WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Cheese, XII edizione, i formaggi del mondo a Bra, dal 20-23 settembre

di: Redazione

7 luglio 2019



Naturale è possibile! Appuntamento a **Bra** (Cn) **dal 20 al 23 settembre 2019** con **Cheese**, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai **formaggi a latte crudo e ai latticini.** Organizzata da Città di Bra e Slow Food, il programma è adesso disponibile on line con la possibilità di acquistare gli eventi speciali.

Orari
Da venerdì a domenica dalle 10.00 alle 24.00, lunedì dalle 10.00 alle 20:30

- Mercato italiano e internazionale, Via dei Presìdi, Via degli Affinatori e dei selezionatori, da venerdì a lunedì, dalle 10 alle 20:30
- Gran Sala ed Enoteca, Cucine di strada, Food truck, Piazza della Birra, Fucina pizza, pane e pasticceria, da venerdì a domenica, 12-24; lunedì dalle 12 alle 20:30
- Casa Slow Food, da venerdì a domenica, 10-21; lunedì dalle 10 alle 20:30



La formula è sempre la stessa: l'ingresso è libero, *Cheese* si svolge per le vie, le piazze e i cortili del centro storico di Bra. Sono a pagamento gli Appuntamenti a Tavola e i Laboratori del Gusto sui formaggi italiani e internazionali e sugli abbinamenti tra vini e formaggi, acquistabili sul sito di e-commerce di Slow Food Cheese, oltre che a un test sensoriale sul gorgonzola. Il termine ultimo per le iscrizioni è il 19 settembre alle ore 12. Verrà inviata una e-mail di conferma dell'iscrizione. Non sono accettate le prenotazioni telefoniche. È possibile iscriversi agli eventuali posti rimasti presentandosi durante Cheese alla Reception Eventi.

Per il link alle prenotazioni vedi in fondo all'articolo (prima è necessario registrarsi).

Un grande evento internazionale

L'edizione 2017 – che ha festeggiato i vent'anni dell'evento e ha segnato un record storico di pubblico, con 300 mila passaggi stimati e il 50% di presenze agli appuntamenti su prenotazione provenienti dall'estero – ha ricordato la battaglia di Slow Food sul latte crudo, restituendo il giusto valore a produzioni casearie d'eccellenza e una meritata dignità ai pastori e casari che le hanno realizzate.



Cheese 2019

Quest'anno Cheese ha fatto un ulteriore passo avanti, puntando sul tema ***Naturale è possibile*** e accendendo i riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria.

Ecco quindi la nuova area dedicata ai **produttori fermier**, usando un concetto che non trova ancora un corrispettivo nella nostra lingua: piccole, a volte piccolissime aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti.

Inediti sono anche i due appuntamenti di formazione sulle tecniche di produzione dei formaggi naturali e dei fermenti autoprodotti rivolti agli espositori della manifestazione, sia italiani che internazionali, in programma nell'anteprima di giovedì 19 settembre. Cheese 2019 amplia la finestra sulle produzioni eccellenti di salumi senza nitriti e nitrati e di pani a lievitazione naturale, destinando loro una piccola fetta del mercato. Troviamo i caci naturali in degustazione nella **Gran sala dei Formaggi**, mentre **l'Enoteca**, tra le 600 etichette proposte, annovera anche una selezione delle migliori Triple A. Sui formaggi, salumi e pani naturali e sul loro contraltare industriale sono incentrate tre **Conferenze** in programma. Mentre a Slow Food è assegnato il ruolo educativo principale, sempre a partire dal piacere di conoscere attraverso il cibo, con il percorso per **L'erba che vorrei**, dedicato alle famiglie in visita e agli studenti delle scuole.

Le novità non finiscono qui. Debutta a Cheese la **Fucina Pizza Pane e Pasticceria**, uno spazio didattico sulle connessioni tra lievitazioni e latticini, realizzato in collaborazione con Agugiaro & Figna Molini, con 12 appuntamenti principalmente al femminile in un ambito, quello dell'arte bianca, storicamente maschile.

