



# GIORNO PER GIORNO s a b a t o

c h e e s e



L'ARCA DEL GUSTO PASSA DA CHEESE

2 0 - 2 3 s e t t e m b r e

## Sabato 21 settembre

Ore 9 – **Apertura CheeseBimbi** (Asilo di Sant'Antonino, via Vittorio Emanuele 287). Appuntamento con i bambini per giocare con i cibi, i sapori, i nonni e i tanti amici di CheeseBimbi. Attività no stop fino alle 16. Ingresso 8 euro.

Ore 9,30 – **Convegno. Non ci par vero, le contraffazioni in ambito alimentare** (Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, via Principi di Piemonte 12). La vita e i "miracoli" di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'Italian sounding formalmente ineccepibile. Iniziativa nell'ambito del progetto "Bra inimitabile" inserito nel Piano di Azioni territoriali di contrasto alla contraffazione. Intervengono: *Piero Fassino*, presidente ANCI; *Loredana Gulino*, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo Sviluppo Economico; *Antonio Ragonesi*, responsabile Area Sicurezza ANCI; *Sergio Marini*, presidente Coldiretti; *Riccardo Deserti*, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano – Contraffazione nella filiera lattiero casearia; *Giuseppe Vadalà*, presidente della Divisione per la Sicurezza Agroambientale e Agroalimentare della Guardia Forestale; *Sergio Veroli*, vice Presidente Federconsumatori; *Roberto Burdese*, presidente Slow Food Italia; *Lucia Decastelli*, responsabile Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta; *Michele Fino*, docente di Diritto degli alimenti e Istituzioni Ue, Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo; *Fabrizio Carrera*, giornalista e autore del sito cronachedigusto.it. Modera *Mara Monti*, autrice del volume *Cibo criminale*. Ingresso libero.

Ore 10 – **Apertura Mercato dei Formaggi**

Ore 10 – **Visita guidata dell'UNISG**. Ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso dell'Agenzia di Pollenzo.

Ore 11 – **Apertura Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca**

Ore 11 – **Laboratorio del Latte - La montagna vive, se vivono i grandi formaggi** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). La montagna europea è ancora luogo di eccellenza casearia e le eccellenze casearie possono rappresentare uno strumento per salvaguardare questi territori difficili. Al termine, degustazione dei formaggi dei Presidi Slow Food. Interviene: *Luca Remmert*, vicepresidente della Compagnia di San Paolo. Modera *Raffaella Ponzio*, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 11 – **Lettura dei giornali con colazione** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). *L'altra faccia della notizia fra satira, realtà e rock'n'roll...* A volte la realtà è più grottesca della satira. Ne parlano *Marinella Venegoni*, editorialista de La Stampa; *Stefano Andreoli* e *Alessandro Bonino* di spinoza.it; *Guido De Maria*, vignettista, pubblicitario e autore televisivo. In collaborazione con La Stampa.

Ore 11 – **Slow Food Educa. Di che pasta sei?** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dedicato alle famiglie e ai piccoli visitatori, un modo per mettere in gioco le abilità manuali di grandi e piccoli per preparare ottimi manicaretti tradizionali salati e dolci. Si ripete alle 15.

Ore 11 – **Apertura della mostra "Omaggio a Francesco Guccini" di Mirco Ambrogini** (Palazzo ex-Carceri, piazza Caduti per la Libertà). Fino alle 23. Ingresso libero.

Ore 11 – **I formaggi resistono alla crisi?** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Dibattito sul comparto lattiero-caseario piemontese e il suo contesto, con i rappresentanti dei produttori, delle istituzioni e delle organizzazioni economiche e professionali della filiera. Ingresso libero.

Ore 11 – **Indici di qualità del latte nobile** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Incontro a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 11,30 – **L'Arca del Gusto passa per la Turchia** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Incontro con degustazione di formaggi dell'Arca del Gusto provenienti dalla Turchia. Assaggia i formaggi con noi e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 11,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Il Seduttore** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Sarà più seducente lui o la sua pizza? La domanda rischia di non trovare risposta, visto che il personaggio in questione è Roberto Di Massa, campano per nascita, padano di adozione, primo pizzaiolo ad avere inaugurato nel 2011 la Piazza della Pizza di Cheese e ora mente, corpo e anima del Pizza System Institute.

