

La cartella stampa di Cheese 2017 è realizzata con il carattere



Ufficio Stampa Cheese

Slow Food Italia: Valter Musso, 335 7422962 v.musso@slowfood.it

Elisa Virgillito, 345 2598615 e.virgillito@slowfood.it

Città di Bra: Elena Martini, Erica Asselle, 0172 438278 urp@comune.bra.cn.it
www.slowfood.it - www.comune.bra.cn.it

20 anni di Cheese

Dal 15 al 18 settembre 2017 a Bra (Cn)

per incontrare, conoscere, degustare, acquistare, condividere

Cheese, le forme del latte, manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità, 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 nitriti 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, latti 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**, per scoprire tutti gli eventi in programma e leggere l'elenco degli espositori.

Cheese lancia gli Stati generali del latte crudo

Dopo 20 anni di battaglie, un segnale politico forte per mettere in rete chi continua a produrre nonostante le difficoltà

«La verità è che la possibilità di produrre formaggi a latte crudo nel mondo è tutt'altro che scontata. Grazie alla battaglia che abbiamo condotto attraverso Cheese e alla determinazione dei francesi, per le istituzioni europee i formaggi a latte crudo sono ormai una realtà che non si mette in dubbio, anche se molti Paesi hanno una legislazione nazionale molto più restrittiva dei regolamenti Ue. Ma nel resto del mondo, dagli Stati Uniti all'Australia, queste produzioni di eccellenza sono proibite, consentite solo con una stagionatura superiore ai 60 giorni o soggette ad altre restrizioni», afferma **Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e responsabile scientifico di Cheese.**

«Chi decide di produrre, seppur nel rispetto delle normative, va incontro a una vita da casaro resistente, con controlli infiniti e distruzione del prodotto, perché il latte crudo è considerato pericoloso, fa paura. Per questo apriamo Cheese venerdì pomeriggio con gli **Stati generali del latte crudo**, per lanciare un segnale politico forte: il nostro intento è far incontrare queste persone, creare una **rete mondiale di appoggio politico, tecnico e magari anche economico** per questi prodotti. Vogliamo estendere la liceità del latte crudo anche al di fuori dei paesi dell'Unione europea», continua Sardo, che in questi vent'anni ha supportato anche altre battaglie nel nome di Cheese, come quella sull'Haccp nel 1999 e sull'uso del latte in polvere per la produzione dei formaggi nel 2015.

«Quando parliamo di latte crudo sono tre le questioni in gioco. La prima, e anche la più universale, è quella che riguarda la libertà, perché **non è ammissibile che non si possa mangiare quello che si vuole**: se le condizioni di sicurezza sono rispettate dai produttori e i controlli sono ben fatti, come avviene in Italia ad esempio, ognuno potrà prendersi le proprie responsabilità in tutta libertà. La seconda questione riguarda invece **il modello produttivo che vogliamo sostenere** con i nostri acquisti, perché l'utilizzo del latte crudo è necessariamente espressione della piccola produzione artigianale, che è poi quella che fa l'eccellenza. L'ultimo punto è quello che riguarda la biodiversità che, quando parliamo di formaggi, non si limita alle razze animali o ai tipi di pascolo, ma riguarda anche quei miliardi di batteri che, con la pastorizzazione e gli altri tipi di trattamenti termici, vengono sterminati. Al contrario, **un formaggio a latte crudo è vivo, ricco di batteri naturalmente presenti**, che non solo contribuiscono a conferirgli sapore e aromi complessi e di carattere ma, come sempre più scienziati stanno provando, garantiscono anche molti benefici alla nostra salute», conclude Sardo.

La mappa del latte crudo in Europa

La produzione di formaggi con latte crudo non è consentita in tutti i Paesi del mondo. L'Unione europea ha sviluppato una normativa molto aperta che permette appunto l'uso del latte non pastorizzato, ma a parte alcuni Paesi in cui la presenza di tubercolosi o di brucellosi negli animali rende indispensabile la pastorizzazione del latte per garantire la salute pubblica (come ad esempio Grecia, Regno Unito e alcune aree dei Balcani), non tutte le legislazioni dell'Unione hanno recepito adeguatamente le indicazioni comunitarie.

Quello che manca ancora è una cultura diffusa che riconosca valore al latte crudo come elemento determinante per produrre qualità e salvaguardare identità casearie. Per quanto riguarda le Denominazioni di origine, ad esempio, non è richiesta necessariamente la lavorazione del latte crudo in quanto la scelta è lasciata a chi redige il disciplinare. Ma è possibile parlare di qualità, origine e rispetto della tradizione senza contemplare obbligatoriamente il latte crudo? E quanto incidono i fermenti selezionati - il cui impiego è dilagato negli anni recenti - sulle caratteristiche organolettiche dei formaggi, sempre più banali e omologati?

Queste sono alcune domande a cui cerchiamo di rispondere durante gli Stati generali del latte crudo e le altre Conferenze in programma a Cheese.

Ma vediamo nel dettaglio qual è la situazione nell'Unione europea.

FORMAGGI DOP EUROPEI E LATTE CRUDO

53%

LE DOP CHE NON DANNO INDICAZIONI.
IL SINGOLO PRODUTTORE PUÒ SCEGLIERE DI USARE
LATTE CRUDO O PASTORIZZATO



8%

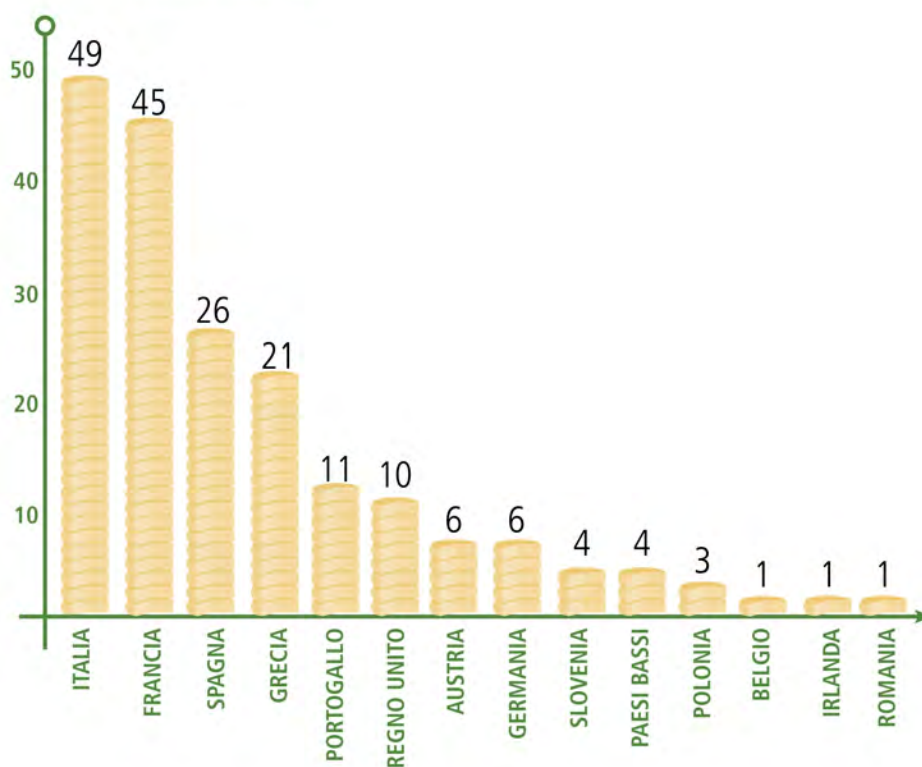
LE DOP CHE OBBLIGANO
I PRODUTTORI A PASTORIZZARE IL LATTE

39%

LE DOP CHE OBBLIGANO
I PRODUTTORI A USARE
LATTE CRUDO

QUANTE SONO LE DOP DEI FORMAGGI?

LA CLASSIFICA DEI PAESI



CHI SCOMMETTE SUL LATTE CRUDO?



CHI HA PAURA DEL LATTE CRUDO?

LE DOP EUROPEE CHE IMPONGONO L'USO DEL LATTE PASTORIZZATO

STAFFORDSHIRE CHEESE
STILTON CHEESE
BEACON FELL TRADITIONAL LANCASHIRE CHEESE
BUXTON BLUE
DOVEDALE CHEESE

WEISSLACKER / ALLGÄUER WEISSLACKER
ODENWÄLDER FRÜHSTÜCKSKÄSE

GORGONZOLA
PIAVE
STELVIO O STILFSER

AFUEGA L'PITU
QUESO NATA DE CANTABRIA
QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya

NANOSKI SIR

SAN MICHALI



Gli Stati Uniti a Cheese 2017

Era il 1999 quando il programma di Cheese dedicò per la prima volta un Laboratorio del Gusto ai formaggi tradizionali degli Stati Uniti, mentre già nel 2001 venivano allestite le prime bancarelle con caci d'Oltreoceano nel Mercato dei Formaggi. Una settimana dopo quell'11 settembre che cambiò la geopolitica mondiale, i visitatori della manifestazione braidese si affacciavano per la prima volta su un patrimonio di decine di formaggi a latte vaccino, ovino e caprino di produttori di piccola scala provenienti da 17 Stati, dalla California al Vermont, da New York allo Stato di Washington.

Negli Stati Uniti la vendita dei formaggi a latte crudo stagionati meno di 60 giorni è illegale e, nonostante il crescente interesse, le regole federali molto restrittive e le difficoltà di comunicazione fra i produttori, disseminati in diverse zone del Paese, non hanno posto le basi per un'apertura verso la produzione e l'importazione di formaggi a latte non pastorizzato. Dopo quella prima esperienza a Cheese 2001, nacque Oltreoceano un movimento di casari attenti alla qualità e alla territorialità, fino a stilare nel 2007 un rigidissimo disciplinare di produzione che si è concretizzato nel **Presidio Slow Food dei formaggi americani a latte crudo**, che oggi comprende 31 formaggi.

L'undicesima edizione di Cheese torna a dedicare un focus agli Stati Uniti, con una selezione di **15 caci a latte crudo** nella Gran Sala dei Formaggi in via Garibaldi, mentre nella Via degli Affinatori **quattro stand sono dedicati a prodotti provenienti da Oregon, Vermont, Virginia e Wisconsin**.

Tra i Laboratori del Gusto, **Raw in the Usa: formaggi a latte crudo e birre artigianali**, domenica 18 alle ore 19, è dedicato a chi è curioso di assaggiare i formaggi di alcuni tra i migliori produttori *born in the USA*: Jasper Hill Farm dal Vermont, Meadow Creek Dairy dalla Virginia, Rogue Creamery dall'Oregon e Uplands Cheese dal Wisconsin. La storia dei formaggi si intreccia a quella delle birre, grazie alla presenza di Adrian Walker del noto birrifico Firestone Walker, nato nel 1996 in California.

Nel ricco programma di Cheese troviamo anche la Conferenza **Raw in the Usa**, sabato 16 alle ore 10.30, definita dagli stessi protagonisti come il più importante momento di confronto sulla produzione lattiero-casearia statunitense organizzato fuori dal territorio Usa.

