"ROBIOLA DI ROCCAVERANO"

D.O.P.

DELIMITAZIONE DEL COMPRENSORIO

Il comprensorio interessato al riconoscimento giuridico per la denominazione di origine controllata e tipica del "Formaggio Robiola di Roccaverano" comprende le seguenti zone:

- Comune di Roccaverano per l'intera superficie territoriale.-
- " " Olmo Gentile " " " "
- " " S.Giorgio Scarampi " " " "
- " " Serole " " " "
- " " Vesime " la superficie territoriale posta sul lato destro del fiume Bormida.-
- " " Cessole la superficie territoriale posta sul lato destro del fiume Bormida per la zona compresa fra il confine, il Comune di Vesime e la strada comunale Madonna della Neve fino al rio Tatorba.-
- " " Monastero Bormida: la superficie territoriale posta sul lato destro del rio Tatorba, dai confini con il Comune di Bubbio fino al ritAno Fornari-S.Sibera.-
- " " Denice la superficie territoriale compresa:
  * tra il confine con il comune di Monastero Bormida (C.na Vanibella sita nel comune di Ponti) e la Regione Spesse;
  ** tra la strada comunale Castellara fino ai Piani; rimanente zona delimitata dal rio del mulino fino al ricongiungimento il comprensorio di Roccaverano.-
- " " Mombaldone la superficie territoriale compresa fra il ponte ferroviario sulla Bormida ed i confini con il Comune di Spigno Monferrato, seguendo la linea ferroviaria.
- " " Spigno Monferrato: la superficie territoriale compresa fra la stazione ferroviaria e la strada provinciale per Serole, sino al confine con il Comune di Serole.-

CARATTERISTICHE DEL COMPRENSORIO - ORDINAMENTO COLTURALE - ROTAZIONE

Il territorio comprendente l'indicato comprensorio presenta una superficie di ha 7854 con le seguenti qualità di colture:

- seminativi semplici ed arborati	30% circa	ha	2.350
- prati-pascoli e prati permanenti	20% "	"	1.570
- vigneti	10% "	"	785
- boschi	25% "	"	1.960

- noccioleti e frutteti	10% circa	ha	785
- incolti produttivi e tare		"	404
	TOTALE	ha	7.854

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 e 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 800 mm con punte bassissime nel periodo primaverile estivo per cui si possono avere annate molto siccitose.

Nella qualità bosco si riscontra anche il castagneto da frutto per una superficie di circa ha 200. Le piante sono attaccate dalle malattie che infestano la zona (mal dell'inchiostro - cancro). Molti castagneti, per combattere le malattie, sono stati ridotti in ceduo, oppure vengono trasformati in frutteti e noccioleti.

La rotazione agraria praticata nei seminativi semplici ed arborati è per una parte quinquennale: granoturco o fave - frumento - frumento con trifoglio - prato - frumento e per l'altra (nei seminativi arborati) decennale: granturco o fava - frumento - frumento-prato di erba medica per cinque anni - frumento - frumento.

Nel vigneto specializzato si utilizzano gli interfilari per le coltivazioni erbacee alternate con riposo con un avvicendamento triennale così formato: fava - frumento - frumento oppure riposo per uno - due anni.

Il comprensorio gravita nella valle Bormida ed è solcato da ruscelli a regime torrentizio. L'altimetria di esso oscilla da un massimo di ml 779 l/m (Roccaverano) ad un minimo di ml.300 l/m (Vesime)Tutto il comprensorio è asciutto eccetto alcune zone vicino al Bormida e di collina che vengono irrigate con l'acqua derivante dal fiume o da modeste sorgenti.

In questi ultimi anni sono stati costruiti alcuni laghetti artificiali permettendo la possibilità di una irrigazione di soccorso per* incrementare la produzione foraggera.

Si è potuto quindi accertare la loro utilità a livello sperimentale, al fine di tenerne conto in una futura programmazione economica del comprensorio connessa al riconoscimento della denominazione controllata del formaggio Robiola di Roccaverano.

COMPOSIZIONE FLORISTICA DEI PRATI-PASCOLI E PASCOLI

Dovendo esprimere un giudizio sulle caratteristiche di un formaggio tipico qual'è la "Robiola" non si può tralasciare di approfondire il problema della flora spontanea le cui erbe influiscono sulla qualità del prodotto. Tali erbe con i loro aromi e profumi, brucate o som-

ministrate alle pecore e capre danno al formaggio un carattere inconfondibile di profonda differenziazione qualititativa.

Alcune erbe che in basso, verso il Bormida, sono annuali, ad esempio la Poa annua, diventano perenni nelle zone fra i 600 e 800 metri di altitudine.

Anche la fioritura è precocissima, costretta appunto ad approfittare nel modo più rapido dei pochi mesi di vegetazione. (Alcune vi riescono addirittura sotto il tepore della coltre nevosa).

Per l'azione dei venti e della neve, alcune di queste erbe riducono anche la parte aerea prendendo il sopravvento lo sviluppo dei fiori che inducono nei foraggi tutta una gamma di profumi. Ricordiamo solamente l'odore che si riscontra nel fieno dovuto alla "Cumarina" del Paleino odoroso.

La massa foraggera si ottiene dai prati e prati-pascoli. In ogni caso di tratta di prati prolifiti con essenze di graminacee (75% circa) e leguminose (25%) a cui si aggiungono numerose piante aromatiche ed officinali.

Le principali graminacee sono: il loglio, l'erba mazzolina, la festuca, erba fienarola, le Poe, Paleino, etc;

Le principali leguminose sono: trifoglio alpino, ginestrino, achillea etc.

Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre all'indicato paleino, ricordiamo tutta la serie delle ombrellifere come la carota selvatica, il cardo, la salvia ed altre: lavanda, ruta, rosa selvatica etc.

