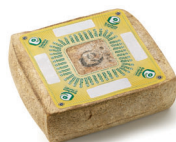




*Toma
Piemontese*



Bra



Raschera



Castelmagno



*Robiola
di Roccaverano*



Murazzano

Campagna Formaggi Dop - Cartella stampa

La Regione Piemonte, in collaborazione con **IMA Piemonte** - Istituto Marketing Agroalimentare è attivamente impegnata nella tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico piemontese, un settore vitale dal punto di vista sia economico che socio-culturale. Tra le attività più importanti figura la difesa e la valorizzazione del marchio **D.O.P. - Denominazione di origine protetta**.

Un riconoscimento comunitario, la sigla Dop, che nasce dall'applicazione di rigorose normative europee e che designa esclusivamente prodotti originari di una certa regione, zona o paese “ la cui qualità e le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata”.

Nel marchio Dop si integrano dunque provenienza geografica, qualità delle materie prime e un “saper fare” spesso di antichissime origini. Inutile aggiungere che si tratta di uno strumento estremamente efficace per affermare le vere eccellenze di una Regione, sostenerle sul mercato, promuoverne la conoscenza e difenderne l'unicità. Oggi l'attenzione della Regione Piemonte si concentra sulla ricca e prestigiosa **produzione casearia piemontese**. Ben 6 formaggi della nostra Regione si fregiano infatti, fin dal 1996, della Denominazione di origine protetta.

Tutti rispondono quindi a un preciso disciplinare che ne fissa zone di produzione, tecniche di lavorazione e caratteristiche organolettiche (sapore, profumo, colore).

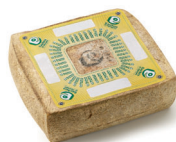
Sono 6 veri e propri “gioielli caseari”, che nascono in pascoli e alpeggi piemontesi e che ormai fanno parte integrante della storia e della tradizione



*Toma
Piemontese*



Bra



Raschera



Castelmagno



*Robiola
di Roccaverano*



Murazzano

della nostra Regione. Formaggi unici, legati in modo profondo alla realtà della terra in cui nascono, realizzati ancora oggi con cura artigianale e fortemente influenzati dall'abilità dei pastori-casari che li producono. In poche parole, prodotti che sono l'espressione migliore dei luoghi da cui prendono vita. I loro nomi?

Toma Piemontese, Bra, Raschera, Castelmagno, Robiola di Roccaverano, Murazzano. Ad essi si aggiungono **Grana Padano, Gorgonzola e Taleggio**, anch'essi Dop, i quali però vengono prodotti anche in altre regioni della pianura padana oltre al Piemonte.

Ma conosciamo meglio questi formaggi d'eccezione.

Cominciamo dalla **Toma Piemontese**: è il Dop della nostra Regione che viene prodotto nel territorio più vasto: ben 7 Province (Biella, Novara, Vercelli, Torino, Cuneo, Asti e Alessandria). È composto di latte vaccino intero o parzialmente scremato e viene stagionato in "crota" (cantina) da 15 a 60 giorni, anche se a volte questi tempi vengono prolungati per esaltarne sapore, consistenza e sapidità. La Toma è la degna erede di una tradizione antichissima, che si pensa possa risalire addirittura ai tempi dell'Impero Romano.

Condivide con il **Bra** una delle zone d'origine, ovvero la provincia di Cuneo, ma le differenze sono molte. Quest'ultimo, infatti, ha una stagionatura più lunga - da 45 giorni fino a 6 mesi - e arriva sul mercato in due tipologie, **tenero e duro**, entrambe anche nella variante **d'alpeggio**, ma sempre in forme rotonde. Il tipo duro può addirittura essere grattugiato, combinandosi in modo perfetto con molti piatti tipici piemontesi.