Per anticipare i temi caldi al centro della conferenza, abbiamo intervistato **Carlos Yescas, direttore della Oldways Cheese Coalition**, un'organizzazione internazionale formata da casari, formaggiai e appassionati che si impegnano a tutelare e promuovere

il loro diritto di produrre e mangiare formaggi a latte crudo e altre tipologie tradizionali. Ecco cosa ci ha raccontato.

Che futuro intravede per i produttori di formaggi statunitensi?

Negli ultimi due anni si sono succeduti alcuni eventi dirompenti per l'industria lattiero-casearia statunitense. Ad esempio alcune novità a livello legislativo, come il Food Safety Modernization Act¹ che modifica il modo in cui i piccoli e medi produttori fanno il formaggio; fusioni tra multinazionali, vendite e acquisizioni di compagnie di medie dimensioni da parte di industrie casearie statunitensi ed europee; e poi il trend positivo nel consumo di formaggi negli Stati Uniti. Oggi il panorama Oltreoceano presenta una grande varietà di prodotti: dalle piccole fattorie ai casari di medie dimensioni che acquistano il latte nel loro stesso territorio, fino ai colossi che producono prodotti a base di latticini per mercati diversi. Io vedo un futuro positivo per tutti. Sia per la grande produzione sia per i consumatori, che stanno richiedendo formaggi sempre migliori. Il consumo di latticini industriali sta diminuendo a favore di prodotti più tradizionali, che garantiscono maggiore trasparenza e sapori più identitari rispetto a quelli dei formaggi standardizzati. Questo vuol dire che nel panorama industriale si affacceranno sempre nuovi protagonisti, ma anche che i consumatori diventeranno sempre più consapevoli e pretenderanno di mangiare meglio. Tra l'altro, quello che vedo è un numero sempre maggiore di cittadini statunitensi interessati a degustare formaggi della tradizione europea che non hanno un equivalente negli Stati Uniti. Credo sia una buona cosa perché le persone si stanno abituando sempre di più a individuare il territorio di origine dei formaggi di qualità, sia per quelli di casa nostra che per quelli importati.

Come possono la Oldways Cheese Coalition o eventi come Cheese aiutare i produttori statunitensi?

Il nostro obiettivo è accrescere la consapevolezza. Sappiamo che ci sono moltissime persone che cercano prodotti migliori rispetto a quelli che si trovano nei supermercati. Queste sono le persone che vogliamo intercettare: aspirano a mangiare meglio, conoscere i produttori, hanno rispetto per l'ambiente. Siamo convinti che fornendo loro informazioni obiettive sulla qualità dei formaggi e su quei produttori che condividono i loro valori, aiuteremo questi ultimi a continuare con i loro progetti e realizzare i loro sogni. Eventi come Cheese sono importanti perché i produttori hanno

¹ Voluto dal Presidente Obama nel 2011, rappresenta la più importante revisione delle leggi sulla sicurezza alimentare dal 1938 e conferisce maggiori poteri al governo federale, rendendo le pratiche della Food and Drug Administration più restrittive: <http://www.oldwayscheese.org/regulations/>

la possibilità di incontrare colleghi che affrontano gli stessi tipi di problemi in tutto il mondo, confrontarsi e trovare soluzioni comuni. Inoltre, anche sapere cosa pensa il pubblico del proprio formaggio aiuta a migliorare la qualità e accrescere l'autostima. Quest'anno poi, che il tema è il latte crudo, sono convinto che torneremo a casa con un bel bagaglio di conoscenze. È il momento e il luogo giusto per ricordare ai visitatori che questi formaggi continuano a esistere solo perché c'è qualcuno che li produce con amore e impegno.

Cosa si aspetta dagli Stati generali del latte crudo?

Mi serviranno per imparare e credo che per fronteggiare le sfide che ci aspettano sia importante essere preparati, chiedere, ascoltare, darsi il tempo e la possibilità di riflettere. Mi aspetto di assistere ai racconti delle sfide di chi in tutto il mondo sta continuando a produrre a latte crudo nonostante le difficoltà e ho voglia di sentire le loro storie di successo. Voglio assaggiare nuovi formaggi e riassaggiare quelli che già adoro. Penso che Cheese offra agli italiani e al pubblico internazionale che partecipa l'opportunità di essere al centro del mondo dei formaggi di qualità per quattro giorni. Noi tutti a settembre affronteremo un viaggio in Italia per avere quest'opportunità e per condividere i nostri formaggi e le nostre esperienze.

Spazio Libero...

da fermenti, nitriti, nitrati, additivi

Spazio Libero. Non è la scritta che incontriamo lungo le strade sui cartelloni pubblicitari, ma una nuova e coraggiosa area di Cheese 2017. Uno spazio che ospita un'alimentazione del futuro veramente alleata dei consumatori, dove si trovano cibi senza fermenti selezionati, additivi chimici (come nitrati o nitriti) e aromi di sintesi. Sotto la tettoia di **piazzetta Valfré di Bonzo**, accanto alla Casa della Biodiversità e alla via dei Presìdi Slow Food, si possono degustare **formaggi** senza fermenti industriali, **birre** e **vini** triple A di Velier senza lieviti aggiunti, **salumi** senza nitriti e nitrati e molto altro ancora.

Perché questo spazio? Per **informare il pubblico di Cheese**, sia quello presente alla manifestazione sia quello che ci segue on line, che si possono realizzare cose buone senza l'uso della chimica, che la chimica nei nostri piatti non è obbligatoria, ma è soltanto una scorciatoia. E dall'altro lato vogliamo **stimolare casari, norcini, birrai, panettieri e viticoltori** a produrre in modo naturale. Se per alcuni prodotti è più un fattore culturale prima che gustativo e di salubrità, in altri casi, come per i salumi, si tratta di un tema importante, oggetto di complesse discussioni, che coinvolge in primis la nostra salute.

Partiamo dal formaggio. Dopo aver difeso il latte crudo, le razze locali, le tecniche tradizionali, l'allevamento al pascolo, manca ancora un invisibile tassello: i fermenti necessari per trasformare il latte in formaggio. Essi segnano una linea di confine nettissima tra industria e piccola produzione, in quanto solo quest'ultima è in grado di farne a meno. Questo perché, a determinate condizioni, i fermenti sono presenti naturalmente nel latte e nell'ambiente. «Esistono metodi molto diversi per riattivare la flora batterica. Si possono aggiungere al latte fermenti selezionati, sempre uguali e facili da usare: una scorciatoia che azzera i difetti dei formaggi, omologa il gusto e fa la fortuna delle multinazionali che producono le bustine. Oppure, si può agire per potenziare, energizzare la flora batterica naturalmente presente nel latte e nell'ambiente di lavorazione. Questa è la strada da percorrere secondo Slow Food», sottolinea **Piero Sardo, responsabile scientifico di Cheese**. I fermenti, però, non sono dannosi per la salute. O meglio non esiste nessuna ricerca scientifica che contraddica questa affermazione.

Più controversa è la situazione di **nitriti e nitrati**, additivi che vengono aggiunti alla carne e agli insaccati, soprattutto industriali, per conservarli e per migliorarne l'aspetto e la

consistenza. In questo caso la scienza è divisa sulla loro nocività. Sul sito dell'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro si legge che "i nitrati e i nitriti possono subire delle modificazioni chimiche che li trasformano in nitrosammine, molecole potenzialmente cancerogene". I salumi nello Spazio Libero di Cheese sono invece privi di questi additivi, dal prosciutto crudo italiano (il famoso Jamon Iberico spagnolo, più conosciuto come "Pata Negra", li contiene), al lardo di Colonnata, passando per il comune salame.

Questi sono solo due esempi di prodotti presenti in questo spazio che apre le papille gustative su un cibo pensato e realizzato in modo diverso. Questo sì naturale davvero.

Liberi liberi siamo noi, però liberi da che cosa, canta Vasco Rossi. La domanda è complessa e le risposte controverse. Ma in materia di alimentazione, chi visita lo Spazio Libero di Cheese 2017 può affermare senza alcun dubbio che vuole un cibo libero da fermenti selezionati, additivi chimici e aromi di sintesi.

I Laboratori del Gusto a Cheese 2017

35 appuntamenti per assaggiare nuovi prodotti e scoprirne la storia e le caratteristiche

Rivolgere domande ai produttori, approfondire le proprie passioni e chissà, farne nascere di nuove: tutto ciò è possibile grazie ai **Laboratori del Gusto** in programma a **Cheese 2017**. Ben **35 appuntamenti**, suddivisi per argomenti e luoghi, dedicati a chi vuole assaggiare nuovi cibi e bevande, approfondirne le caratteristiche e la storia grazie alla presenza di chi li produce.

Nella sala dell'Istituto alberghiero Velso Mucci a Bra si accendono i riflettori sui **caci italiani** e i **formaggi dei Presìdi Slow Food**, accompagnando il pubblico tra i pascoli e le malghe di mezza Italia alla scoperta di razze, latti e saperi.

Le occasioni per imparare sono molteplici: da un confronto fra le principali tipologie di formaggi a crosta lavata, a quelli a pasta filata – non solo rotonde, ma anche quadrate, a pera e a “pallone” – e poi un’esplorazione a 360 gradi di territori profondamente diversi e dei loro prodotti, con i formaggi degli alpeggi e isolani, per citare due esempi.

Un laboratorio speciale è dedicato ai formaggi delle aree terremotate: il pecorino dei monti Sibillini, quelli di Amatrice e di Norcia, la ricotta salata della Valnerina. Il ricavato delle vendite dell’evento viene destinato a un progetto di sostegno per i produttori e le popolazioni locali.

Per concludere quattro laboratori hanno un focus sulla birra, per far scoprire che anche i formaggi si possono “ubriacare”.

Altri protagonisti sono i **formaggi dal mondo**, tutti rigorosamente a latte crudo, tutelati dai Presìdi Slow Food e non solo. Si possono assaggiare nella sala del Liceo Scientifico G.Giolitti-G.B. Gandino a Bra.

Un’occasione unica e imperdibile per conoscere i *raw in the Usa*, ossia i formaggi a latte crudo statunitensi ma anche tante produzioni d’eccellenza europee, come i vaccini a pasta dura selezionati da Hervè Mons, il più grande affinatore di Francia o quelli affinati da Neal’s Yard Dairy nelle proprie celle di maturazione nel quartiere londinese di Bermondsey.

Non solo formaggi, ma anche vini naturali, birre Lambic a fermentazione spontanea, salumi liberi da nitriti e nitrati, pani con pasta madre. Le **fermentazioni** e le **produzioni naturali** sono le tematiche al centro dell’edizione 2017 a cui vengono dedicati ben 9 Laboratori, tutti ospitati nel Cortile delle Scuole Maschili, che davvero danno la possibilità, a chi partecipa, di ritornare **alle origini del gusto**.

Da non perdere gli appuntamenti per chi vuole provare **abbinamenti insoliti**, tra formaggi naturali di alpeggio e *rhum agricol* da Haiti e dalla Martinica, o per addentrarsi nel mondo delle muffe edibili.