Ore 11,30 – **Dal foraggio al formaggio** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Entreremo nel magico mondo del parmigiano reggiano, dal profumo dei foraggi della zona d'origine, passando per il latte di altissima qualità, fino ad arrivare al Re dei formaggi che verrà proposto in diverse stagionature. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 11,30 – **Mozzarella bar** (stand Obikà, via Cavour) Abbinamento tra Presìdi Slow Food e mozzarelle di bufala campana proveniente dalle tre aree (agropontino, casertano e salernitano). Fino alle 23.

Ore 12 – **Margari e affinatori nel paese della burocrazia** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Conferenza con degustazione. Partecipano il formaggiaio e affinaio *Franco Parola* e l'avvocato *Massimo Tribolo*. Modera *Michele Fino*, docente di Diritto degli alimenti e Istituzioni Ue all'UNISG. Ingresso libero.

Ore 12 – **Latte nobile e dintorni** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Degustazioni narrate a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 12 – **Degustazione prosciutto cotto Lenti&Lode** (stand Lenti). Piatto al costo di 1 € che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 15.

Ore 12,30 – **Presentazione progetto di cooperazione Italia-Francia Al.Co.Tra. "Degust'Alp - Formaggi tra due frontiere"** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Segue degustazione guidata. Ingresso libero.

Ore 12,30 – **Laboratorio su pani e focacce** (stand Garofalo, piazza XX Settembre). Spazio gestito dai foodblogger di profumidalforno.it. Si replica alle 16; 18; 20. Ingresso libero.

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Fattorie Fiandino, il burro dal 1889** (Banca del Vino, piazza Vittorio Emanuele 13, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Sudafrica a latte crudo** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. I formaggi dei Pirenei** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Non sono un fiore giallo** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Il gusto del formaggio e la filiera della mozzarella di bufala campana Dop** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Come si fa il formaggio? Come lo si riconosce e si abbina? Lo impariamo con la nuovissima edizione di uno dei primi e manuali di Slow Food Editore, *Il gusto del formaggio*. Dialogano con *Angelo Surrusca*, redattore di Slow Food Editore, *Domenico Raimondo* e *Antonio Lucisano*, presidente e direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala campana Dop. In chiusura, degustazione di mozzarella di bufala campana a cura del Consorzio. In abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 13,30 – **Caseifici in Tour @ Bra** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio parmigiano reggiano con apertura e degustazione di una forma. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 14 – **Laboratorio del Latte - La trasparenza è un'autentica rivoluzione** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Slow Food propone l'etichetta narrante: oltre alle indicazioni previste dalla legge, fornisce informazioni sui produttori, sulle aziende, sulle varietà vegetali o le razze animali impiegate, sulle tecniche di allevamento e lavorazione, sul benessere animale, sui territori di provenienza. Questa conferenza è realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea. Intervengono: *Lucio Cavazzoni*, presidente Alce Nero; *Roberto Rubino*, presidente Anfosc. Modera *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 14 – **Dall'Etiopia, la cerimonia del caffè** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Venite a scoprire il caffè selvatico della foresta di Harenna e le sue tradizioni. Al termine della cerimonia, degustazione di caffè selvatico della foresta di Harenna, Presidio Slow Food, e dei dolci a base di Presidi Slow Food di *Federico Molinari*, pasticciere di *Resistenza Dolciaria* di Alba (Cn). *Mauro Veglia*, senior Vice President Fiat Industrial, presenta il progetto *Iveco porta i Mille orti africani al mercato* e consegnerà le chiavi del primo veicolo Leoncino al Presidio del latte di cammello dei pastori karrayu, in Etiopia. Ingresso libero.

Ore 14 – **Il margaro: un mestiere eroico per formaggi incommensurabili, tra problemi di uso degli alpeggi, lupi, cani, turisti e altro ancora** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Incontro con la partecipazione dei rappresentanti dei margari, istituzioni e organizzazioni professionali. Ingresso libero.

Ore 15 – **Laboratorio del Gusto. La vite, la vacca e la luna** (sala Aula Miroglio, Unisg, piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 15 – **Alto Apprendistato: Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Incontro con *Laurent Mons*, maître affineur, e *Susan Sturman*, docente dell'Opus Caseus Concept, centro di formazione professionale sulla filiera lattiero-casearia creato dai fratelli Mons. Segue degustazione. Ingresso libero.

