seguenti tipologie:

● Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante DOCG prodotto esclusivamente nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, a partire dal vitigno Glera, prodotto nei 15 comuni della Denominazione.

● Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Rive”

Il termine “Rive” indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano il territorio. Questa tipologia mette in luce le diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene, è ottenuta dai vigneti più ripidi e vocati con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino. Nella denominazione sono presenti 43 rive, ed ognuna esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

● Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Vertice qualitativo della denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima e terreni antichi. L'approccio olfattivo è caratterizzato da una complessità di profumi, che richiamano mela e pera, agrumi, l'intensità della pesca e dell'albicocca, toccando sentori di rosa, con note di mandorla nel retrogusto. Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza, sostenuto da un perlage leggero e fine.

● Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Sui Lieviti”

È il nome del tradizionale Prosecco a rifermentazione in bottiglia, anche chiamato nella parlata locale “col fondo” o “sur lie”, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline. I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori.





Monferrato:

terra generosa che regala
sapori e capolavori di un'arte
vinicola insuperabile.

E sostenibile.

La sostenibilità è ormai il cuore pulsante della produzione vitivinicola, e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guida con determinazione l'adozione di pratiche innovative per affrontare le sfide ambientali. Situato nel cuore del Piemonte, il Consorzio tutela vini di alta qualità, promuovendo al contempo iniziative per preservare il territorio e sostenere la comunità locale. Questo comunicato presenta i vari progetti e le azioni intraprese per garantire un futuro prospero e sostenibile per tutte le denominazioni tutelate dal Consorzio.

RICERCA E ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico pone una seria minaccia alla viticoltura. In risposta, il Consorzio ha lanciato il Progetto Ageba, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte. Questo progetto mira a recuperare e valorizzare il germoplasma antico del vitigno Barbera, selezionando ceppi con una maggiore adattabilità ai cambiamenti climatici. Nel 2022, sono stati individuati circa 90 ceppi in vecchi vigneti pre-clonali che, dopo attenta selezione genetica, verranno propagati e valutati per le loro prestazioni produttive e qualitative in un vigneto sperimentale.



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

TECNOLOGIE AVANZATE PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Il Progetto NOVIAGRI si concentra sulla salubrità dei luoghi di lavoro agricoli e sulla salvaguardia dell'ambiente. L'iniziativa ha visto la progettazione e la realizzazione di una macchina irroratrice avanzata, capace di ottimizzare la distribuzione dei prodotti chimici, riducendo l'impatto ambientale e minimizzando i costi. Sensori e un computer di bordo sono in grado di controllare parametri come la pressione di lavoro e il volume della chioma della vite, garantendo così un'applicazione mirata ed efficace.

PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato adotta pratiche agricole rispettose dell'ambiente, riducendo l'uso di prodotti chimici e promuovendo metodi di agricoltura biologica. Molte aziende associate hanno ottenuto certificazioni come la ISO 14001, dimostrando il loro impegno nella gestione ambientale.

SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ LOCALE E CRESCITA ECONOMICA

Oltre all'impegno ambientale, il Consorzio promuove la sostenibilità sociale ed economica. Organizza eventi, degustazioni e fiere commerciali per aumentare la visibilità della Barbera d'Asti DOCG e delle altre denominazioni tutelate nei mercati locali e internazionali, sostenendo i produttori locali e facilitando la creazione di posti di lavoro. Inoltre, attraverso collaborazioni con istituti di ricerca e università, il Consorzio implementa nuove tecnologie per migliorare i processi produttivi e la sostenibilità complessiva.

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LE CERTIFICAZIONI

Le certificazioni DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono fondamentali per garantire la qualità e la sostenibilità dei prodotti agricoli italiani. Queste certificazioni promuovono la biodiversità, riducono l'impatto ambientale e sostengono lo sviluppo economico locale. La Barbera d'Asti DOCG ne è un esempio: con le sue certificazioni, non solo preserva le radici culturali, ma risponde anche alle nuove esigenze dei consumatori, consolidando la sua posizione di leader nel mercato.





Il Consorzio:

una storia d'amore che non finisce mai.

Fondato nel 1946, il Consorzio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti fu creato con l'obiettivo di garantire la genuinità e la diffusione di tali produzioni sui mercati nazionali ed esteri, facendo leva sugli appositi marchi distintivi.

