



Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili

in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

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

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

Cheese 2019: tutto il cacio minuto per minuto - 22 agosto - Bra (Cn)

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Agosto 2019 14:19 - Ultimo aggiornamento Venerdì 20 Settembre 2019 13:45

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

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

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it;

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