Ore 15 – **Gli Appennini d'Italia dalla resistenza alla rinascita. Presentazione degli Stati Generale degli Appennini.** (Sala della resistenza, palazzo comunale, piazza Caduti per la Libertà). Dall'8 al 10 novembre si riuniscono a Poppi (Ar), Bagno di Romagna e Santa Sofia (Fc) gli Stati Generali delle Comunità appenniniche d'Italia. I protagonisti della vita, della cultura, del tessuto agro-pastorale e produttivo degli Appennini si incontrano per sottoporre alla politica e alle istituzioni le proposte e le istanze di un'area che può essere al centro di un nuova idea di sviluppo locale legato al territorio. Alla presentazione degli Stati Generali intervengono: *Roberto Burdese*, presidente Slow Food Italia; *Luca Santini*, presidente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna; *Sonia Chellini*, coordinatrice "Stati Generali delle Comunità dell'Appennino"; *Antonio Cherchi*, presidente di Slow Food Emilia Romagna.

Ore 15 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: il Gorgonzola** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata a cura del Consorzio Tutela Gorgonzola DOP, con la partecipazione del suo presidente *Renato Invernizzi*. Ingresso libero.

Ore 15 – **Il Parmigiano Reggiano incontra il Marsala** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di parmigiano reggiano in abbinamento ai Marsala delle Cantine Florio di Marsala (TP). Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 15 – **Scialapopolo** (stand Garofalo, piazza XX Settembre). Degustazioni di pasta e formaggi in abbinamento ad alcune birre artigianali. Ingresso libero.

Ore 15 – **Brazzale presenta i suoi prodotti** (stand Brazzale, via Cavour). Presentazione dei progetti aziendali, degustazioni di formaggio Gran Moravia e merenda per bambini. Ingresso libero. Fino alle 17.

Ore 15,30 – **Laboratori di Resistenza Casaria - Studiare da pastore** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). La formazione, sempre più, è un tema importante per chi sceglie di fare il pastore e il casaro e i canali tradizionali spesso non riescono a rispondere alle esigenze pratico-teoriche. Quali sono le varie opportunità? Ingresso libero.

Ore 15,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Il Saggio** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Se cercate il Buddha di Napoli, eccolo qui! Non per la stazza, beninteso! *Guglielmo Vuolo* è un'alchimista cosciente del suo lavoro e la sua pizza, gustata alla periferia napoletana di Casalnuovo o a Bra, sa sempre come conquistare e... fare adepti!

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Amore a prima vista: Comté e vini di grenache!** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. "Mind the Gap": sapori e saperi di montagna** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Le stagionature del parmigiano reggiano** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **A Scuola di Cucina con Slow Food Editore: Gelati e budini con i Presìdi Slow Food interpretati da Alberto Marchetti** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicizia Istruita 45). Presentazione del libro *Gelati e budini* della collana *Scuola di Cucina* edita da Giunti-Slow Food Editore.

La curatrice del manuale, *Bianca Minerdo*, introduce anche la nuova linea dei gelati con ingredienti dei Presidi, pensata da *Alberto Marchetti*, presente durante tutta la manifestazione presso la Casa della Biodiversità. In abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 16 – **Visita guidata dell'UNISG**. Ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso dell'Agenzia di Pollenzo.

Ore 16 – **Beglia, civrin della Val Chiusella, toma mola, toma d'alpeggio: quattro nuovi formaggi che vanno ad arricchire l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata. Ingresso libero.

Ore 16 – **Merenda per i bambini** (stand Giovani Genitori). Merenda a km0 offerta da Delper. Ingresso libero.

Ore 16,30 – **Laboratorio del Latte - Il pascolo, una risorsa da tutelare** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Un pascolo ben gestito dà un foraggio con un buon valore nutritivo ed è garanzia di un impatto positivo sulla salute degli animali e sulla qualità di latte, formaggi e burro. Dal punto di vista ambientale, favorisce il controllo degli spazi territoriali e della biodiversità vegetale spontanea. Come fare per non perdere questa risorsa? Intervengono: *Guy Beaufoy*, European Forum on Nature Conservation and Pastoralism; *Roberto Rubino*, presidente Anfosc. Modera *Cinzia Scaffidi*, Centro Studi Slow Food Italia. Ingresso libero.

Ore 16,30 – **Panorama di montagna** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione orizzontale di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi delle zone montane di Bologna (sinistra del fiume Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 17 – **Laboratorio del Gusto. C'era una volta (e c'è ancora) la merenda della "Nicchia": fermenti a tavola** (stand Sigaro Toscano, piazza XX Settembre). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 17 – **Piccolo laboratorio di analisi sensoriale** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Piccolo laboratorio di analisi sensoriale, con *Luisa Torri*, docente e responsabile del corso "Laboratorio di misure gastronomiche", e *Maria Piochi*, assegnista di ricerca presso il laboratorio di Analisi Sensoriale UNISG. Ingresso libero.