Nel corso della sua storia ha potuto contribuire in modo decisivo allo sviluppo di uno dei territori vitivinicoli più importanti del panorama nazionale perseguendo il proprio obiettivo prioritario: migliorare le condizioni della filiera vitivinicola, con particolare riguardo alla componente agricola, vera spina dorsale del territorio. Strutturando allo stesso tempo una vera e propria strategia che per il tramite di eventi, pubblicità e attività di pubbliche relazioni fosse in grado di far conoscere al mondo la crescita che ha interessato il territorio vinicolo di Asti e del Monferrato negli ultimi trenta anni. Il tutto senza scordarsi la presenza sul territorio, nei confronti del quale è sempre forte l'impegno e l'attenzione.

Altra sfera di attività in cui il Consorzio è impegnato è la ricerca, come mezzo per incrementare e garantire ogni anno alti standard qualitativi della produzione vinicola. Sono diversi i progetti in corso: Barbera 2.0, condotto con l'Università degli Studi di Torino (Disafa Food Science and Technology), NOVIAGRI rivolto alla sostenibilità in vigneto e AGEBA che ha l'obiettivo di preservare i vecchi genotipi del vitigno barbera.

IL TERRITORIO

Il territorio della Barbera d'Asti, situato prevalentemente sui rilievi collinari, risale alla cosiddetta Età Terziaria di oltre 2 milioni di anni fa, quando il mare abbandonando l'attuale Pianura Padana diede avvio a processi erosivi di enorme intensità capaci di modellare l'attuale paesaggio piemontese. Si possono distinguere due tipologie di suoli principali: le terre bianche e le sabbie Astiane.

Le prime, più antiche, danno vita a vini più ricchi di colore, corposi e che si mantengono a lungo nel tempo. Le sabbie, sono depositi di tipo sedimentario in ambiente marino originatisi nel Pliocene e i vini provenienti da questi terreni sono caratterizzati da una minore acidità e da una maturazione del vino più veloce.

Le denominazioni tutelate dal Consorzio:

CARATTERISTICHE

Il vitigno Barbera, tra i più importanti piemontesi, presenta un'elevata acidità fissa che ne garantisce longevità e piacevolezza in bocca, presentando al contempo una grande carica di antociani che contribuiscono a plasmare quel colore brillante e profondo dei vini; scarsi sono invece i tannini.

La Barbera d'Asti DOCG, riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata nel lontano 1970, è caratterizzata dalla suddivisione in tre sottozone, Nizza (dal 2016 Denominazione di Origine autonoma), Tinella e Colli Astiani, e nel 2008 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, a testimonianza del percorso di crescita da lungo tempo imboccato.

Se in campo il processo produttivo è comunque univoco, improntato come è alla ricerca della qualità, in cantina sono due le interpretazioni affermatesi. Accanto alla vinificazione in acciaio, che contraddistingue la Barbera d'Asti nella sua versione più fresca ed immediata, si è sviluppato con il tempo anche l'uso di barriques e botti, il cui uso è tipicamente finalizzato a produrre la tipologia Superiore, più complessa per caratteristiche organolettiche e proiettata ad un consumo posticipato nel tempo. Grazie alla sua componente acida, levigata in cantina tramite la fermentazione malolattica, la Barbera d'Asti è tanto un prodotto immediato e di facile beva, quanto un vino capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato.

DEGUSTAZIONI ORGANOLETTICHE

La Barbera d'Asti Docg è un vino rosso rubino brillante che evolve in tonalità granato con il tempo. Al naso è intenso, con note di frutti rossi come ciliegia, mora, lampone e prugna, accompagnate da una sensazione alcolica. La versione Superiore, grazie al passaggio in legno, offre anche note speziate di vaniglia e cacao, aggiungendo complessità al vino.

In bocca è caratterizzato da un piacevole nerbo acido, struttura intensa e bilanciamento tra fruttato e floreale, con una piacevole sapidità e rotondità. La versione Superiore si distingue per le sue sensazioni più complesse, con note di cioccolato, vaniglia e caffè che si uniscono alla dolcezza fruttata. Nel complesso, la Barbera d'Asti, soprattutto nella versione Superiore, è un vino intenso, persistente e equilibrato, con una freschezza che rinnova ogni sorso.

- Barbera d'Asti Docg
- Ruché di Castagnole Monferrato Docg
- Terre Alfieri Docg
- Albugnano Doc
- Cortese dell'Alto Monferrato Doc
- Dolcetto d'Asti Doc
- Freisa d'Asti Doc
- Grignolino d'Asti Doc
- Loazzolo Doc
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc
- Monferrato Doc
- Piemonte Doc



Roccaverano:

dall'amore per la terra e per
i nostri animali, un formaggio
dal sapore inconfondibile.