Al grande **Mercato italiano e internazionale** e alla **Via degli affinatori** ci saranno oltre 300 espositori. Dal dialogo con questa rete internazionale di affinatori, nella scorsa edizione, è nata l'idea di creare un Master dedicato ai formaggi a latte crudo all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che sarà presentato ufficialmente proprio a Cheese.

Oltre alle altre regioni italiane che scelgono Cheese come palcoscenico per raccontare territori, comunità, tecniche e tradizioni casearie, importante è la partecipazione della Regione Piemonte, che nello ***spazio Terre Alte*** porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile che produce reddito e speranza, e per un turismo nuovo, degno di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Come sempre a Cheese non mancano le Cucine di strada e i Food truck, la Piazza della Birra e i Chioschi regionali, la Piazza del Gelato e la Casa Libera del Burro…
Insomma, tutto quello che è necessario per stare insieme all'insegna del cibo buono, pulito e giusto!

Accanto agli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, nel realizzare la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, ci sono gli Official Partner di Cheese: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.

A Cheese 2019 si immagina il futuro del cibo
(della biodiversità, dell'ambiente, dell'uomo)

I naturali: un'idea di futuro possibile
Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità



Piero Sardo

Cheese è la manifestazione di Slow Food più naturalmente legata ai prodotti: nella quattro giorni di Bra i formaggi protagonisti si conoscono e apprezzano con tatto, gusto e olfatto mentre intorno a loro esperti e produttori sviluppano alcuni dei grandi temi che agitano il mondo della produzione alimentare al giorno d'oggi. A partire dall'ultima edizione, Slow Food ha preso possesso di un nuovo territorio culturale, compiendo un ulteriore passo in avanti, che è quello verso il naturale. Per noi di Slow Food i prodotti non sono oggetti da mettere in vetrina negli spettacoli dei grandi chef. La nostra visione della gastronomia risponde a quanto espresso da Massimo Montanari, il più grande storico del cibo italiano, già vent'anni fa. E cioè che l'evoluzione verso i prodotti tipici tradizionali rappresenta il futuro e non il passato, quello che ci auspichiamo avvenga e non nostalgia. Questa concezione strategica per il nostro futuro si concretizza riconsegnando ogni prodotto alla propria storia e al proprio territorio: questa è l'essenza di ciò che vuol dire naturale per noi e che sta già accadendo oggi nel mondo. Prova ne sono le tendenze produttive a cui Cheese dedica parole e spazi espositivi, momenti di approfondimento e degustazioni. Sono i vini senza lieviti selezionati e i pani a lievitazione naturale, movimenti ormai ben affermati che la manifestazione accoglie e amplifica. Ma sono anche i formaggi senza fermenti selezionati e i salumi senza nitriti e nitrati, per i quali Slow Food è stato precursore. Infatti, da un lato l'industria più meramente legata al profitto spinge verso produzioni iper-lavorate, dannose per salute e ambiente, che distruggono una biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria; mentre dall'altro le grandi aziende più accorte e i produttori di piccola scala mostrano sempre più interesse verso le alternative già oggi praticabili, aprendo la strada a consumi più razionali, sani, equilibrati e sostenibili.

Tutte le virtù dei formaggi da erba

Andrea Cavallero, già professore di Alpicoltura al dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università di Torino



Il Prof. Andrea Cavallero

Fino a 20 anni fa era normale che gli animali erbivori si cibassero, appunto, di erba, mentre oggi nutrirli al pascolo è diventata una grande novità o una pratica da sostenere affinché non vada persa. Ma i benefici che derivano dal promuovere i formaggi da erba sono reali e le loro ricadute addirittura inaspettate su alcuni ambiti.

Una risposta all'abbandono

L'unicità delle Alpi e dell'Appennino, soprattutto settentrionale, è data da migliaia di anni di utilizzo da parte dell'uomo e delle sue greggi che hanno ampliato le zone di vegetazione gradita. Valorizzare gli alpeggi grazie ai formaggi prodotti con latte da erba può essere una risposta all'abbandono delle montagne. Oggi abbiamo perso il 50% dei pascoli ma il problema non sono i cambiamenti climatici quanto piuttosto la cattiva gestione dell'ambiente. Solo nelle Alpi occidentali si trovano oltre 90 varietà di erbe gradite agli animali, di cui circa 40 sono molto diffuse.

