

Appuntamenti In evidenza

# 20 anni di Cheese: formaggi dal mondo a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre

di: Redazione

5 luglio 2017



**Cheese, le forme del latte**, è la manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità. Il grande evento si prepara a spegnere le candeline del suo *20esimo compleanno* con un'edizione speciale, a **ingresso libero** per le vie e le piazze di **Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre 2017**.

Era infatti il 1997 quando l'associazione **Slow Food Italia** e la Città di Bra organizzarono la prima edizione dell'evento che ogni due anni chiama a raccolta oltre 270.000 visitatori e 300 espositori da 23 nazioni (dati 2015).



Al centro di questa **undicesima edizione** sono gli **Stati generali del latte crudo**, in cui Slow Food riunisce quei casari che in tutto il mondo continuano a produrre formaggi con latte non pastorizzato rispettando le normative igienico sanitarie, nonostante le difficoltà quotidiane che incontrano. Ma la battaglia in difesa dei formaggi a latte crudo attraversa tutta la manifestazione, dalle Conferenze ai Laboratori del Gusto, tant'è che per la prima volta il Mercato di Cheese presenta solo ed esclusivamente formaggi prodotti con latte non soggetto a pastorizzazione. Un segnale politico forte che rende concreto e tangibile quanto in questi anni Cheese ha fatto per far conoscere questi formaggi, simbolo delle produzioni casearie d'eccellenza per diversità di razze autoctone, autenticità del territorio in cui sono prodotti e saperi dei pastori e casari che li hanno trasformati. Sotto i riflettori anche i formaggi naturali, ossia prodotti senza l'ausilio di fermenti industriali, presentati in un'area chiamata Spazio Libero in cui di naturale si ragiona a 360 gradi, insieme a vini, birre, salumi senza nitrati né nitrati e pani con lievito madre. Tra i Paesi stranieri presenti, dedichiamo il focus del 2017 agli Stati Uniti, dove la vendita di formaggi a latte crudo è consentita solo per i caci stagionati oltre 60 giorni e in cui Slow Food ha avviato nel 2007 lo storico Presidio dei formaggi americani a latte crudo, che coinvolge casari accomunati dall'esigenza di migliorare la qualità e fronteggiare uniti le sfide che il loro mercato impone. Immancabili come in tutte le edizioni anche i Presidi Slow Food, prodotti rari che raccontano un immenso patrimonio di pascoli, razze, lattini e saperi da proteggere.

Una delle novità di quest'anno è **foodMOOD**, la *business area* per gli espositori di Cheese già sperimentata a Terra Madre Salone del Gusto – realizzata in stretta collaborazione con Slow Food e patrocinata dalla Camera di Commercio di Torino e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – alla quale possono registrarsi non solo buyer internazionali e agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, chef e start-up.

E non finisce qui! Tra Bra e Pollenzo in programma ci sono 35 **Laboratori del Gusto** per assaggiare nuovi cibi e bevande, approfondirne le caratteristiche e la storia grazie alla presenza di chi li produce. L'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo ospita invece uno degli eventi più attesi di tutte le manifestazioni Slow Food: gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene Slow Food con grandi chef italiani e internazionali.

Cheese è innanzitutto una grande festa, che si snoda per le vie e le piazze di Bra. In arrivo da tutta Italia, le **Cucine di strada** e i **Food truck**, pronti a proporre le espressioni più golose dello street food contemporaneo. La Piazza della Birra, dove cercare l'etichetta che si sposa col proprio palato e si abbina alle proposte dei cibi di strada. E poi la Piazza della Pizza, per imparare che c'è pizza e pizza e scoprire l'angolo più verace di tutta Cheese.

Come per ogni edizione, ricco è anche il programma di appuntamenti con il buon sapere offerto dalle Conferenze e dagli incontri della Casa della Biodiversità. Tra i temi trattati, il benessere animale, con un focus sull'alimentazione e i mangimi; il binomio formaggi e salute, perché la questione dell'intolleranza al lattosio è sempre più attuale, e perché spesso l'opinione comune è che il formaggio faccia male, a prescindere dalla tipologia, dalla tecnica di produzione e dalla materia prima; il cambiamento climatico, con i primi risultati di una ricerca volta ad analizzare l'impatto della filiera del latte sul clima.

L'edizione 2017 di Cheese è possibile grazie all'impegno di aziende che credono nei valori e negli obiettivi della manifestazione, tra queste gli Official Partner: Cassa di Risparmio di Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Velier. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa.

In attesa di spegnere la ventesima candelina di Cheese, vi diamo appuntamento su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it), per scoprire tutti gli eventi in programma e leggere l'elenco degli espositori.

(... continua ...)

## **Cheese**

Bra, 15-18 settembre 2017

<http://cheese.slowfood.it>

Scarica la cartella stampa in PDF: **Cartella\_Stampa\_Cheese**