

## Oltre 5 mila capre cresciute secondo un rigido disciplinare **Roccaverano Dop, un formaggio rilanciato dall'allevamento etico**

### LA STORIA

**L**a Roccaverano Dop, nel 2020, ha abbattuto il muro delle 500 mila forme di formaggio. «Un più 3,4% rispetto al 2019 che ci ha stupito – dice Fabrizio Garbarino, presidente del Consorzio che ne tutela la Dop –. Ad inizio 2020, con lo scoppiare della pandemia, abbiamo rischiato di dover buttare via il prodotto». Non mancavano i consumatori, ma le strade per raggiungerli. «Poi un cambio di comunicazione, siamo andati a consegnare direttamente a casa e tutto è andato per il meglio. Il nostro appeal è

cresciuto – continua Garbarino –. I consumatori sanno cos'è una Roccaverano ed è arrivato il momento di superare la definizione robiola». Non è snobismo, ma la necessità di veicolare due messaggi già dal nome: «Roccaverano è un territorio e il suo formaggio caprino ne è l'ambasciatore. Le robiola, poi, sono una definizione troppo generica». Se scompare la parola robiola restano i capisaldi di un disciplinare che ha di fatto salvato un prodotto alimentare, frutto dell'allevamento, dall'estinzione.

Se il disciplinare della Dop è datato '79 e porta la firma di Sandro Pertini, la rivoluzione produttiva e regolamentare

inizia nel 2000. Gli allevatori decidono di darsi regole ferree per la produzione. Grazie ad un disciplinare rigidissimo Roccaverano si può produrre solo in 20 comuni a cavallo tra Langhe e Monferrato. Qui da anni le «logiche di mercato» non dettano le regole alla filiera e allora le capre devono obbligatoriamente pascolare 6 mesi l'anno, il latte, solo crudo, non può essere «importato» da fuori area del disciplinare e, caso rarissimo nel mondo, minimo l'80% del foraggio o mangime che finisce nella mangiatoia delle capre è prodotto dai contadini dei Comuni della Roccaverano. «Abbiamo 5 mila capre che vivono in

questo modo – racconta Fabrizio Garbarino – e oggi, dopo decenni di scelte controcorrente, abbiamo uno dei formaggi caprini più interessanti al mondo». Una filiera produttiva, ad alto tasso etico, che non ha paura di aprire le stalle ai turisti e ai gurmant. Il giro d'affari della Roccaverano è stimato tra i 5 ed i 6 milioni di euro. «Sapere che acquistando foraggio si genera ricchezza sul territorio è stata una scelta lungimirante. Forse spendiamo un po' di più rispetto a chi importa da fuori Italia, ma sappiamo di contribuire alla crescita dei nostri Comuni». R.CO. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Capre in una stalla di Roccaverano