Ambiente

I pascoli ben curati hanno un effetto positivo sull'ambiente da diversi punti di vista. Innanzitutto trattengono maggiore CO_2 rispetto ai boschi perché hanno un sistema radicale più sviluppato; permettono di conservare il paesaggio; rafforzano la biodiversità della flora ma anche della fauna; rendono le zone montane fruibili, diversamente dalla boscaglia selvaggia e abbandonata a sé stessa; riducono il rischio idrogeologico dovuto a una montagna mal gestita.

Gusto
La ricchezza dei pascoli si trasmette nei formaggi d'alpeggio, espressione del territorio, della biodiversità di erbe, dei latti e, non da ultimo, del sapere umano.

Ciò che fa bene agli animali fa bene anche a noi
Andrea Pezzana, SC Nutrizione Clinica ASL Città di Torino

Possiamo sintetizzare le ricadute dei formaggi da erba sulla salute dell'individuo in un concetto molto semplice che, anche grazie al lavoro trentennale di Slow Food sull'educazione alimentare e del gusto, si sta diffondendo sempre di più, e cioè che ciò che è buono per gli animali lo è anche per la salute di chi si nutre del cibo che da essi deriva. Ecco perché è così importante sapere come sono state allevate vacche, pecore e capre. Purtroppo il formaggio è proprio uno degli alimenti per cui emerge l'estrema fragilità del sistema di etichettatura, in quanto la legge prevede solo tre ingredienti – latte, caglio e sale – quando in realtà le differenze si giocano a livello di micro nutrienti. Nel caso dei formaggi, per godere appieno di vantaggi nutrizionali e organolettici, la qualità fa davvero la differenza. Infatti, la composizione del latte è influenzata da ciò che l'animale ha mangiato e da come ha vissuto: se gli animali sono nutriti principalmente a erba e fieno o, in assenza dei primi due, con granaglie intere germinabili, ritroveremo un migliore bilanciamento tra acidi grassi polinsaturi omega 3 e omega 6 nei formaggi prodotti con il latte di quegli animali. Non dimentichiamo infatti che oltre alla quantità dei grassi – il formaggio è comunque un alimento per cui è consigliabile un consumo programmato e non quotidiano – è fondamentale anche in questo ambito la qualità di quelli assunti. Vale quindi la pena concedersi un formaggio da erba ma consumato con una frequenza minore. Solo così si può contribuire a riavvicinare il rapporto tra omega 3 e 6 e migliorare la capacità dell'organismo di difendersi da infiammazioni croniche e attacchi derivanti dall'ambiente circostante.

La rinascita della montagna
Ludovico Roccatello, responsabile Comunità Slow Food e sviluppo della rete
La montagna è il luogo in cui l'uomo è posto in una condizione estrema di interazione con la natura, il luogo paradigmatico in cui si può ricostruire un dialogo positivo con l'ambiente. Paradossalmente il problema principale del ritorno alla montagna è l'accesso alla terra, dovuto a tre ragioni principali: la frammentazione fondiaria che ha ridotto sempre di più le dimensioni degli appezzamenti e non consente un lavoro agricolo agile e redditizio come in passato; l'inselvatichimento di boschi e pascoli dovuto all'abbandono che non rende questi ambienti ecologicamente stabili; e infine i cosiddetti "pascoli di carta", cioè la cattiva interpretazione del sistema europeo di contributi all'agricoltura che fa sì che sia più conveniente per i Comuni, principali proprietari degli alpeggi, affittare a chi può pagare un prezzo più alto, anche se il pascolo effettivamente non viene utilizzato, e rende quasi impossibile per i pastori riuscire ad assicurarsi il terreno a un prezzo per loro equo e sostenibile.

Ma quali sono le possibili risposte? A Cheese ne parliamo nello spazio organizzato dalla Regione Piemonte che tra collina e montagna ospita oltre il 70% di quelle che con un termine evocativo possono essere definite Terre Alte. In queste vallate, un'agricoltura viva e sostenibile che produca reddito e speranza, un turismo capace di rispetto e autentica conoscenza, stanno indicando una via per tanti giovani agricoltori, allevatori, fornai, cuochi e albergatori che con grande intelligenza, creatività e apertura mentale, ma con i piedi ben piantati nella terra, propongono un futuro nuovo per la montagna.