Ci spostiamo nella Banca del Vino di Pollenzo per altri 8 Laboratori dedicati alla **cultura vitivinicola italiana** e alle etichette promosse dal **Progetto Vino di Slow Food**. Ovviamente non può mancare l'abbinamento con i formaggi, ed è così che il Barolo si sposa con il Castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food) o il Brunello si accompagna al Parmigiano Reggiano di vacca bianca modenese (Presidio Slow Food).

Come sempre Cheese mette in programma anche i Laboratori del Gusto dedicati al **Sigaro Toscano**, cinque appuntamenti in cui il formaggio incontra distillati, birre, cocktail e bollicine e – ovviamente – diverse versioni dello storico sigaro prodotto in Italia.

Visita www.slowfood.it per il programma completo e la possibilità di prenotare.

Gli Appuntamenti a Tavola

Tra gli appuntamenti più attesi di Cheese 2017, ci sono sicuramente gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene Slow Food preparate da grandi chef e ospitate per l'occasione nell'elegante cornice del ristorante dell'**Albergo dell'Agenzia di Pollenzo**.

Si comincia venerdì 15, con **Giuseppe Rambaldi**, per 18 anni luogotenente di Davide Scabin, al Combal.Zero di Rivoli, ha appena salutato il suo generale e tutta la brigata, spinto dalla voglia di guidare un ristorante tutto suo, tant'è che si vocifera di un'apertura entro fine 2017 da qualche parte in Piemonte. In occasione di Cheese 2017 Beppe vi porta dal Piemonte all'Emilia, terra natale, attraverso la tradizione del menù e l'innovazione della forma, in un percorso in cui nulla o poco è ciò che sembra e viceversa.

Sabato 16 è l'occasione giusta per esplorare la cucina catalana contemporanea, saldamente legata alla tradizione e allo stesso tempo attenta alle tecniche e ben disposta nei confronti delle innovazioni. A proporla è **Sergi De Meià**, dell'omonimo ristorante a Barcellona, nel cuore del quartiere dell'Eixample. L'Appuntamento a Tavola che lo vede protagonista comprende alcuni dei suoi piatti più acclamati, abbinati ai vini Triple A proposti da Velier.

Grande attesa per l'appuntamento di domenica 17, dove in tavola ci sono i piatti provenienti da Saint Bonnet le Froid, Alta Loira. È da questo piccolo ma vivissimo centro, a più di 1000 metri di altitudine, che **Régis e Jacques Marcon** hanno conquistato e mantengono saldamente tre stelle Michelin. Un riconoscimento importantissimo, conferito a una cucina che parla di territorio e di prodotti locali a partire dai funghi, che nel menù dello chef sono diventati uno degli ingredienti principali.

Visita www.slowfood.it per prenotare gli Appuntamenti a Tavola.

Salviamo la biodiversità dei formaggi!

A Cheese 2017 una serie di Conferenze per saperne di più

L'undicesima edizione di Cheese 2017 presenta un programma denso di appuntamenti dedicati ai temi cruciali per il settore lattiero-caseario: latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici.

Queste sono solo alcune delle tematiche affrontate, oltre che con quei pastori e casari che hanno deciso di andare controcorrente scegliendo la strada della biodiversità, anche con nutrizionisti, allevatori ed esperti di filiera.

Cheese si apre venerdì 15 con gli **Stati Generali del latte crudo**, in cui ci si interroga sul ruolo del latte crudo, ancora oggi oggetto di critiche e discriminazioni. Inoltre, sempre nell'ambito della stessa conferenza, viene conferito il **premio Resistenza casearia**, attribuito ai protagonisti del mondo dei formaggi che si sono distinti per passione, dedizione e impegno nella ricerca della qualità, in coerenza con i principi di Slow Food del "buono, pulito e giusto".

Altro tema portante di questo Cheese è la **Sfida del naturale**, al quale viene dedicata la conferenza di domenica 17. La maggior parte dei formaggi fa uso di fermenti selezionati prodotti da un pugno di multinazionali, che sopperiscono alla progressiva eliminazione dei **fermenti naturali**. Si tratta di una perdita di biodiversità, forse poco evidente ma comunque gravissima, e di legame con il territorio in cui un formaggio è prodotto. Ed è anche una perdita di gusto perché, inevitabilmente, i fermenti in bustina tendono ad appiattire e a uniformare il sapore del formaggio.

Sabato 16 parliamo anche di **Allevare animali o vivere con gli animali?**: sì perché se un animale sta bene, anche il suo latte ci guadagna in sapore. E fino a qui tutti gli allevatori sarebbero d'accordo. Le cose cambiano invece quando si prendono in considerazione altri aspetti. Quanto conta lo stress dovuto agli spazi insufficienti, alla privazione del pascolo, alle mutilazioni e alla cattiva gestione delle stalle? Possiamo ancora permetterci di considerare gli animali solo come strumenti di produzione?

Visto che il tema si fa sempre più "caldo", presentiamo i primi risultati di un'importante ricerca volta ad analizzare l'impatto della filiera del latte sul **cambiamento climatico**. L'appuntamento è domenica 17 con **Il clima è cambiato, cambiamo i nostri modi di produrre**.

Ma in occasione di Cheese affrontiamo anche molti altri temi. Tanto per cominciare gli Stati Uniti portano in scena un incontro sui formaggi a latte crudo, grazie alla rete di produttori con una storia più che decennale che scopriamo in *Raw in the Usa* di sabato 16.

Nella stessa giornata accendiamo i riflettori sul territorio italiano, in particolare quello che comprende le aree marginali appenniniche. Con *L'Appennino che stiamo perdendo* parliamo di tutti quei pastori e produttori di piccola scala messi in ginocchio dagli eventi sismici. Insomma, senza che nessuno se ne stia accorgendo, nel cuore dell'Italia pastorale è in corso un cambiamento epocale.

L'appuntamento di sabato 16 con *Il futuro delle DOP è nelle mani dei giganti?* è l'occasione per raccontare quali e quante possibilità di successo abbiano queste piccole pedine sullo scacchiere del mercato globale che, come sappiamo, tende a favorire i "giganti" e le grandi industrie.

Ne *Il latte degli altri*, in programma domenica 17, proviamo a tirare le somme di quanti siano i migranti che, in Italia, trovano impiego in questo settore e quale sia la reale portata del fenomeno.

Naturalmente il formaggio gioca anche un ruolo sulla nostra salute: si pensi, per esempio, all'intolleranza al lattosio, sempre attuale. Spesso l'opinione comune è che il formaggio faccia male, a prescindere dalla tipologia, dalla tecnica di produzione e dalla materia prima. Per questo motivo lunedì 18 affrontiamo il tema in due conferenze *Come misurare la qualità del latte nei formaggi* e *Latte, formaggi, salute* per rispondere alle tante domande intorno ai latticini: bere tanto latte fa bene alle ossa? I formaggi grassi aumentano il colesterolo?

E non è finita. Per la serie "siamo quello che mangiamo", se vogliamo un cibo più sano abbiamo bisogno anche di una nuova agricoltura. Quella simbiotica, ad esempio, è un metodo di coltivazione e allevamento che si fonda sul legame tra i diversi attori della catena alimentare: la terra, l'animale e l'uomo. Nel concepimento di questo nuovo modello è stata percorsa la strada della qualità, migliorando la fertilità dei suoli e la qualità del cibo. Ne parliamo domenica 17 durante *Il terroir nel piatto*.

E per concludere segnaliamo la *premiazione dei Locali del Buon Formaggio*, domenica 17, un sicuro punto di riferimento per tutti gli appassionati di prodotti caseari. Un riconoscimento nato nel 1997 per valorizzare botteghe, ristoranti, rivenditori, osterie – di cui trovate i nomi nella nuova edizione della guida Osterie d'Italia 2018 in vendita nei giorni di Cheese – che offrono ottime selezioni di formaggi.

Visita www.slowfood.it per il programma completo.

A Cheese c'è la Casa della Biodiversità

Un'oasi per viaggiare tra i Presìdi internazionali del formaggio e non solo

Viaggiare per il mondo durante **Cheese 2017** si può. Grazie alle conferenze e agli aperitivi proposti dalla **Casa della Biodiversità** si raggiungono angoli remoti del pianeta e si scoprono nuovi prodotti tutelati da Slow Food.

La Casa della Biodiversità è ormai uno spazio fisso a Cheese e da sempre occupa il grande gazebo allestito nel cortile al fondo di via Marconi, anche detta *Via dei Presìdi*. La Casa è animata da diversi tipi di attività, dalle conferenze più tradizionali agli Aperitivi al Naturale. Eccole in dettaglio.

Un'intera fascia di conferenze, da sabato 16 a lunedì 18 alle 11.30, è dedicata a esempi di buone pratiche: si parte da ***Il buon latte comincia dall'erba***. Sembra un'affermazione banale, ma l'industrializzazione sempre più spinta delle pratiche di allevamento allontana il nostro cappuccino quotidiano dai pascoli erbosi della pubblicità. Mangimi concentrati, insilati di mais, fieni d'importazione, soia geneticamente modificata... grazie a questa dieta standardizzata un latte prodotto in Romania non è diverso da quello delle campagne di Lodi. Ma qualcosa sta cambiando: Slow Food lancia un nuovo progetto per valorizzare chi produce latte partendo, com'è naturale, dall'erba.

Si continua domenica 17 con ***Basta Nitriti e Nitrati***: si chiamano così e si ritrovano nella stragrande maggioranza dei prodotti industriali a base di carne – insaccati, prosciutti, carni in scatola – ma anche nei prodotti caseari. Servono a preservare gli alimenti da contaminazioni microbiche, ma anche per migliorarne consistenza e aspetto. Spesso si eccede, a discapito della qualità del prodotto e della salute del consumatore. Oggi sembra imprescindibile e scontato l'utilizzo di questi additivi, ma si dimentica che i salumi sono stati prodotti per secoli utilizzando solo conservanti naturali come sale, pepe, peperoncino, spezie, fumo. Dietro ai salumi "liberi" c'è una filosofia completamente diversa, basata sulla ricerca del prodotto il più naturale possibile.

Si conclude lunedì 18 con ***Dalla PAC alle regole di igiene, esigenze e raccomandazioni dei produttori di piccola scala all'Unione europea***. Slow Food ha lanciato in sette Paesi europei una consultazione diretta a tutti i produttori della rete. Effettuata attraverso un questionario online, mira a dar voce ai contadini e ai trasformatori, facendo emergere la loro opinione sulle politiche che li riguardano e le

criticità che ostacolano la loro attività. Tra queste, le norme d'igiene, certamente necessarie ma complicate e a volte sproporzionate rispetto all'attività dei produttori di piccola scala. Analizziamo i primi risultati della consultazione e presentiamo la *Guida Europea alle buone pratiche di igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari*, elaborata da FACEnetwork e approvata dalla Commissione europea.

Dopo le conferenze è ora de **Il giro del mondo in 80 caci**, un appuntamento fisso che si tiene da venerdì a lunedì alle 13.30. Nel repertorio dell'Arca del Gusto sono catalogate ben 276 tipologie di formaggio, tutte molto diverse tra loro ma accomunate dal legame profondo con il proprio territorio di origine. Parlando di alcuni di loro, portiamo il pubblico dai pascoli dell'**Iran** ai prodotti caseari della **Georgia**, passando dai pastori transumanti della **Spagna**, solo per citarne alcuni.