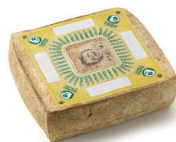
Il **Raschera**, anch'esso originario della provincia di Cuneo, è composto in gran percentuale di latte vaccino e stagionato da 1 mese fino a oltre 3, si presenta in due



*Toma
Piemontese*



Bra



Raschera



Castelmagno



*Robiola
di Roccaverano*



Murazzano

forme tipiche, rotonda o quadrata. La differenza non è solo estetica, visto che il Raschera quadrato ha un sapore più delicato, mentre quello rotondo è caratterizzato da un gusto deciso e si presta meglio alla stagionatura. Inoltre, quando questo formaggio nasce in zone di montagna prende la menzione “**d'alpeggio**”, acquisendo caratteristiche organolettiche diverse e più spiccate.

Ed ecco il re dei formaggi: il **Castelmagno**. Nasce in soli 3 paesi - Pradleyes, Monterosso Grana e, naturalmente, Castelmagno - in Provincia di Cuneo, e viene prodotto con latte vaccino eventualmente integrato da piccole aggiunte di ovino o caprino. Le sue piccole forme cilindriche riposano poi per un periodo dai 2 ai 5 mesi in grotte naturali o nelle malghe sulle pendici del monte Parvo. Il risultato è una prelibatezza conosciuta fin dal 1200 e apprezzata per secoli sulle migliori tavole europee.

Il colore bianco gesso, l'incredibile profumo e il sapore ricco quanto unico lo rendono irresistibile per ogni amante del formaggio.

La nobile **Robiola di Roccaverano** è prodotta in pochi Comuni nelle Province di Asti e Alessandria. La sua esistenza è documentata fin dal 1300, secolo in cui - ed è tutto dire - era più costosa della carne. La sua sapiente lavorazione prevede l'impiego in prevalenza di latte caprino o misto latte ovino e vaccino, e una stagionatura dai 5 ai 20 giorni. Si consuma quindi quasi fresca, a volte sott'olio o come ingrediente di tipici condimenti, e il suo tipico sapore lievemente piccante è una vera delizia per i gourmet.

Il **Murazzano** prende invece il nome da uno dei più noti tra i 50 Comuni delle Langhe cuneesi in cui nasce. Prodotto con solo latte di pecora o con aggiunta di latte vaccino, questo delicato formaggio che rientra nella categoria delle “robiole” si presenta in piccole forme rotonde e rappresenta una vera golosità per tutti gli amanti del particolare sapore del latte ovino.



*Toma
Piemontese*



Bra



Raschera



Castelmagno



*Robiola
di Roccaverano*



Murazzano

È evidente che un simile panorama di eccellenze meriti di essere valorizzato e portato all'attenzione del grande pubblico. Per questo la Regione, in collaborazione con IMA Piemonte, ha avviato sull'intero territorio piemontese un'**azione di comunicazione** della durata di 2 anni, articolata su **diversi media**, con l'obiettivo di accrescere la conoscenza dei Dop piemontesi e promuoverne il consumo.

Un patrimonio, quello dei formaggi Dop del Piemonte, che merita una campagna di livello e frequenza adeguati all'eccellenza del prodotto. La campagna, che partirà il **12 novembre** e proseguirà fino alla **prima metà di dicembre**, prevede annunci stampa sui quotidiani nazionali più diffusi nel territorio regionale, ovvero **La Stampa, La Repubblica e Il Giornale**. Un'azione centrata su annunci - ideati dall'agenzia FTG di Torino - di alta visibilità e immediatezza, destinati a generare un elevatissimo numero di contatti. La campagna verrà poi ripresa nel **2009 sia in Piemonte che in Lombardia e Liguria**.

Ma la campagna stampa sarà supportata anche da altre importanti iniziative di comunicazione, come spot sulle **televisioni locali** più seguite, che avranno il compito di rafforzare l'incisività e la diffusione del messaggio. La produzione e la distribuzione di **free cards** (ognuna dedicata a un diverso formaggio, con la descrizione delle sue caratteristiche) presso i punti vendita, le vinerie, i ristoranti e gli agriturismi più importanti della regione, permetterà di rafforzare i concetti della campagna e la conoscenza approfondita dei sei prodotti.

Un'azione articolata, dunque, che orienta stampa, tv, trade e punti di consumo verso un unico obiettivo: valorizzare e promuovere una vera ricchezza del Piemonte, i formaggi DOP. Un passo importante per far evolvere il consumo dei nostri prodotti d'eccellenza.