Chi dice Cheese dice Laboratori del Gusto

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti per chi vuole scoprire formaggi sconosciuti e lasciarsi guidare in abbinamenti davvero inusuali. 27 occasioni per viaggiare in Italia e nel mondo, ascoltare le storie di casari e pastori, scoprire interessanti accostamenti e stupire il palato. Il tutto, ovviamente, cacio alla mano.

Italia



Le regioni italiane mettono in mostra il meglio di sé proponendo un tour davvero gustoso su e giù per lo Stivale. Nello specifico partiamo dalla piemontese Valle Varaita, con le storie belle e potenti di chi come lo chef Juri Chiotti ha scelto di tornare in montagna, regalandole nuove prospettive di sviluppo sostenibile e valorizzando i formaggi locali; vi accompagniamo in Sardegna, con un omaggio a una terra che ha molto sofferto e per la quale il latte ovino è il simbolo stesso della cultura isolana, sempre più minacciata da mere logiche commerciali; e non mancano le campagne laziali raccontate attraverso l'esperienza di aziende che lavorano a ciclo chiuso: dall'erba alla produzione del caglio alla lavorazione del latte crudo. Per la prima volta Cheese dedica alcuni Laboratori alle forme dolci del latte. La ricotta a latte ovino è protagonista di un appuntamento dedicato ai grandi classici della pasticceria siciliana: cannoli, cassate e cassatelle; bufale e cioccolato propone un abbinamento interessante fra sette tipologie di cioccolato e altrettanti prodotti a base di latte di bufala. Infine un Laboratorio che non mancherà di stupire: con Il gelato del recupero scopriamo come i resti del formaggio e quel che rimane sullo scaffale dei bartender possono essere trasformati in gelati cremosi, gustosi e irresistibili.
Imperdibili i Laboratori ospitati nella banca del Vino di Pollenzo che puntano i riflettori sugli abbinamenti con i grandi vini del territorio: che ne dite di Parmigiano e Barbaresco o formaggi d'alpeggio e Amarone? E ancora mozzarelle e ricotta di bufala a braccetto con i bianchi piemontesi e caci naturali a latte crudo accompagnati da vini triple A. Originale l'approfondimento su le Forme del siero, da cui nascono ricotte di ogni tipo, come i fiori di ricotta, le ricotte salate, le infornate e quelle stagionate nel fieno. ConIl mio nome è: Formaggio esploriamo il mondo dei formaggi senza nome, ma ricchissimi di gusto: i misto capra o le formaggelle, prodotte con il latte di animali alimentati a erba o fieno. Grazie a Il latte nelle vene assaggiamo invece le eccellenze casearie elaborate da quattro giovani produttori che portano avanti antiche tradizioni di famiglia tra sacrifici e passione.



Hervé Mons

Oltre le Alpi

Il patrimonio caseario d'oltralpe è presentato da un grande affinatore come Hervé Mons e dai fermier francesi, che ci accompagnano in un tour tra i formaggi storici, come il camembert a latte crudo, il tradition salers e la brousse di capra del Rove, tutte produzioni di piccola scala che fieramente resistono alle multinazionali del latte. Oltremanica è invece Neals' Yard Dairy a condurci nel mondo dei caci inglesi, mentre se ci spostiamo in Spagna, tra Asturie, Galizia e Castiglia e León, sul tracciato del cammino di Santiago, ci attende un pellegrinaggio tra le forme del latte, i cibi e le bevande della prima Comunità Slow Food iberica.
Ma il viaggio non finisce qui: attraversa i Paesi Bassi alla scoperta di Presìdi Slow Food, passa in Slovacchia per incontrare tanti formaggi interessanti, ambasciatori dell'Arca del Gusto, ma anche piatti tipici, dolci, bevande e mieli espressione di ambienti incontaminati, approda in Irlanda e Australia, nazioni paladine della battaglia a favore del latte crudo e termina in Canada con un gustoso abbinamento tra formaggi e gin.