Nel programma della Casa della Biodiversità non possono mancare gli appuntamenti volti a raccontare uno degli storici progetti di Slow Food. Con **Presìdi Slow Food: tanto piacere!** si possono conoscere tanti nuovi progetti entrati a far parte di questa grande famiglia ma anche, e soprattutto, scoprire che salvare un prodotto significa anche salvare il suo territorio di origine e la comunità che lo produce.

E veniamo all'ultimo appuntamento del giorno, venerdì, sabato e domenica alle 18.30: l'**Aperitivo al Naturale** prende spunto – e ingredienti – dall'attiguo Spazio Libero, dove sono esposti formaggi, salumi, pani, birre e vini... liberi da fermenti selezionati, nitriti, nitrati e additivi. Una bellissima occasione per entrare in contatto con i prodotti, i produttori e le loro storie.

Visita www.slowfood.it per il programma completo.

A Cheese 2017 i percorsi dedicati a scuole e famiglie

Laboratori e giochi per raccontare come si fa il formaggio

Come spiegare la filiera del latte alle nuove generazioni? Come far conoscere al consumatore il mestiere di chi produce il formaggio in modo “buono, pulito e giusto”? A Cheese 2017 lo staff di **Slow Food Educazione** propone una serie di percorsi, rivolti in particolare alle scuole e alle famiglie in visita, per incontrare direttamente i produttori e conoscere i dettagli del mestiere tramite giochi e laboratori ideati appositamente per l'occasione.

Tutte le attività educative partono da **Casa Slow Food**, il “cuore” di Cheese, dove è possibile anche informarsi sugli appuntamenti, associarsi o rinnovare la propria tessera!

La Via Lattea

Un'attività realizzata in collaborazione con Giovani Genitori e Circowow

Un viaggio spaziale organizzato a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza, gli studenti mettono alla prova le loro abilità motorie e le loro papille gustative. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. La filiera del formaggio è raccontata attraverso attività ludiche: dalla mungitura spaziale su uno skate-navicella al gioco della transumanza...

Per le scuole primarie

Quando: venerdì e lunedì partenze alle 9.30, 10.30, 11.30 e 12.30

Dove: partenza da Casa Slow Food, via Mendicità Istruita

Durata: 1 ora circa

Per le famiglie in visita

Il percorso è aperto a tutti in qualsiasi momento della giornata

Quando: sabato e domenica dalle 9.30 al termine dell'evento; venerdì e domenica dalle 14 al termine dell'evento.

Dove: partenza da Casa Slow Food, via Mendicità Istruita

Contadino a chi?

Un appuntamento dedicato alle scuole secondarie di primo e secondo grado per conoscere da vicino il mestiere del contadino. Un'occasione per incontrare mestieri nobili, spesso bistrattati, che fanno bene alla terra madre e sperimentare in prima persona tecniche di produzione sostenibili e rispettose di ambiente e salute.

Lo scopo è mettersi in gioco con attività pratiche e imparare i "segreti" del mestiere: il gelataio che seleziona la materia prima di qualità per ottenere un gelato che possa stupire anche i palati più esigenti; l'affinatore di formaggio che si prende cura delle forme per anni; il mugnaio che sceglie i chicchi migliori per realizzare paste di eccellenza.

Per le scuole primarie

Quando: venerdì e lunedì alle ore 10, 12 e 14

Dove: partenza da Casa Slow Food, via Mendicità Istruita

Durata: 1 ora e un quarto

Tutto il cacio minuto per minuto

Una giornata ideale a Cheese 2017, a Bra dal 15 al 18 settembre

A **Cheese 2017** c'è solo l'imbarazzo della scelta. Tra una Conferenza e un Laboratorio del Gusto, la proiezione di un documentario e una degustazione, passeggiare per Bra durante l'evento internazionale dedicato alle forme del latte è un'esperienza unica, ricca di suggestioni.

La giornata ideale non può che iniziare dal **Mercato dei Formaggi**, che quest'anno per la prima volta presenta solo ed esclusivamente formaggi a latte crudo. Piazza Carlo Alberto ospita una selezione dei migliori prodotti caseari italiani, in via Audisio si possono assaggiare e acquistare i caci internazionali e nella vicina Piazza Roma potete conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affineur e dei selezionatori**. Tra questi trovate anche quattro stand dedicati agli Stati Uniti, ospite d'onore dell'undicesima edizione di Cheese. I casari del mercato aprono i battenti alle 10 e fino a sera è possibile assaggiare e acquistare non solo formaggi a latte crudo, ma anche aceti, mieli, mostarde e birre.

Un mercato particolare è quello delle vie Marconi e Principi di Piemonte, dove incontriamo decine di bancarelle dei **Presìdi**, il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali, sia italiani che internazionali. E se volete saperne di più sui progetti di salvaguardia di Slow Food, basta partecipare agli appuntamenti della **Casa della Biodiversità**, dove tra un aperitivo e l'altro Cheese vi fa viaggiare alla scoperta dei Presìdi e dei prodotti dell'Arca del Gusto di tutto il mondo. Tra le novità di quest'anno c'è lo **Spazio Libero** in Piazzetta Valfrè di Bonzo, un'area dedicata, come dice il nome stesso, ai prodotti "liberi": formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea. Se volete invece conoscere il "vero" gelato, La Piazza del Gelato in via Principi di Piemonte, a cura della Compagnia dei Gelatieri fondata da Alberto Marchetti, è il posto giusto per sapere come si prepara quello buono davvero, a partire da materie prime - tra cui il latte ovviamente - di qualità.

Anche l'undicesima edizione di Cheese vuole il suo salotto buono e questo è rappresentato dalla **Gran Sala dei Formaggi**, sotto l'ala di via Garibaldi, dove si trovano centinaia di specialità provenienti da tutto il mondo. In particolare, cercate i formaggi degli Stati Uniti, nazione a cui in questa edizione è dato ampio spazio: ce ne sono di 15 tipi diversi. L'abbinamento ideale è con una delle 600 italiane dell'**Enoteca**, abilmente selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar.

Torna anche la **Piazza della Pizza**, un intero spazio dedicato all'eccellenza gastronomica italiana più diffusa al mondo. Cheese la propone in diverse varianti nel cortile delle Scuole Maschili: un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia alla scoperta delle nostre pizze con cinque maestri pizzaioli che si alternano ai forni, abbinando sapientemente gusti e ingredienti della propria terra. Piemonte, Veneto, Lazio, Campania e Calabria: perché la pizza non è solo quella napoletana... E, ancora a proposito di pizza, Cheese propone ogni giorno quattro laboratori nei quali i Maestri pizzaioli italiani si raccontano mentre preparano la loro pizza d'autore.

Se tutto questo vi ha stuzzicato l'appetito, è ora di recarsi alle **Cucine di strada**, dove sfiziose realtà gastronomiche italiane animano il cortile delle Scuole Maschili e piazza Spreitenbach, dove la proposta è resa ancora più ricca grazie alla presenza dei **Food Truck** e della **Piazza della Birra** con decine di realtà brassicole artigianali italiane: impossibile non provarle!

A Cheese le occasioni per imparare sono molteplici, per ogni gusto ed età. E così, per le scolaresche e le famiglie in visita ci sono gli appuntamenti organizzati da **Slow Food Educazione** per incontrare direttamente i produttori e conoscere i dettagli del mestiere tramite giochi e laboratori. E poi ci sono le **Conferenze** per formarsi e diventare consumatori consapevoli in grado di fare scelte più sostenibili per il pianeta, salvaguardando la biodiversità dei prodotti alimentari. Con un programma denso di appuntamenti dedicato a temi cruciali per il settore lattiero-caseario, a Cheese si parla di latte crudo, fermenti naturali, benessere animale e cambiamenti climatici. Ma queste sono solo alcune tematiche affrontate, oltre che con quei pastori e casari che hanno deciso di andare controcorrente scegliendo la strada della biodiversità, anche con nutrizionisti, allevatori ed esperti di filiera. Ma Cheese offre un bagaglio di conoscenze che va oltre i giorni dell'evento, grazie alle novità editoriali presentate durante le Conferenze e acquistabili nello stand di Slow Food Editore in piazza XX Settembre. E non può mancare nemmeno l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, il cui stand è animato da numerose attività e laboratori organizzati dai suoi studenti.

Gli spazi riservati del **cortile di Palazzo Garrone** ospitano al mattino le conferenze in collaborazione con *La Stampa* dedicate ai temi di attualità trattati dal quotidiano e nel pomeriggio un'area lounge con accompagnamento musicale. Per gli appassionati del grande schermo, invece, c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari, in collaborazione con CinemAmbiente e i due cinema di Bra, dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale.

Cheese ha pensato a tutti, operatori del settore compresi: debutta quest'anno il **foodMOOD**, uno spazio concepito per favorire l'incontro tra buyer internazionali, agenti della piccola e grande distribuzione, ma anche formaggiai, osti, start-up e i produttori di piccole e medie dimensioni sia

italiani che internazionali selezionati da Slow Food. Per partecipare è sufficiente registrarsi nell'area dedicata su www.slowfood.it

Ma non finisce qui! Cheese è un evento che dà la possibilità di sedersi alla tavola dei più grandi chef italiani e internazionali grazie agli **Appuntamenti a Tavola**, le cene ospitate per l'occasione dall'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo. Tre gli appuntamenti in programma: venerdì 15 con Giuseppe Rambaldi, per 18 anni luogotenente di Davide Scabin, al Combal.Zero di Rivoli, ha appena salutato il suo generale e tutta la brigata, spinto dalla voglia di guidare un ristorante tutto suo, pare entro il 2017; sabato 16 con Sergi De Meià, dell'omonimo ristorante a Barcellona, nel cuore del quartiere dell'Eixample; mentre domenica 17 vi segnaliamo quello con Régis Marcon, che nell'Alta Loira vanta tre stelle Michelin.

Per chi ancora vuole proseguire la serata, l'offerta non manca di sicuro: in programma ci sono concerti e un evento di chiusura per festeggiare questi primi 20 anni Cheese... Ma perché rovinarvi la sorpresa? Seguiteci sul sito www.slowfood.it, sulla nostra pagina Facebook e sul profilo Twitter per scoprire gli aggiornamenti e le ultime novità.

Come eravamo...

