

Gian Domenico Negro, Bubbio (Piémont)

## Le sauveur du Robiola

Comment Gian Domenico Negro a contribué à la renaissance de l'exquis fromage de chèvre Robiola di Roccaverano. Par Rudolf Trefzer



Photo: Rudolf Trefzer

Gian Domenico Negro est membre du réseau européen des grands connaisseurs de fromages.

### Arborea

Siège: Bubbio (AT)  
Fondée en 1998  
Collaborateurs: 5  
Ventes: env. 40 t/année  
Infos: [www.arborea.com](http://www.arborea.com)

### Italie

Population: 60,8 millions  
PIB/habitant: 25 200 euros  
Taux de chômage: 9,2 pour cent

Tout a commencé par un constat scandalisé de l'œnologue et amateur de fromages éclairé Gian Domenico Negro, suivie de son initiative personnelle en vue de mettre fin à une situation intolérable. Ayant grandi à Cessole, petit bourg de la Langa Astigiana au sud du Piémont, le goût du délicieux fromage de chèvre produit en ce lieu était gravé dans ses papilles depuis fort longtemps. Le nom de Robiola di Roccaverano correspond à celui d'un village pittoresque situé à quelque 800 mètres d'altitude et d'un fromage qui n'a jamais craint la comparaison avec les meilleurs chèvres français. Toutefois, avec l'exode d'une partie de la population paysanne vers la ville et la rationalisation de l'agriculture, les chèvres, introduites il y a plus de mille ans dans la région par les Sarrasins, étaient devenues depuis quelques décennies des animaux utilitaires de second ordre, dont le lait laissait des revenus trop modestes.

L'on continuait certes de faire du fromage à Robiola, mais toujours plus à partir de lait de vache et de brebis. A telle enseigne qu'un des plus anciens fromages d'Italie courait à sa perte puisque les dispositions de 1996 (Denomi-

nazione di Origine Protetta) autorisaient jusqu'à 85 pour cent de lait de vache dans le Robiola di Roccaverano, le reste seulement devant être du lait de chèvre ou de brebis. «Nous avons ainsi une situation totalement absurde où, selon les cas, l'un des plus anciens fromages de chèvre d'Italie pouvait être fabriqué sans une seule goutte de lait de chèvre!» s'emporte aujourd'hui encore le bouillant affineur.

### Coopération avec 20 producteurs

En 1998, Gian Domenico Negro fondait sous le nom «Arborea» (mot du dialecte local désignant le fromage de Robiola) sa propre entreprise, avec pour unique objectif d'offrir à nouveau un Robiola di Roccaverano authentique, c'est-à-dire pur chèvre – en étroite collaboration avec les derniers paysans fromagers du lieu, priés de l'aider à restaurer cette spécialité dans toute sa splendeur passée. Le modèle commercial est simple: Arborea achète aux producteurs soucieux de qualité leurs fromages de chèvre frais, les affine dans les caves du siège de l'entreprise à Bubbio, pour les distribuer ensuite sous le label Arborea

à de grands restaurants et des épicerie fines de toute l'Italie et même de l'étranger. Arborea n'est pas qu'un simple trait d'union entre fabricants et consommateurs. Gian Domenico Negro est devenu entre-temps un membre du réseau européen des grands connaisseurs de fromages.

C'est principalement à cet homme qu'on doit donc le fait que le classique Robiola di Roccaverano soit redevenu une brillante étoile au firmament fromager de la Péninsule. «Quand j'ai débuté avec Arborea, il n'y avait que 1500 chèvres dans la zone. On en dénombre aujourd'hui 6500», se félicite l'entrepreneur, qui ajoute: «En 2011, nous avons fabriqué dans toute notre zone 340 000 pièces de Robiola, dont 90 pour cent de pur chèvre».

Le Piémontais n'entend pas se reposer sur ses lauriers. Ces dernières années, la palette de l'offre s'est encore enrichie de plus de 20 types de fromages de chèvre, que les 18 artisans avec lesquels il travaille fabriquent exclusivement pour lui selon ses recettes. L'appellation Arborea, qui à l'origine correspondait à un seul fromage: le classique Robiola di Roccaverano, est devenue aujourd'hui une marque générique réputée désignant dans toute l'Italie des fromages de chèvre exceptionnels et de première qualité. ■