Giovani: contadino a chi?
Dedicati ai più giovani, questi incontri permettono di sperimentare in prima persona tecniche di produzione sostenibili e rispettose di ambiente e salute, mettendosi in gioco con attività pratiche. E allora tutti pronti a scoprire la vita del pastore che alleva i suoi animali e li nutre con amore per ottenere un latte eccellente, del gelataio che seleziona materie prime di qualità per offrire una coppetta che possa stupire anche i palati più esigenti, o degli affinatori, che si prendono cura delle forme di formaggio anche per anni, spazzolandole, rivoltandole, ungendole e portandole alla giusta maturazione.

Fucina Pizza Pane Pasticceria
Tutto il mondo dell'arte rosa

Sì, tecnicamente sarebbe il mondo dell'arte bianca ma quest'anno la Fucina Pizza Pane Pasticceria di Cheese si tinge di rosa. Sotto il cielo di Bra infatti arrivano le protagoniste nazionali del mondo della lievitazione. Nello spazio organizzato, come ormai consuetudine, da Slow Food con Agugiaro & Figna Molini, nove appuntamenti ci consentono di scoprire le declinazioni italiane delle signore della farina. E da sabato a lunedì, al mattino, tre appuntamenti speciali e gratuiti per iniziare la giornata nel segno dei lieviti: dibattiti e degustazioni con la partecipazione della Scuola Italiana Pizzaioli per raccontare i milk trend, ovvero le forme del latte oltre le mode alimentari.

Qualche anticipazione:

Apre le danze venerdì 20 l'unica donna istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli, la prima ad avere vinto il titolo di Campionessa del Mondo nel 2008 a Parma per la categoria Pizza Classica. A Cheese **Rosa Casulli** della pizzeria McRose di Putignano (Ba) propone, nell'ordine, una pizza in teglia tipica della Puglia realizzata con un impasto di patate lesse e condita con pomodoro; il cavallo di battaglia del suo locale, la pizza slowcon stracciatella profumata all'arancia, capocollo, bufala e noci, e la pizza che le ha fatto vincere il titolo mondiale, la Km. 0, con fior di latte, funghi cardoncelli, capocollo, carciofi, patate lesse, caciocavallo, pangrattato, rosmarino e salvia.

A portare un tocco di dolcezza e soddisfare i languorini del pomeriggio di sabato, la regina della pasta frolla **Chiara Zogno** di Conselve (Pd). Sue due proposte molto particolari: un delizioso biscotto al Parmigiano Reggiano e un originalissimo tiramisù.

Domenica **Francesca Gerbasio**, uno dei volti più interessanti della nuova generazione al femminile, porta a Cheese la pizza che le ha fatto vincere il titolo di Pizzaiola Emergente nel 2014, fatta con alici di menaica, fave, pepe, mozzarella di bufala e pecorino. E chiudiamo con broccoli, peperoni cruschi di Senise e cacioricotta del Cilento.

A Cheese ci diamo Appuntamento a Tavola!
Le cene organizzate nella bellissima Pollenzo

Doppio Appuntamento a Tavola per alzare il sipario sulle cene di Cheese 2019, che come da tradizione vedono ai fornelli chef stellati e chiocciolati, pronti a stupire il pubblico con piatti davvero unici. Quest'anno tutti gli Appuntamenti a Tavola sono ospitati a Pollenzo, al Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia o presso le Tavole Accademiche, l'originale mensa per gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Il venerdì sera quindi partiamo proprio da tre ex studenti di Pollenzo che animano la cena al Ristorante Garden con **Ritorno al futuro: da studenti a chef chiocciolati**.Terminata l'esperienza dell'Unisg, hanno deciso di mettere a frutto i loro studi per prendere in gestione altrettante osterie, tutte insignite della Chiocciola nella guidaOsterie d'Italia, alimentandole con la freschezza delle loro idee e con una grande cucina, fatta di materie prime eccezionali e abilità ai fornelli. In cucina i fratelli Pavesi dell'omonima Ostreria di Podenzano (Pc), Luca Grazielli della Cascina Lago Scuro di Stagno Lombardo (Cr) e Andrea Riboni della Locanda Solagna di Quero Vas (Bl).