Produttori, affinatori, esperti e amici che hanno accompagnato Cheese in questi 20 anni

Sono molti i casari, gli appassionati e gli amici, presenti a Bra sin dalla primissima edizione di quel lontano 1997, che hanno permesso a Cheese di crescere di anno in anno, di portare avanti battaglie sempre più importanti e di lasciare un'impronta nella storia dei formaggi a latte crudo, contribuendo ad accrescere la consapevolezza e la conoscenza delle migliaia di visitatori che hanno partecipato alla manifestazione in questi 20 anni. Italiani, certo, ma non solo. Non riusciremo in queste poche righe a ricordarli e raccontare le storie di tutti, per questo vogliamo lasciarvi solo un piccolo ma gustoso assaggio, accompagnati dai ricordi e dalla narrazione di Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Se vogliamo partire da un giro d'Italia, la prima bandierina non può essere che a Bra, nel negozio di uno dei più noti affinatori italiani: **Fiorenzo Giolito**. Da più di un secolo questa famiglia di malgari della cuneese Val Maira dedica energie e passione al mondo dei caci, presentando una straordinaria vetrina della produzione casearia mondiale. Fiorenzo è a fianco di Cheese sin dalle prime edizioni, partecipando attivamente all'ideazione dell'evento e fornendo concreti aiuti: «Ricordiamoci che nel '97 la manifestazione non era così organizzata come la conosciamo oggi, e senza un amico che ci prestasse i frigoriferi per conservare i formaggi, sarebbe stato un fallimento colossale!», ricorda Sardo.

Sempre in Piemonte incontriamo **Giandomenico Negro**, che da sempre ha desiderato "allevare i formaggi". «L'ho voluto per ristabilire una presenza concreta di una realtà che ci appartiene. L'ho cercato per mostrare i sentimenti che stanno dietro a questa realtà», ci racconta Piero Sardo. «Giandomenico, espositore a Cheese sin dalle prime edizioni, ci ha aiutati a rilanciare il Presidio Slow Food della robiola di Roccaverano, lavorando sodo e poi sviluppando una passione per l'affinamento dei formaggi che l'ha portato a ottenere ottimi risultati».

In Lombardia la tappa d'obbligo è dai produttori dello Storico Ribelle (Presidio Slow Food), e mai nome fu più appropriato per questi casari che difendono la produzione di Bitto d'alpeggio ottenuto nell'area storica. Simbolo vivente di questo formaggio e anima della resistenza casearia è proprio **Paolo Ciapparelli**, che da sempre si dedica alla tutela del territorio e delle sue produzioni: «Abbiamo sempre marciato fianco a fianco nelle nostre comuni battaglie».

«**Roberto Rubino**? In fondo dobbiamo a lui l'idea di mettere l'accento sul latte crudo, alla base di tutte le nostre campagne». Ora presidente dell'Associazione nazionale formaggi sotto il cielo (Anfosc), ha avvicinato Slow Food a un Laboratorio del Gusto molti anni fa e da allora non si è mai allontanato dalle attività dell'associazione. «È con lui che abbiamo fatto assaggiare ai visitatori di Cheese nelle primissime edizioni due formaggi prodotti dallo stesso casaro, uno con latte pastorizzato e uno con latte crudo, toccando con mano la stragrande predilezione per il secondo e dando così fondamento alle nostre tesi».

Risalendo in Trentino incontriamo **Giampaolo Gaiarin**, tecnologo alimentare e da sempre referente di alcuni Presidi e al fianco di Cheese sin dalla seconda edizione, punto di riferimento fondamentale per la ricerca e l'analisi del ruolo dei fermenti e per la tutela dei metodi tradizionali, a difesa di sapori, saperi e tradizioni.

E poi il Sud Italia e la Sardegna: dalla Puglia vi presentiamo **Giuseppe Bramante**, produttore del Presidio Slow Food del caciocavallo podolico del Gargano, che ha seguito le orme dello zio Francesco, presenza immancabile durante le prime edizioni di Cheese. «La famiglia Bramante ci ha sempre accompagnati con entusiasmo offrendo un prodotto di altissima qualità e riuscendo a mantenerne stile di produzione e caratteristiche inconfondibili».

Come non citare poi il primo Presidio siciliano, nato già nel 1999: quello della Razza modicana, materia prima ideale per il Ragusano, uno dei formaggi siciliani più pregiati. A dar vita a questa squisitezza, definita "il lingotto degli Iblei" per la forma a parallelepipedo e la crosta intensamente dorata a stagionatura avanzata, è da sempre **Rosario Florida**, storica presenza a Cheese sin dalle primissime edizioni, che ne segue la produzione mantenendo vive le tradizioni locali.

Concludiamo il nostro viaggio in Italia nel Montiferru, un angolo della Sardegna centro occidentale, dove si produce – rara eccezione in questa terra di pecore e di pecorini – un antico e pregiato formaggio di vacca a pasta filata: il casizolu (Presidio Slow Food). Formaggio storico, è stata una delle prime scoperte dell'isola da parte della truppa di Slow Food, che ne ha seguito la crescita e l'evoluzione fino a raggiungere ottimi standard di qualità, simboleggiato magistralmente da **Giampaolo Piu**, produttore che non si è perso i primi eroici anni di Cheese.

Ma si sa, Cheese è anche una grande manifestazione che travalica i confini nazionali e per questo non possiamo non citare almeno due grandi amici che ci accompagnano da anni: **Neal's Yard Dairy**, forse il miglior affinatore di formaggi artigianali delle Isole Britanniche, che da sempre cerca instancabilmente di «dare valore al gusto». Il

fondatore Randolph Hodgson, a fianco di Cheese sin dall'inizio, dedica la sua vita ai caci da più di 30 anni, puntando tutto sull'assaggio di formaggi particolari e diversi, perché è dal sapore che nascono le emozioni.

Chiudiamo con una nazione simbolo quando si parla di formaggi e con un grande amico e testimonial di Cheese, incontrando il rappresentante di una famiglia che lavora e affina il formaggio in Auvergne sin dagli anni '60: **Hervé Mons**. «Essere affinatori è uno stile di vita. Vengo a Cheese dalla prima edizione, quando ero in Italia per una degustazione di mozzarelle e alcuni amici mi portarono a Bra: fu amore a prima vista». Da allora, non c'è Cheese senza i formaggi della famiglia Mons!

E ora non ci resta che darvi appuntamento a Bra per incontrare questi e molti altri protagonisti che ogni due anni, con la loro passione e il loro lavoro, contribuiscono a rendere Cheese un evento davvero unico nel suo genere.

L'album di Cheese

Il mondo dei formaggi italiani va diviso in un tempo prima di Cheese e uno dopo. La manifestazione lo ha infatti segnato profondamente, contribuendo a far emergere nuove realtà e il grande patrimonio di produzioni e pastori che concorrono a formare un panorama straordinario. Vi proponiamo un viaggio lungo la linea del tempo attraverso queste undici edizioni di Cheese per ripercorrere il modo in cui il settore lattiero-caseario è mutato insieme alla manifestazione, organizzata ogni due anni da Slow Food Italia e Città di Bra.

Il 1997 e il dibattito sul settore lattiero-caseario

Cheese lancia per la prima volta il tema del latte crudo come elemento imprescindibile di eccellenza gastronomica. L'esito di quella campagna è dirompente: spalanca le porte a un universo di piccole produzioni artigianali che sino a quel tempo erano vissute in semiclandestinità; contribuisce a fornire ai consumatori conoscenza e piacere gastronomico; rende evidente il rapporto forte tra produzione e territorio, tra ambiente e agroalimentare.

Il 1999 e la deriva iperigienista

Una grande vetrina sulle produzioni dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, dove piccoli caseifici o pastori consentono la sopravvivenza di razze animali a rischio di estinzione e la salvaguardia di ambienti incontaminati. A Cheese 1999 protagonisti sono i formaggi legati al territorio e alla tradizione, che presentano pregevoli caratteristiche organolettiche e sono anche sicuri dal punto di vista igienico. Questo tema era molto sentito allora, tant'è che durante tutto il 1998 Slow Food si era impegnato nella campagna di sensibilizzazione volta a ottenere le deroghe dal Regolamento Cee sull'Haccp, d'impostazione iperigienista, che penalizzava le piccole produzioni storiche di ciascuna regione italiana.

Il 2001 e la raccolta di firme a favore del latte crudo

Le centinaia di migliaia di firme, raccolte in tutto il mondo da Slow Food nel settembre 2000 per il *Manifesto a Difesa del formaggio a latte crudo*, vengono consegnate al Commissario Europeo per l'Agricoltura. Sulla base di ricerche scientifiche viene dimostrata la qualità della caseificazione a crudo che mantiene vivi i fermenti naturali, responsabili delle peculiari e spesso straordinarie caratteristiche che legano il formaggio al territorio. Dal punto di vista gastronomico il focus è la ricca presenza di tutti i formaggi Dop e Igp europei, accanto a spazi dedicati ad alcune regioni italiane (Abruzzo, Lombardia e Sicilia) e alla foltissima rappresentanza nella Gran Sala dei Formaggi delle regioni Auvergne, Rhône-Alpes e Midi-Pyrénées.

Il 2003 e i pastori resistenti

I pastori, protagonisti di questa edizione, sono l'elemento vincente nel mondo della produzione casearia: i loro formaggi, proprio perché fatti in alpeggio e conservati su assi di legno all'aria di montagna, raggiungono qualità organolettiche inarrivabili altrove. Perpetuando usanze millenarie, rappresentano un esempio di sfruttamento razionale delle risorse di un territorio, funzionale e positivo nei confronti dell'equilibrio dell'ecosistema, un valido modello insomma, alternativo a quello basato sulla produttività a discapito della qualità e dell'ambiente.

Cheese 2003 segna grandi numeri: 155.000 visitatori, 4000 studenti nelle attività didattiche, 2600 le presenze ai Laboratori del Gusto, 19.000 nella Gran Sala, 140 espositori provenienti dall'Italia e dall'Europa e 40 Presìdi Slow Food da Italia, Danimarca, Gran Bretagna, Grecia, Irlanda, Olanda, Polonia, Russia, Spagna, Svizzera e Stati Uniti.

Il 2005 e i caprini

Produzione tipicamente mediterranea, legata storicamente a condizioni di pascolo marginali o a zone aride e difficili per l'allevamento, questi formaggi dal gusto forte e profumo intenso sono rappresentati nella Casa dei caprini: dagli esemplari più famosi e blasonati, come quelli francesi, ai meno noti greci, ciprioti, portoghesi, fino alle autentiche rarità giapponesi, statunitensi, australiane. Questi formaggi sono lo spunto per parlare delle contraddizioni legate alla trasformazione industriale della caseificazione: il termine "caprino" dovrebbe indicare il formaggio fatto interamente o in gran parte di latte di capra. In realtà l'uso corrente indica nella grande distribuzione un formaggio fresco, di latte di vacca, che assomiglia ai caprini solo nella forma cilindrica.

Il 2007 e l'Europa dei formaggi

Cheese 2007 apre una straordinaria finestra sulle produzioni casearie artigianali nel mondo e concentra la sua attenzione sui formaggi a pasta erborinata, offrendo una ricca panoramica declinata attraverso laboratori, degustazioni e uno spazio dedicato: la Casa dei Blu. Novità assoluta di questa edizione è la presenza dei paesi dell'Est europeo, Romania e Bulgaria in particolare, appena entrate a far parte dell'Ue. Paesi di antica tradizione agricola e di allevamento, sono i produttori di Comunità del cibo e Presìdi a illustrare questo patrimonio agroalimentare, che ha corso il rischio di andare perduto nella standardizzazione dell'agricoltura pianificata.

