

Art. 7.

Legame con l'ambiente geografico

Il terreno è di natura argilloso con sottofondo marnoso, in alcune zone i movimenti di assestamento hanno dato luogo a terreni caratteristici di natura colluviale con strato argilloso molto profondo ed elevata capacità idrica con indice di fertilità molto accentuato. Il clima è quello tipico continentale caratterizzato da freddi intensi, abbondanti nevicate, successioni frequenti di gelo e disgelo nell'inverno e da temperature estive elevate alle quali si giunge con brusco passaggio verso la fine di giugno. Le precipitazioni atmosferiche presentano un ristretto campo di variazioni e la piovosità media annua è di 300 mm con punte bassissime nel periodo primaverile estivo per cui si possono avere annate molto siccitose.

Questo ambiente pedoclimatico determina la produzione di una massa foraggera tipica che si ottiene dai prati e prati-pascoli. Si tratta di prati polifiti con una predominanza di essenze graminacee (circa il 75%) e leguminose (25% circa) a cui si aggiungono numerose piante aromatiche ed officinali. Le principali graminacee sono: il loglio (*Lolium spp.*), l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*), le festuche (*Festuca spp.*), la poa (*Poa spp.*) il paleino, etc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea spp.*) etc. Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre al paleino ricordiamo tutta la serie delle ombrellifere come la carota selvatica (*Daucus carota carota*), il cardo (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), molte specie di timo (*Thymus spp.*), la ruta (*Ruta graveolens*), la rosa selvatica (*Rosa canina canina*) etc. Da questa massa foraggera dove le sostanze nutritive, sotto forma di rapporto carboidrico-proteico-vitaminico, sono in equilibrio naturale si trae un alimento di alta qualità per gli allevamenti caprini.

Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio «Robiola di Roccaverano» assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

Il bestiame caprino bruca anche nei boschi i quali oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo. Formaggio di piccole dimensioni a pasta molle con crosta assente. Particolare è la pasta bianca con occhiatura assente. L'aspetto va dal vellutato pastoso al compatto e consistente che si scioglie in bocca lasciando una piacevole sapidità e un retrogusto che va da erba verde/piante officinali a un gusto più deciso e piccante che ricorda la nocciola tostata e il sentore ircino. Le particolari sensazioni gusto-olfattive della «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» sono legate alla qualità del latte utilizzato crudo. La qualità del latte è riconducibile all'elevata qualità dell'alimentazione del bestiame.

Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

In un manoscritto a firma del Sacerdote Pistone in data 1899 viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni. Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza della «Robiola» come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue. In tali occasioni si vendono per l'esportazione «eccellenti formaggi di Robiole»; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da ciò emerge che la «Robiola» già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perché presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

Art. 8.

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, un sigillo adesivo che chiude la confezione e su cui viene riportato il logo della denominazione. Alla base del logo della denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il

numero progressivo in etichetta su sfondo ocra. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato alternativamente con la denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano» o «Roccaverano». In etichetta dovrà essere riportato il nome, la regione sociale, l'indirizzo dell'azienda stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significati laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo.

Qualora il formaggio «Robiola di Roccaverano / Roccaverano» venga trasferito dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi costituzionale non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo. Qualora il formaggio «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» venga trasferito non confezionato a stagionatori e/o affinatori, comunque operanti all'interno della zona di produzione per il proseguimento della maturazione, deve essere accompagnato da un documento riportante:

- a) la dicitura «Robiola di Roccaverano/Roccaverano»;
- b) il numero di forme prodotte;
- c) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

Art. 9.

Logo

Il logo della denominazione è costituito da una «R» stilizzata: nel simbolo grafico «R» stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirati alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhietto della «R» rappresenta una forma di «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» e nella gamba sottostante un fregio colorato di verde e di giallino/verde che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa. Il tutto inserito in una corona circolare di colore verde scuro recante la scritta in bianco a carattere maiuscolo «Roccaverano» e con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco. Tutto il logo è stampato su fondo bianco.



23A01661