In contemporanea alle Tavole Accademiche proponiamo **La capra: dalla carne al formaggio**, una cena a quattro mani focalizzata sulla carne e i formaggi di capra e allestita da James Whetlor e Alessandro Grano, dal Regno Unito. Da un lato James, che ha ideato il progetto Cabrito per educare la popolazione al consumo della carne di capretto e reintrodurre nel sistema alimentare gli scarti della caseificazione. Dall'altro il pugliese Alessandro Grano di La Fromagerie a Londra, che porta le sue proposte testimoni dell'attenzione per l'alternarsi delle stagioni e della passione per le materie prime di qualità.

Domenica 22 in **Tradizione è innovazione**: le forme del latte e della pasta secondo Eugenio Boer, lo chef italo olandese apparecchia una cena giocata sulle forme del latte e della pasta, dall'amuse-bouche al dolce, grazie alla collaborazione con Pastificio Di Martino. Dopo un percorso articolato nelle più grandi cucine europee, Boer raggiunge la prima stella Michelin a Milano e ora continua il suo viaggio nel ristorante che porta il suo nome, proponendo una cucina d'autore ragionata, equilibrata e sofisticata.

Chiusura con il botto lunedì 23 con il meglio delle valli cuneesi che mettono in tavola profumi, aromi e sfumature dei latti da erba: artefici della cena Dentro i formaggi più buoni c'è un filo d'erba – Alla scoperta dei latti delle valli cuneesi gli chef del Reis – Cibo libero di Montagna di Frassino, de Il Nazionale di Vernante, de Lou Pitavin di Marmora, della Locanda del Falco di Valdieri e del ristorante dell'Albergo della Pace di Sambuco.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it
Durante Cheese sono a disposizione navette speciali per facilitare gli spostamenti da Bra a Pollenzo.

E che Naturale sia!
Tre conferenze svelano le sfumature di formaggi, salumi e pani

Tre appuntamenti per tre sfumature di naturale. Sono le conferenze che Cheese dedica a formaggi, salumi e pani (appunto) naturali. Quali sfide e rischi produttivi affronta chi sceglie di produrre un formaggio naturale? Quali i vantaggi per un consumatore disposto a pagare un prezzo più alto? E, al di là del gusto, cosa c'è dietro un formaggio naturale in termini di ambiente, salute, aspetti sociali? Queste alcune domande a cui rispondono pastori e casari, ricercatori ed esperti durante l'appuntamento dedicato ai protagonisti della manifestazione: I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte crudo, senza fermenti. Sul palco due mondi agli antipodi, i formaggi naturali e quelli industriali: mentre i primi raccontano un rapporto complesso con il territorio e infinite sensazioni aromatiche, i secondi, ossia la stragrande maggioranza di quelli diffusi in commercio, rappresentano la standardizzazione del gusto, l'omologazione.

Le riflessioni proseguono con I salumi naturali. Allevamento, razze, conservanti naturali. Ci sono salumi realizzati con carni di razze autoctone, allevate localmente allo stato brado o semibrado, libere di assecondare i propri comportamenti naturali e alimentate bene, integrando quel che reperiscono grufolando all'aperto con foraggio verde e granella a base di mais, orzo, frumento, crusca o leguminose proteiche. A fare da contraltare gli allevamenti industriali, dove spesso gli animali sono confinati in spazi angusti, con poca o nessuna possibilità di muoversi, giocare o esplorare e dove è probabile che per la produzione di salumi si ricorra a coloranti, conservanti, caseinati, addensanti, nitriti e nitrati utili a preservare le carni da contaminazioni microbiche e a migliorarne consistenza e aspetto.

E per finire, I pani naturali. Grani, farine, lievitazioni, un incontro dedicato ad antiche varietà, fermentazioni ed esperienze virtuose, per districarci nella scelta di lieviti, farine e cereali. Un'opportunità per scoprire le storie di chi di pane vive e capire insieme perché dovremmo prediligere un pane con lievito madre, se è solo una questione di sapori e profumi più intensi, o ne va anche della salute nostra e di quella del pianeta.