2009: il formaggio dal foraggio alla tavola

Obiettivo di Cheese è far conoscere il mondo caseario in tutte le sue forme, affrontando le tematiche legate al formaggio, dall'allevamento degli animali da latte fino al prodotto finito che si presenta sulle tavole dei consumatori o sui carrelli dei

ristoranti. Una delle problematiche affrontate è la presenza di Ogm nei mangimi, mentre l'altro riflettore è puntato sui metodi di allevamento, in particolare l'alpeggio, la pastorizia nei parchi e la transumanza, e per questo chiama direttamente i pastori a portare la loro testimonianza di custodi del territorio e di saperi antichi.

Il 2011 e la complessità di latti, mestieri, territori

La complessità – di sapienze, esigenze, problemi e risorse – legata ai prodotti lattiero-caseari, si basa su tre pilastri su cui si regge l'eccellenza casearia: latti, mestieri, territori. Tre declinazioni al plurale per analizzare le tematiche del settore e leggere la biodiversità casearia, elemento distintivo degli appuntamenti di Cheese. Il focus di questa edizione è la Francia, che ha sempre tutelato le produzioni a latte crudo, valorizzato il lavoro di casari e affinatori, promosso le diversità territoriali. Giovani al centro del dibattito sul futuro dei mestieri legati alla pastorizia, con testimonianze e prodotti da non perdere nei Laboratori del Gusto, nei Laboratori del Latte e nella Piazza della Resistenza Casearia.

2013: l'Arca del Gusto passa da Cheese

Da Cheese 2013 passa l'Arca del Gusto, il progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che cataloga i prodotti simbolo delle tradizioni, della cultura e della storia dei cinque continenti. Segnalandone l'esistenza, ognuno di noi può contribuire alla loro salvaguardia, evitando così che scompaiano. Tutelare un formaggio, infatti, significa salvare razze, pascoli, paesaggi e saperi delle piccole comunità, spesso tramandati da generazioni. Ospiti della manifestazione, le Isole Britanniche con i loro formaggi artigianali, creati recuperando antiche tecniche di produzione e restituendo i sapori autentici del territorio. Non può mancare l'ormai tradizionale Via degli Affinatori, una vera e propria galleria in cui capire come questi artigiani trasformano i formaggi, arricchendoli con il loro tocco, che dona caratteri aromatici e sfumature inconfondibili.

2015 Alle sorgenti del latte per nutrire il pianeta

Nell'anno dell'esposizione universale di Milano, la manifestazione dedicata alle forme del latte accende i riflettori sul ruolo della montagna, ma anche sulle storie dei giovani che hanno scelto di vivere e lavorare tra le vette, le valli e gli alpeggi per cambiare vita e ripercorrere le orme dei loro avi. Paese ospite della Gran Sala dei Formaggi era la Spagna, con oltre 40 *quesos* dalle Asturie alle Canarie e un movimento di casari che, da due anni fa a oggi, ha accresciuto sempre più l'autostima e che troviamo rinvigorito a Cheese 2017.

L'estate che ha preceduto l'evento è stata segnata da un'emergenza a cui abbiamo risposto con una campagna di informazione e una grande mobilitazione: entro il 29 settembre 2015 il Governo italiano avrebbe dovuto esprimersi sulla possibilità di

utilizzare il latte in polvere per produrre formaggi. Ebbene oltre 150 mila persone hanno dichiarato il proprio NO ai formaggi prodotti con latte in polvere sulla piattaforma Change.org e attraverso la rete associativa di Slow Food italiana e internazionale. E la risposta italiana a quel richiamo di Bruxelles fu NO, mantenendo la legge che bandisce il latte in polvere dai nostri caseifici, al contrario di ciò che succede in altri Paesi.

***Cassa di Risparmio di Bra SpA e
Fondazione CR Bra da sempre con Cheese
Quest'anno Sponsor Ufficiali insieme alla Capogruppo BPER Banca***

Cassa di Risparmio di Bra S.p.A. e Fondazione Cassa di Risparmio di Bra fin dal 1997 sostengono il Comune di Bra e Slow Food nella promozione della manifestazione Cheese.

La Cassa di Risparmio di Bra e la Capogruppo BPER Banca, come sponsor bancari ufficiali in esclusiva e la Fondazione Cassa di Risparmio di Bra, quale sponsor istituzionale, in occasione del ventennale di “Cheese”, testimoniano insieme la continuità di collaborazione per l'organizzazione di questa straordinaria rassegna.

La storica adesione della CR Bra alle molteplici iniziative di Slow Food è ulteriormente confermata dalla partecipazione al capitale sociale dell'Agenzia di Pollenzo e alla partnership con Local, la bottega alimentare gestita dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

La forte vicinanza alle proposte ed alla filosofia di Slow Food è avvalorata dalla Capogruppo BPER Banca che quest'anno è anche official sponsor della seconda edizione del “*Festival della Partecipazione*”, promosso da ActionAid, Cittadinanza Attiva e Slow Food, che si terrà all'Aquila dal 6 al 9 luglio. Il Festival è finalizzato, tra l'altro, a promuovere un confronto con le grandi sfide che la democrazia ha di fronte e che chiamano i cittadini a essere non solo attori della scena pubblica, ma anche agenti del cambiamento.

In concomitanza con “Cheese 2017” CR Bra avvierà, in collaborazione con Banca di Sassari, società prodotta del Gruppo BPER, l'emissione di una speciale carta prepagata “Cheese 20 anni”, da distribuire a tutti i visitatori della manifestazione che ne faranno richiesta.

Informazioni presso i punti info, l'area self di via Audisio, le filiali della Cassa.

L'Auditorium della CR Bra ospiterà come nelle passate edizioni alcune delle principali conferenze del programma ufficiale di Cheese 2017.



La Cassa di Risparmio di Bra, nasce nel 1842 dal Monte di Pietà sorto nel 1763. Presente dapprima solo in Provincia di Cuneo, negli ultimi 30 anni ha allargato il raggio di operatività, con 28 filiali distribuite anche nelle province di Asti, Alessandria e Torino.

Filiali: Agenzie in Bra, Acqui Terme, Alba, Alessandria, Asti, Baldissero d'Alba, Canale, Canelli, Carmagnola, Casale Monferrato, Ceresole d'Alba, Cuneo, Dogliani, Grinzane Cavour, Montà, Nizza Monferrato, Rivoli, Roreto di Cherasco, S. Vittoria d'Alba, Sanfrè, Sommariva Perno, Torino.

La Società, dal 2013, è Banca del gruppo bancario BPER che ne detiene il 67%. Il restante 33% è in capo alla Fondazione CR Bra.



BPER Banca, già Banca Popolare dell'Emilia Romagna, oggi società per azioni quotata in borsa, è la Capogruppo del Gruppo BPER. E' socio di maggioranza della CR Bra e controlla anche il Banco di Sardegna, la Banca di Sassari e la Cassa di Risparmio di Saluzzo, con oltre 1.200 sportelli a presidio della quasi totalità delle regioni italiane.

Il Gruppo BPER, sesto Gruppo bancario in Italia, è attivo in tutti i principali segmenti di mercato, anche attraverso società partecipate e joint venture, tra cui Bper Leasing e Bper Factor. Detiene partecipazioni rilevanti nella Cassa di Risparmio di Fossano e nella Cassa di Risparmio di Savigliano.



La Fondazione Cassa di Risparmio di Bra, è l'Ente residuale della "vecchia" Cassa di Risparmio di Bra dalla quale è stata scorporata l'azienda bancaria nel 1992. E' oggi socio di minoranza della Banca, realizza nel tempo importanti e numerosi progetti per la comunità di riferimento operando prevalentemente nell'ambito dei settori istituzionali dell'arte, educazione, sviluppo, volontariato oltre che a favore dell'attività sportiva, della sanità, della crescita e formazione giovanile, della ricerca scientifica e della protezione civile.

Il restauro del Teatro Politeama, di Palazzo Mathis, della Zizzola, la riqualificazione di via Principi di Piemonte sono tra le più recenti opere finanziate dalla Fondazione in Città.

Cassa di Risparmio di Bra – Gruppo BPER

Via Principi di Piemonte, 12 – Bra

Ufficio Affari Generali Tel. 0172 435 218 – 221 mail:affari.generali@crbra.it www.crbra.it

Egea e Cheese: l'incontro (che non ti aspetti) tra tutto il buono delle energie!

Che cosa c'entra il formaggio con una multiutility che si occupa di ambiente ed energia? Il connubio, a prima vista strano, non è così improbabile.

Del resto, se le forme del latte si incontrano a Cheese, Egea è il luogo in cui **l'energia prende forma** nelle sue più diverse connotazioni e nella sua più stretta relazione con l'ambiente: la luce e il gas proposti attraverso una fitta rete di sportelli sul territorio di riferimento; il teleriscaldamento con impianti "tagliati su misura" di centri di media dimensione; le attività del ciclo idrico integrato e della distribuzione del metano; i servizi ambientali e l'illuminazione pubblica; le energie rinnovabili che spaziano dal fotovoltaico, alle nuove opportunità offerte da biometano e idroelettrico. Tutto questo guardando, in particolare, a quelle aree di "provincia" che, vivendo la loro **dinamicità in stile "slow"**, restano custodi di profondi valori e, al tempo stesso, sono punte d'eccellenza dello sviluppo del nostro Paese. Quelle eccellenze che si danno appuntamento anche a Cheese e sulle quali Egea continua a investire, sostenendole.

Testa e cuore; competenza (sia essa capacità imprenditoriale o frutto di una lunga esperienza in un settore specifico come quello caseario) costantemente coniugata con la passione per il territorio; tutela e presidio; territorialità e orizzonti aperti sul mondo; innovazione e tradizione: su questi binomi si sviluppano le affinità tra Cheese ed Egea, declinandosi in **progetti che mettono al centro le persone** e il contesto circostante, contribuendo ad accrescerne la qualità di vita.

Benessere e **cultura del territorio** fanno rima con **rintracciabilità**: quella dei presidi Slow Food, che valorizzano le piccole produzioni tradizionali, e quella dei servizi Egea che, oltre a mettere la firma sui propri progetti, è solita **"metterci la faccia"**. Non ultimo, cultura del territorio significa **alimentare sinergie**, "vivere la piazza", quella di Bra, in cui si incontrano, attraverso i formaggi, le culture del mondo, e quella che Egea rappresenta, facendo dialogare pubblico e privato, enti e imprese, massime espressioni del proprio azionariato e, prima ancora, del proprio territorio di riferimento,

Se Cheese ha trovato in Egea un *partner* energetico affidabile e a "chilometri 0", Egea ha trovato in Cheese una vetrina di prestigio che mette in luce la sua natura più autentica: *tutor* delle aree in cui opera, **custode dei loro patrimoni, corresponsabile della loro crescita consapevole**. Entrambi hanno piacevolmente scoperto di condividere una *mission*. **Energie buone e buone energie**, le sole che, messe in circolo, sono fondamento e alimentano uno sviluppo davvero sostenibile.

E che "Cheese" sia, con tutto il suo carico di energia!



Lurisia con Cheese. Dalla parte dei prodotti buoni al naturale.