I prati ed i prati-pascoli vengono in genere sfalciati con almeno un taglio, mentre si pratica per ovini e caprini la pastorizia sui ricacci successivi.

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 ovini e caprini, nonchè per il bestiame bovino.

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 ovino e caprino bruca anche nei boschi costituiti da cedui, conifere e latifoglie. Tra le conifere domina il pino silvestre, mentre le più importanti latifoglie sono il frassino, la quercia, ontano, betulla etc.

Questi boschi oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo.

CARICO ZOOTECNICO - INFRASTRUTTURE - TIPO D'IMPRESA

Nel comprensorio viene allevato un rilevante numero di bestiame, comprendente bovini, ovini e caprini, suini. Da un censimento effettuato ci risulta la seguente consistenza:

BOVINI . . . . . n° 1.500 circa
OVINI . . . . . n° 1.800 "
CAPRINI . . . . . n° 1.500 "
SUINI . . . . . n° 700 "

Con l'intervento dello Stato negli ultimi anni è stata creata una notevole rete di strade interpoderali e di acquedotti rurali, anche i fabbricati rurali sono stati, nella quasi totalità, risostruiti o migliorati.

I terreni sono condotti da proprietari coltivatori diretti. Poco diffusa è l'affittanza. In via di estinzione è la mezzadria che si evolve verso l'affitto o la proprietà coltivatrice od impresa famigliare. La situazione economica è dominata dal Caseificio Sociale di Roccaverano attraverso il quale si producono q.li 3-4 di robiole al giorno.

NOTIZIE STORICHE - DIFFUSIONE - RINOMANZA

In un manoscritto a firma del Sac Pistone in data 1899 è 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".

Si legge infatti che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue presso la chiesa di S.Giovanni e precisamente il 25 giugno, il 16 luglio, l'11 agosto ed il 5 e 24 settembre.

In tale occasione avviene l'esportazione di "eccellenti formaggi di Robiole" si parla esplicitamente di esportazione perchè il "Robiola" già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Fran-cia.

Dopo il 1799 gli eserciti francesi consumarono il "formaggio Robiola" apprezzando la squisitezza, diffondendone l'uso nella ~~frazione~~ regione ~~confinante~~. Si parla di "Usseri che vanno a Spigno e si accampano in Vengore (frazione del Comune di Roccaverano) dove chiedono formaggio Robiola e vino"

Successivamente i vari comandanti frandesi emettono ordini di requisizione del tipico formaggio robiola di Roccaverano con esplicito riferimento ad esso.

Da ciò emerge che la "Robiola" già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perchè è richiesto con una denominazione specifica presentando caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La "Robiola" di Roccaverano è conosciuta anche in America, sia del Nord che del Sud perchè richiesto dagli emigranti colà residenti.

La rinomanza della Robiola di Roccaverano è dovuta anche al fatto che pur essendo un formaggio fresco "richiama" abbondanti libagioni di generoso vino dolcetto o barbera

Il nome di questo tipico formaggio è anche lagato alla propaganda che i buongustai fanno alla cosidetta Robiola del "Bec". Tale ro

Robiola viene preparata con l'ultimo latte degli ovini e caprini allorchè sono in calore.

La robiola che si ottiene da questo latte, a livello artigianale, si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

E' un formaggio ricco di grassi, leggermente piccante dal sapore caratteristico.

NECESSITA' DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE E SVILUPPO TECNICO - ECONOMICO DEL COMPRENSORIO

La denominazione di origine, rappresneta per il comprensorio una necessità essenziale perchè da questo riconoscimento possono non solo sorgere nuovi impulsi tecnico-economici, ma anche le strutture esistenti potranno essere valorizzate nel loro giusto grado raggiungendosi un coordinamento armonico al fine di apportare alla zona uno sviluppo decisamente durativo.

Le strade esistenti, gli acquedotti, i fabbricati stessi non vengono opportunamente sfruttati.

Una volta raggiunto il traguardo della denominazione controllata, potrà essere impostata una programmazione tendente ai seguenti obbiettivi sfruttando e valorizzando tutte le risorse della zona:

1* ampliamento dell'attuale caseificio sociale incrementando il ciclo lavorativo con il portare la quantità attuale giornaliera da q.li 3 a q.li 25÷30 di formaggio Robiola di Roccaverano;

2* miglioramento dei prati e prati-pascoli al fine di elevare la produzione unitaria ricorrendo a tutte le tecniche moderne di fertilizzazione e precisamente:

   a) costruzione di bacini artificiali per reperire le acque invernali introducendo l'irrigazione a pioggia anche sotto forma di fertilizzazione per concimare e combattere le erbe infestanti che cedono il posto alle erbe migliori;

   b) selezione del bestiame, sopratutto ovino e caprino per aumentare la produzione di latte e carne;

   c) concimazione minerale;

   d) introduzione di macchine per le operazioni di fienazione;

   e) operazione per migliorare la cotica erbosa con spietramento, controllo del carico zootechico, turni di pascolamento etc.

3* costruzione di ovili sociali per il ricovero del bestiame durante il periodo inclemente e opportune costruzioni per conservare il fieno di sfalcio;

4* trasformazione dell'attuale avvicendamento in un altro più dinamico che tenga conto delle esigenze alimentari del bestiame in funzione della necessità di produzione del latte e conseguentemente anche della carne.

Sarebbe troppo lungo entrare nei dettagli tecnico-economici di una radicale trasformazione fondiaria. Un fatto è certo che la tutela invocata delle denominazione di origine controllata rappresenta per la zona un fattore psicologico fondamentale per mettere in moto una serie di iniziative complesse e determinanti ai fini economici