

Appuntamenti Off Topic

Post Covid, Cheese è tra le prime fiere del 2021 ad essere confermate

di: Redazione

20 aprile 2021



Segnali (molto) positivi. Slow Food conferma **Cheese**, la biennale internazionale dedicata ai **formaggi a latte crudo e alle forme del latte**. Luogo e date: Bra (Cn), dal 17 al 20 settembre 2021.

Per la tredicesima volta il *mondo del formaggio* si ritroverà nella cittadina a confine tra Roero e Langa. La manifestazione è da sempre **avanguardia nel dibattito intorno al settore lattiero caseario di qualità**, grazie alla partecipazione di pastori, casari, stagionatori e affinatori che si confrontano, sui palchi ufficiali delle conferenze e negli incontri informali, con cuochi, negozianti, tecnici e accademici, italiani e stranieri. Dalla prima edizione del 1997 a oggi sono state tante le battaglie condotte, dalla difesa del latte crudo al "No!" ai formaggi fatti con il latte in polvere, dai focus sulle normative e sulle politiche Europee, all'analisi delle storture del mercato del latte (che schiaccia i piccoli e omologa la produzione). Tra i messaggi più forti **"Naturale è possibile"**: si possono allevare gli animali al pascolo e produrre formaggi a latte crudo senza aggiungere fermenti selezionati.

Daniele Buttignol, direttore generale di Slow Food Italia: *“Pastori e casari, come tutto il mondo agricolo, sono tra le categorie che hanno sofferto di più la crisi: la natura infatti non si è mai fermata e gli animali hanno continuato a produrre latte. Purtroppo molti casari che ospitiamo a Cheese hanno visto sfumare un importante sbocco di mercato con la chiusura delle attività di ristorazione e le restrizioni imposte a mercati e fiere. Ritrovarci nuovamente a Bra quest’anno, ovviamente nel pieno rispetto delle misure di sicurezza previste, assume quindi un significato ancora più forte. Siamo già all’opera per adattare i format storici di Cheese e rendere ogni occasione di conoscenza, degustazione, educazione, un momento da vivere in presenza e in piena sicurezza. Non mancheranno infatti i grandi classici: il Mercato dei formaggi e la Via degli Affinatori, punto di riferimento per appassionati e buyer, le conferenze di approfondimento e i momenti ludici per famiglie e bambini, per ricreare quel clima magico che per quattro giorni l’appuntamento braidese ci regala”.*

Cheese è un evento da sempre innovativo e strategico per il futuro del cibo. Il messaggio: riconsegnare alla natura ciò che le appartiene, usando tutte le tecnologie che si sono affermate in questi anni, senza però compromettere le materie prime e il loro legame con il territorio. In altre parole, **difendere strenuamente la biodiversità è un dovere nei confronti di chi verrà**, a partire da quei preziosissimi microorganismi che naturalmente si trovano nelle malghe e nelle stalle e sono fondamentali per determinare unicità e qualità di ogni singolo formaggio; e nella transizione ecologica, i formaggi sono perfetti testimonial di un’avanguardia che affonda le proprie radici nel solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente. Degustazioni, laboratori e incontri avranno luogo seguendo nuovi protocolli per garantire una partecipazione in sicurezza. Il programma sarà disponibile da luglio su cheese.slowfood.it

Nella gallery, foto di archivio dell’edizione 2019.