Dal 15 al 18 settembre ci sarà anche Lurisia a Bra, come partner a amico di Cheese, per celebrare la 20° edizione della manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero caseario di qualità.

Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e di bevande originali e buone. Ma questo non basta a raccontare chi siamo. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come la particolare **attenzione alla tutela e alla promozione del territorio** che ci circonda, **l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse**, l'attenzione e la volontà di **mettere al centro dell'impresa le persone**.

Gli innumerevoli controlli sull'ineccepibilità dei parametri di purezza dell'acqua che imbottigliamo. La scelta di utilizzare esclusivamente materie prime selezionate ed appartenenti alla storia dell'agricoltura del nostro Paese. La volontà - un po' in controtendenza - di prediligere il contenitore più naturale e garantito che ci sia, il vetro.

Siamo dalla parte dell'ambiente. Abbiamo a cuore ogni ettaro della concessione mineraria del Monte Pigna, dove nasce **la nostra acqua**. Ma abbiamo altrettanta cura per **i frutti originali** che rendono così speciali le nostre bibite.

Ingredienti speciali, che ci impegniamo a preservare intatti, per farli arrivare al consumatore così come sono: **perfetti senza dover aggiungere niente**.

Per questo anche quest'anno siamo con Cheese, pronti a sostenere la battaglia in difesa dei formaggi a latte crudo e con fermenti naturali, perché, anche per noi di Lurisia, la qualità alimentare viene prima di tutto e lo dimostriamo ogni giorno con la nostra acqua e le nostre bibite.

www.lurisia.it

Acque Minerali S.r.l.

Sede amministrativa-produttiva: Via delle Terme, 62 - Fraz. Lurisia Terme 12088 - Roccaforte M.vi (CN) - Italy
C.F., P. IVA, Reg. Imprese Milano 03707450965, R.E.A. 1696863 - Capitale Sociale: € 10.000,00 i.v.
Tel. +39 0174 583000 Fax +39 0174 583003
info@lurisia.it - www.lurisia.it



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

PARMIGIANO REGGIANO AL CHEESE 2017

A fianco di Slow Food per promuovere qualità, artigianalità, legame con il territorio

Reggio Emilia, 27 giugno 2017 - Si rafforza la collaborazione tra il Consorzio del Parmigiano Reggiano e Slow Food Italia.

L'Ente di tutela, infatti, sarà in prima fila al Cheese 2017, la manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità in programma dal 15 al 18 settembre a Bra.

Il sostegno assicurato dal Consorzio, ufficializzato oggi in conferenza stampa, fa seguito alla recente pubblicazione, da parte di Slow Food, di una corposa guida interamente dedicata ai caseifici del Parmigiano Reggiano, con un approfondimento particolare su 132 caseifici che presentano una particolare attitudine alla vendita diretta al consumatore grazie alla gestione di spacci in azienda, alla gestione di agriturismi e al ricorso al web.



"Il Cheese di Bra - sottolinea il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - rappresenta una vetrina internazionale di straordinario valore, soprattutto per un prodotto che ha nella naturalità, nell'artigianalità e nel forte legame con il territorio i suoi punti di forza".

"I 270.000 visitatori che mediamente giungono a Bra - prosegue Bertinelli - rappresentano un grande spaccato di quel mondo della ristorazione e del consumo domestico che è alla ricerca di prodotti con queste caratteristiche e di un contatto il più possibile diretto con i produttori".

Proprio per questo, oltre a sostenere la manifestazione, il Consorzio sarà presente al Cheese 2017 con un proprio stand in cui sarà dato spazio soprattutto ai caseifici presenti alla manifestazione. "In questo modo - afferma Bertinelli - potremo fare apprezzare concretamente non solo le caratteristiche uniche del nostro prodotto, ma anche le differenze che si declinano in funzione della stagionatura, delle caratteristiche del territorio, delle razze di bovine allevate e di metodi di produzione che, essendo del tutto artigianali, portano l'impronta singolare dei maestri casari".

Il Consorzio realizzerà anche una serie di "Laboratori del Gusto", guidando consumatori e ristoratori all'apprezzamento sensoriale delle diverse caratteristiche del Parmigiano Reggiano, presentano anche in abbinamento con alcune eccellenze enologiche ed gastronomiche.



Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;
mobile +39 335 8386149 info@centrostampa.net - stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini

tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it

DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY



www.pastadimartino.it

A Cheese con la Pasta di Gragnano IGP Di Martino

Dal 15 al 18 settembre 2017, Bra (Cn)

Il **Pastificio Di Martino** rinnova la sua presenza a *Cheese, le forme del latte*, che per l'occasione si prepara a festeggiare i suoi primi 20 anni. Tema dell'undicesima edizione sarà la battaglia in difesa dei formaggi a latte crudo, su cui si incentreranno gli appuntamenti e le conferenze dedicati alla fiera.

Nei panni di **Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia**, come sancito dal recente accordo che lo pone al fianco dell'associazione per i prossimi 4 anni, e **Official Partner** della manifestazione, il Pastificio Di Martino porterà all'interno dell'evento internazionale dedicato ai formaggi tutto il gusto e la storia della Pasta di Gragnano IGP. **Laboratori a tema, suggerimenti sull'abbinamento corretto tra formati di pasta e formaggi, e degustazioni espresse** animeranno l'ampio stand dedicato al pastificio.

Un vero e proprio percorso per il visitatore, quindi, che passa dall'indottrinamento sul mondo pasta ai consigli pratici su come cucinarla, fino all'assaggio diretto, per sperimentare in prima persona le peculiari caratteristiche della **Pasta di Gragnano IGP**: la porosità del prodotto, innanzitutto, che scaturisce dalla trafilatura al bronzo; la sua tenuta in cottura e le proprietà organolettiche, trattenute dall'essiccazione lenta e a bassa temperatura; la qualità della semola di grano duro, assicurata dalla percentuale minima di proteine del 13%. Andando oltre quanto dettato dal Disciplinare di Produzione, poi, Di Martino sceglie di utilizzare esclusivamente grano 100% italiano, e di alzare il livello minimo di proteine al 14%, per assicurare al consumatore una tracciabilità e qualità ancora maggiori.

A supportare l'attività del pastificio in fiera, ancora una volta ci sarà Slow Food Educazione Campania, che attraverso divertenti momenti formativi sul tema, guiderà ogni giorno adulti e bambini alla scoperta dei segreti che la famiglia Di Martino si tramanda da oltre cent'anni. Tuttavia, la partecipazione del pastificio si estenderà anche al di fuori del proprio spazio espositivo, affermando la propria presenza in alcuni dei 35 **Laboratori del Gusto** curati da Slow Food Italia.

Per tutta la durata della manifestazione, infine, approfittando di interessanti offerte speciali, sarà possibile acquistare una selezione degli oltre 120 formati di pasta disponibili, oltre che numerosi gadget a tema, sempre disponibili presso gli innovativi store **Di Martino Air** degli aeroporti di Napoli e Bologna, e presso lo store **Di Martino Sea Front** di Piazza Municipio 1, Napoli.

Per maggiori informazioni sul brand e gli aggiornamenti su tutte le novità:

www.pastadimartino.it | @pastadimartino su Twitter, Facebook, Instagram e YouTube



Quality Beer Academy è un progetto di divulgazione e promozione della cultura della birra. Nato nel 2015 per diffondere un consumo consapevole e informato della birra, scoprendo e degustando l'eccellenza attraverso stili birrari noti e meno noti, nel 2017 raggiungerà il traguardo di 10 milioni di bicchieri serviti, solo di specialità. Tutto questo grazie al lavoro svolto online, sul sito **QualityBeerAcademy.it** e sui social, con articoli di approfondimento e video tutorial, ma soprattutto sul territorio durante decine di eventi in tutta Italia, come fiere, laboratori, corsi di degustazione e spillatura oltre che workshop anche presso l'**UniSG** - Università di Scienze Gastronomiche portando in dote **100 etichette** diverse, **57 stili** da **4 paesi** attraverso tutte le **quattro tecniche di fermentazione** (alta, bassa, mista e spontanea).

Territorio, cultura, diversità sono le parole chiave che hanno guidato Quality Beer Academy nella ricerca dei birrifici ideali per portare avanti il progetto, dove la **sperimentazione** e l'**innovazione** viaggiano pari passo con la **sostenibilità**. Per questo motivo tutte le birre del progetto vengono prodotte esclusivamente nel loro luogo di origine, nel rispetto della tradizione.

Dopo il successo di Slow Fish, i cui numeri dicono 4000 birre servite, 12 workshop sold-out consecutivi con oltre 300 persone coinvolte nei quattro giorni della manifestazione, QBA torna a Cheese con ancora più energia e motivazione, 35 vie di birra alla spina e numerosi ospiti internazionali!

Al centro di tutto - ovviamente - le birre americane di Firestone Walker, in linea con il tema della manifestazione, con 5 vie dedicate e la presenza di **Adrian Walker** a raccontare segreti e aneddoti del birrificio.

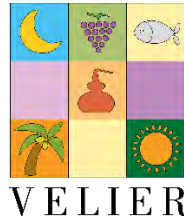
Parlando di formaggi però non possono certo essere trascurate le birre Belghe - incluse le fermentazioni miste e spontanee di Rodenbach e Boon, che saranno al centro di numerosi appuntamenti e abbinamenti gastronomici, guidati dal BierSommelier Roberto Parodi e da **Karel Boon**, di Brouwerij Boon. Tra i numerosi ospiti avremo il piacere di ritrovare anche il Mastro Birraio **Marc Rauschmann** di Braufactum - già presente la scorsa edizione - che tornerà a raccontare le sue straordinarie ricette.



#BEREMENBEREMEGLIO
QUALITYBEERACADEMY.IT

Seguici su:





Comunicato stampa

Velier, importatore e distributore genovese, leader nel mondo dei distillati e dei vini naturali, è official partner di Cheese 2017

*L'avanguardia che ha rivoluzionato il mondo del bere
incontra i formaggi naturali a Cheese 2017*

Velier, importatore e distributore genovese, leader nel mondo dei distillati super premium e dei vini naturali, quest'anno sarà presente a Cheese 2017 in qualità di **Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia** e **Official Partner** della manifestazione.

Velier nasce a Genova nel 1947 ed è da sempre specializzata nell'importazione e nella distribuzione di liquori e distillati. Con oltre 1400 referenze in portfolio e 7400 clienti sparsi in tutta Italia, l'azienda genovese è oggi una delle realtà leader nel settore. Dai rum Caroni e Demerara ai Clairin haitiani fino ai mezcal artigianali messicani: oggi come ieri **Velier esplora i cinque angoli della terra** a caccia di piantagioni sperdute e distillerie remote con un'insaziabile sete di esplorazione e scoperta che ha consentito all'azienda di generare una vera e propria **rivoluzione nel mondo del bere**, mettendo al centro l'autenticità e la massima espressione dei singoli terroir. I distillati artigianali, ottenuti da materia prima non trattata e da fermentazioni spontanee, sono stati portati da Velier alla ribalta dei migliori cocktail bar del mondo diventando una vera e propria avanguardia per la mixology e la ristorazione. Ed è con lo stesso spirito avanguardista che, Luca Gargano, patron di Velier, ha lanciato nel 2001 le **Triple "A" (Agricoltori, Artigiani, Artisti)**, il primo protocollo al mondo dedicato ai **vini naturali**, un movimento che oggi conta oltre 60 produttori in Italia e all'estero.