Le conferenze sono a ingresso libero fino a esaurimento posti e si svolgono all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra, via Antonio Sarti 8.

Tutto il cacio minuto per minuto
Il jingle di Cheese 2019

Partiamo da una delle grandi novità di questa edizione: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato ma anche con momenti di riflessione e Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno principalmente al femminile e interamente dedicata a maestri pizzaioli, panificatori e pasticcieri da tutta Italia. Cortile animato come da tradizione dagli approfondimenti su progetti della Chiocciola e Presìdi Slow Food nella Casa della Biodiversità ma anche dalle proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e dalla Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

I veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde… Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare inEnoteca alle circa 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck. Lo spazio della Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre iLaboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia o delle Tavole Accademiche di Pollenzo.

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

Cheese-iamo anche noi!
L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a Cheese 2019
Un grande stand e l'ateneo aperto per visite

A Bra torna Cheese e come da tradizione anche l'Università di Scienze Gastronomiche è parte integrante del più grande appuntamento internazionale dedicato ai formaggi.
Il grande stand dell'UNISG, come sempre in piazza XX Settembre, è il luogo di incontro, conoscenza, tappa dove studenti, docenti e tutti gli attori della comunità di Pollenzo accolgono coloro che vorranno partecipare alle attività promosse e pensate da UNISG sui temi delle forme del latte e non solo.
Allo stand dell'Università in primo luogo sono protagonisti gli studenti e le loro proposte: a partire dalle quotidiane colazioni col produttore, quindi gli aperitivi con il produttore e diversi workshop e degustazioni.
Ci sarà spazio inoltre per le conferenze, organizzate da docenti UNISG: si va dai metodi educativi nel campo agroalimentare, ai progetti di formazione turistica negli ambienti montani transfrontalieri, all'analisi dei casi di truffe e sofisticazioni nel campo caseario, alla sostenibilità del benessere animale, alla pastorizia nomade virtuosa e alla trasformazione del latte nei luoghi più marginali, fino al concetto di cucina circolare, attenta alla biodiversità e allo spreco.
Ma non è finita qui. Per chi si volesse prendere una pausa dai sapori di formaggio, ci sarà un laboratorio di foraging urbano condotto da alumni UNISG alla scoperta delle erbe spontanee. E poi il classico Eat-in e l'immancabile Personal Shopper, il tutto organizzato dagli studenti.
Come sempre nei giorni di Cheese è possibile visitare la struttura e conoscere le varie proposte formative.
UNISG sta inoltre conducendo un importante progetto di ricerca scientifica legato alla percezione delle qualità sensoriali del Gorgonzola da parte di diversi soggetti. Infatti i formaggi erborinati sono generalmente accettati dalla maggior parte delle persone, ma alcuni soggetti tendono a sgradire questi prodotti, per lo più per motivi psicologici dettati dal forte odore o talvolta a causa di reazioni allergiche. Lo sviluppo delle preferenze alimentari dipende da un'interazione tra fattori fisiologici, genetici, psicologici e socio-culturali. Conoscere le motivazioni che determinano il gradimento o non gradimento del gorgonzola e degli erborinati è interessante per poter comprendere le scelte dei consumatori. Lo scopo dello studio UNISG è duplice: il primo è per analizzare il gradimento e la percezione sensoriale di formaggi erborinati, il secondo è per indagare eventuali differenze genetiche nella percezione del sapore degli erborinati da parte dei consumatori, in particolare nella percezione del flavour di sapone.
Tutti i visitatori potranno cogliere l'occasione di Cheese per partecipare a questa ricerca.
Cheese costituisce anche l'occasione per illustrare innovativi programmi didattici dedicati al mondo caseario: insieme a Slow Food e alle associazioni di produttori e affinatori, l'UNISG presenta il 19 settembre il progetto di un nuovo master internazionale dedicato al latte crudo e al formaggio.

Durante Cheese sono a disposizione navette speciali per facilitare gli spostamenti da Bra a Pollenzo.

Per informazioni:
https://cheese.slowfood.it

Il link alle prenotazioni: https://visitatori.slowfood.it/login.php?ide=1259
(prima è necessario registrarsi)