E sostenibile.

Il Roccaverano DOP è un formaggio artigianale piemontese, la cui produzione è profondamente radicata nel territorio e nelle tradizioni locali. Con la certificazione Denominazione di Origine Protetta (DOP), questo formaggio non solo garantisce qualità e autenticità, ma rappresenta anche un esempio di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Prodotto esclusivamente nelle province di Asti e Alessandria, il Roccaverano DOP incarna le antiche tradizioni e valorizza il territorio. Questa eccellenza casearia viene prodotta utilizzando latte crudo di capra, senza l'uso di pigmenti, coloranti o aromi artificiali, assicurando un prodotto naturale e genuino.

UN IMPEGNO PER L'AMBIENTE

La produzione del Roccaverano DOP è caratterizzata da pratiche agricole sostenibili. Le capre sono allevate al pascolo, garantendo che almeno l'80% della loro alimentazione provenga dai prati locali. Questo metodo preserva la biodiversità del territorio e riduce l'impatto ambientale complessivo. L'uso di latte crudo e la lavorazione senza additivi chimici contribuiscono ulteriormente alla sostenibilità del prodotto.



VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI LOCALI

Il Roccaverano DOP è sinonimo di tradizione e cultura locale. La produzione artigianale del formaggio si basa su tecniche tramandate di generazione in generazione, contribuendo a preservare il patrimonio culturale della regione. Questo processo valorizza il prodotto e supporta le comunità locali, offrendo opportunità di lavoro e contribuendo al mantenimento delle tradizioni locali.

UN VANTAGGIO COMPETITIVO NEL MERCATO

La certificazione DOP aggiunge valore al Roccaverano, rendendolo un prodotto ricercato sia a livello nazionale che internazionale. Questo riconoscimento permette ai produttori di ottenere prezzi più alti per i loro prodotti, favorendo lo sviluppo economico della regione e stimolando il turismo enogastronomico.

L'ESSENZA DEL TERRITORIO

La zona di produzione del Roccaverano DOP comprende diversi comuni delle province di Asti e Alessandria, caratterizzati da terreni fertili e un clima ideale per l'allevamento delle capre. I prati polifiti e la varietà di piante aromatiche conferiscono al formaggio i suoi caratteristici aromi e sapori, rendendolo unico nel panorama caseario italiano.

GARANZIA DI QUALITÀ

Ogni fase della produzione del Roccaverano DOP è rigorosamente controllata per garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto. L'organismo di controllo INOQ assicura che tutte le operazioni, dalla mungitura al confezionamento, rispettino le norme del disciplinare di produzione.





Il Consorzio:

passione, lavoro e
legame con il territorio

Stagionato

Un periodo di maturazione minimo di 10 giorni, una crosta di colore paglierino o rossiccia con presenza di una fioritura naturale di muffe, consistenza morbide e leggermente compatta e un sapore deciso.

Fresco

Un periodo di maturazione minimo di 4 e massimo 10 giorni, una crosta assente o con presenza di una lieve fioritura naturale di muffe, consistenza cremosa e morbida e un sapore delicato, saporito e leggermente acidulo.

Il Consorzio, fondato nel 1988, nasce da un'associazione di produttori preesistente che aveva elaborato e depositato il disciplinare già nel 1979. Il lavoro svolto successivamente ha portato nel 1996 all'ottenimento della DOP. La storia del Roccaverano ha origine, come per altri grandi formaggi italiani, da tradizioni contadine, quando il latte in eccedenza veniva usato per fare un prodotto di uso domestico.

IL TERRITORIO

La zona di produzione del Roccaverano DOP interessa 10 comuni della provincia di Asti (Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime), e 9 comuni della provincia di Alessandria (Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno) nella zona più orientale delle Langhe, nella regione Piemonte. Il territorio di produzione del Roccaverano DOP è caratterizzato da una morfologia non omogenea. La natura geologica cambia dall'area collinare della Langa di Roccaverano e della zona della Val Bormida a quella della Valle Erro più montana.

CARATTERISTICHE

La Denominazione di Origine Protetta del Roccaverano DOP si riferisce al formaggio prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso.

bornsustainable.eu



Per maggiori informazioni
e consigli per un'alimentazione
varia ed equilibrata.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo
o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o
dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'am-
ministrazione erogatrice possono essere ritenute responsabili.