La scelta di Velier di sostenere **Cheese 2017** evidenzia con forza i tanti **punti in comune tra i formaggi naturali**, grande novità dell'evento, **i rum artigianali e i vini Triple A** che popolano il portfolio del distributore genovese. Come il vino naturale proviene da uve coltivate senza chimica e fermentate spontaneamente con i propri lieviti, anche il vero formaggio nasce unicamente da animali allevati su pascoli non trattati, da latte non pastorizzato e non addizionato di fermenti selezionati. Ed è coerente con questo approccio anche il rum artigianale ottenuto secondo pratiche tradizionali: la massima e più pura espressione di questo distillato è quella dei rum agricoles, ottenuti da puro succo non diluito di canna biologica di antiche varietà, tagliate a mano, trasportate a dorso di bue, frante in molini di legno, fermentate spontaneamente e distillate in alambicchi discontinui pot still.

L'incontro tra Velier e il mondo del formaggio naturale prevedrà Laboratori del Gusto, attività presso lo stand dell'azienda genovese, Appuntamenti a Tavola e molto altro.

Per informazioni sulle attività Velier a Cheese 2017: www.velier.it

Ufficio Comunicazione Velier

Tel. 010 3108619

Cell. 340.6860573

chiarabarbieri@velier.it



A CHEESE IL FORMAGGIO SPOSA LE BOLLICINE DI ALTA LANGA DOCG IL CONSORZIO PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

Lounge Alta Langa in piazza Carlo Alberto a Bra
tra laboratori, degustazioni e seminari

I vent'anni di **Cheese** si festeggiano con le bollicine di **Alta Langa**, prima realtà enologica eletta **partner ufficiale dell'evento**.

A Bra, nell'ampia **Lounge** dedicata al **Consorzio Alta Langa Docg** tra i banchi del mercato dei produttori e affinatori di formaggio, si brinderà dunque alle due decadi della manifestazione con le **Alte Bollicine Piemontesi**.

Tra degustazioni, laboratori e incontri dedicati, le bollicine del metodo classico Alta Langa saranno protagoniste dal 15 al 18 settembre in uno spazio allestito in piazza Carlo Alberto (orari 10 - 20.30) con un ampio tavolo di degustazione dove ognuna delle **18 maison** sarà rappresentata con le proprie cuvée.

Dice il **presidente del Consorzio Alta Langa Docg Giulio Bava**: *“Cheese rappresenterà l'occasione per dimostrare che l'Alta Langa è una bollicina di altissimo profilo, perfetta per la sua straordinaria sapidità ed effervescenza in accompagnamento a diverse tipologie di formaggi, millesimo dopo millesimo fino alle grandi riserve nelle sue varie espressioni”*.

ALTA LANGA DOCG - “Alta Langa Docg” sono le alte bollicine piemontesi da uve coltivate sulle colline astigiane, cuneesi e alessandrine. L'Alta Langa è esclusivamente millesimato, cioè riporta in etichetta l'anno della vendemmia, e matura per almeno 30 mesi sui lieviti.

Il Consorzio lega in un patto d'onore oltre 80 vigneron d'alta collina alle case spumantiere: Avezza, Banfi, Bera, Brandini, Bretta Rossa, Paolo Berruti, Giulio Cocchi, Enrico Serafino, Fontanafredda, Gancia, Germano Ettore, Martini & Rossi, Monteoliveto, Pianbello, Tosti, Colombo Cascina Pastori, Roberto Garbarino, Giribaldi

Giugno 2017

Contatti segreteria: info@altalangadocg.it

Contatti stampa: Marianna Natale - m.natale@gmail.com

CONSORZIO ALTA LANGA piazza Roma, 10 14100 ASTI
P.IVA 01292550058 – C.FISC.92041890051 Tel. 0141 594842 – Fax. 0141 355066
www.altalangadocg.com info@altalangadocg.com

Sponsor tecnici e partner ambientali a Cheese 2017

Una grande rete per organizzare il più importante evento dedicato ai formaggi di qualità

Cheese 2017 è possibile grazie al supporto di aziende che credono nei valori e nei temi che la manifestazione promuove e che s'impegnano nell'organizzazione del più importante evento dedicato alla produzione lattiero-casearia del mondo. Sono gli sponsor tecnici e i partner ambientali che mettono a disposizione degli organizzatori, degli espositori e dei visitatori il loro savoir-faire, le loro attrezzature e i loro servizi. Ecco chi sono e cosa fanno per farci vivere quattro giorni speciali a Bra e dintorni.

Sponsor tecnici

Se state partecipando a un Laboratorio del Gusto o state degustando una rarità casearia nella Gran Sala dei Formaggi e volete condividere le vostre foto sui social, potete utilizzare la connessione wi-fi di **BBBell** - società che da oltre dieci anni si occupa di connettività veloce ultra larga sul territorio piemontese, anche nelle aree soggette a "digital divide".

Organizzare all'aperto un grande evento come Cheese, che prevede la somministrazione di formaggi e bevande e la preparazione di piatti di vario genere, non è un gioco da ragazzi, soprattutto se ognuno di questi necessita di essere preparato e conservato con precise attenzioni. E quindi l'Enoteca è allestita con 65 cantinette refrigerate di **Liebherr**, gruppo tedesco noto per le soluzioni innovative e il design moderno, che produce un'ampia gamma di frigoriferi e congelatori per la casa e per il settore professionale. Mentre a fornire gli elettrodomestici per gli espositori e per le aree cucina e preparazione degli eventi Slow Food, come i Laboratori del Gusto, ci pensa **Zorzi**, leader nel noleggio di attrezzature refrigeranti, sistemi di cottura e lavaggio professionale, scelti privilegiando performance tecnologiche e rispetto ambientale.

Se tra una Conferenza e una degustazione nel Mercato dei Formaggi vi viene voglia di una pausa relax, non c'è niente di meglio che rivolgervi a uno dei punti caffè allestiti nelle vie e le piazze di Bra da **Astoria** - marchio italiano che disegna e produce macchine per caffè espresso professionali, distribuite in oltre 140 paesi. Nel cortile di Palazzo Garrone, gli appuntamenti organizzati in collaborazione con La Stampa e dedicati ai temi di attualità trattati da quotidiano, e al Movicentro, che ospita l'area B2B e la Sala Stampa, la qualità del caffè è garantita dal marchio **Lavazza** con Etigua,

miscela dei Presìdi Slow Food Huehuetenango Guatemala e Harena Etiopia, mentre nel Cortile delle Maschili si può degustare una buona tazzina realizzata con il caffè dei Presìdi Slow Food.

Essere certi della qualità degli espositori presenti a Cheese vuol dire andare a trovarli in azienda uno ad uno e, laddove non è possibile raggiungerli in treno, ci si mette al volante di una comoda auto messa a disposizione da **Fiat Professional**, che garantisce il servizio di mobilità per Slow Food tutto l'anno.

Cheese in questi 20 anni si è integrata con il territorio che la ospita e che l'ha fortemente voluta fin dall'inizio, supportandola anche economicamente. Nel 2017 entra a far parte della famiglia di Cheese **BPER Banca** - capogruppo del Gruppo BPER, presente in 18 regioni con 1200 filiali, 12mila dipendenti e 2 milioni di clienti - rappresentata localmente dalla Cassa di Risparmio di Bra, Official Partner della manifestazione.

Partner ambientali

Il progetto **Eventi a ridotto impatto ambientale**, realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è ormai una realtà consolidata per tutti gli eventi Slow Food fin dal Salone del Gusto e Terra Madre 2006. Se ridurre, riutilizzare, riciclare e recuperare sono le parole chiave alla base di questa edizione di Cheese, ecco quali sono le iniziative e i partner che ci aiutano a rendere la manifestazione sempre più pulita e a informare il nostro pubblico.

Partner storico di Slow Food in tutti i grandi eventi, **Ricrea** è il consorzio che assicura in Italia il riciclo degli imballaggi in acciaio, dai barattoli alle scatolette, dai tappi alle lattine, dai fusti ai secchielli per finire con le bombolette. A Cheese, come di consuetudine allestisce con arredi realizzati in acciaio riciclato e attività legate al suo recupero la Piazza della Pizza e la Piazza del Gelato. Seconda tappa per la grande installazione che Ricrea ha creato in onore di Slow Food: dopo Slow Fish a Genova lo scorso giugno, la chiocciola gigante composta da lattine di acciaio approda a Bra per il pubblico di Cheese.

Un'altra azienda attiva da sempre al fianco di Slow Food è **Palm**, con i suoi Greenpallet® certificati PEFC e FSC, utilizzati per l'allestimento di tutte le aree espositive e per gli arredi comfort del cortile di Palazzo Garrone, in cui si tengono le conferenze in collaborazione con *La Stampa* al mattino e l'area lounge al pomeriggio.

I Greenpallet® sono realizzati in legno di abete e pioppo proveniente da boschi e foreste italiane gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Inoltre sono dotati di Codice QR e RFID, un'innovativa tecnologia per la tracciabilità del bancale lungo tutta la filiera.

Debutta a Cheese dopo la prima genovese anche il progetto Moneta Pulita: fiche realizzate in legno (riutilizzabili in altri eventi) al posto dei ticket di carta per l'acquisto dei buoni consumazione nella Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca. Il progetto Moneta Pulita nasce in collaborazione con **PEFC Italia**, associazione che assicura una gestione sostenibile di tutta la filiera bosco-legno, per garantire al consumatore che scegliendo i prodotti di aziende certificate PEFC si contribuisce alla tutela dell'ecosistema e della biodiversità.

Immancabili in tutti gli eventi Slow Food piatti, bicchieri e posate biodegradabili. Grazie al supporto di **Novamont**, sia negli eventi della manifestazione che negli spazi degli espositori, alla plastica abbiamo sostituito materiali biodegradabili e compostabili, come il Mater-Bi®, la polpa di cellulosa e il PLA, utilizzando quindi stoviglie che dopo l'uso possono essere riciclate per la produzione di compost. Per rendere Cheese sempre più pulita, la Città di Bra e Slow Food stanno lavorando al coordinamento di un gruppo di volontari che, anche grazie all'aiuto di Novamont, aiutino il pubblico a differenziare correttamente nelle isole ecologiche allestite durante la manifestazione.

Inoltre, tutti i materiali di servizio per le aree preparazione e cucina e le tovagliette per i Laboratori del Gusto sono realizzati da **Lucart**, l'azienda lucchese unica in Italia a produrre carta a partire dal riciclo di contenitori in TetraPak®, grazie alla campagna FiberPack®.



HEESE

20
anni
2017

Un evento di



Official Partner

Official Sparkling Wine



Con il contributo a Slow Food di



Con il contributo a Città di Bra di



Sponsor tecnici



Partner ambientali



Fornitori Ufficiali