Ore 17 (continua fino alle 19) - **Radio Capital a Cheese in collaborazione con Ricrea** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). *Non c'è duo senza te*: *Mary Cacciola* e *Andrea Lucatello* in diretta da Cheese con interviste, ospiti, opinion leader, pensieri, parole, opere e omissioni. E naturalmente tanto pubblico.

Ore 17 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Il Fandango** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). A Scalera di Filiano *Salvatore Gatta* ha dato vita a una delle pizzerie più interessanti del panorama meridionale. Un vero Maestro dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che ritorna a Cheese dopo la grande presentazione al Salone del Gusto e Terra Madre per ascoltare la voce del Sud.

Ore 17 – **Carlo Cracco: I formaggi nella storia, in cucina e nella dieta quotidiana** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Lo chef stellato ci parla del formaggio nelle sue varie accezioni, raccontando gli aneddoti più divertenti della sua carriera e le sue esperienze lavorative. In collaborazione con Assopiemonte, Ascom Bra e Collisioni. Interviene *Claudio Sacchetto*, Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Ingresso libero.

Ore 17,30 – **Slow Food Educa. Diventa un Cavaliere della Provola Rotonda** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dedicato ai piccoli visitatori. La passione del topolino fu messa a rischio dalla Grande Fabbrica produttrice di tanto formaggio, ma tutto uguale... Finché nei Monti Lattari attraccò l'Arca del Gusto con a bordo – tra i tanti formaggi ricchi di sapori e sfumature – i Cavalieri della Provola Rotonda.

Ore 18 – **Chi salirà sull'Arca del Gusto? Francesco Guccini propone...** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Assaggiamo i migliori formaggi arrivati a Cheese per salire sull'Arca del Gusto e ve li raccontiamo insieme a *Francesco Guccini* e *Azio Citi*. Assaggia i formaggi con noi e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 18 – **Facciamo la verticale** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di diverse stagionature di parmigiano reggiano, gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18 – **I gialli di Sardegna** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Degustazioni a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 18,30 – **Master of Food. Viaggio in Gran Bretagna** (stand Slow Food). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. I vini di Châteauneuf-du-Pape e i formaggi dei Presidi francesi** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. I formaggi salvati degli Ecomusei** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. La cucina del recupero: dalle croste solo delizie** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **L'Osteria tra modernità e tradizione: preview di Osterie d'Italia 2014** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). Negli ultimi anni, come testimoniano tante novità presenti nell'edizione 2014 della guida Slow Food Osterie d'Italia, l'ingresso di giovani osti ha introdotto nuovi parametri per definire l'osteria. A pochi giorni dalla presentazione della nuova edizione della guida ci interroghiamo su quale sia il ruolo dell'osteria oggi nel sempre più complesso mondo della ristorazione italiana. Segue aperitivo a cura degli chef intervenuti con in abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. A cura di *Eugenio Signoroni*, curatore Guida Osterie d'Italia Slow Food.

Ore 19 – **Gli erborinati al di là e al di qua della Manica** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Conferenza con degustazione a cura di *Cristiano De Riccardis*, docente dei corsi Master UNISG. Ingresso libero.

Ore 19 – **Degustazione prosciutto cotto Lenti&Lode** (stand Lenti). Piatto al costo di 1 € che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 21.

Ore 19,30 – **Master of Food. La filatura della mozzarella di bufala campana Dop** (Piazza dell'Arca, piazza Valfrè di Bonzo). Ingresso libero.

Ore 19,50 – **Decanter – Radio 2 a Cheese** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). *Fede e Tinto* in diretta con l'enogastronomia dell'etere di Decanter ci tengono compagnia fino alle 21!

Ore 20 – **A tutta birra** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione gratuita, su prenotazione presso lo stand, di parmigiano reggiano in abbinamento a birra artigianale emiliana.

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. L'Alleanza dei cuochi e dei Presìdi Slow Food scopre i sapori del mondo** (Albergo dell'Agenzia, via Fossano 21, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. Bri-tannica: la cucina british sbarca in Langa** (Castello di Verduno, via Umberto I, Verduno). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Presentazione nuovi formaggi** (stand Slow Food - Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dopo una breve introduzione al progetto NOVOROD (PSR Regione Campania), saranno presentati due prodotti innovativi a latte vaccino: una caciotta a caglio vegetale prodotta con latte naturalmente arricchito e, novità assoluta, un siero-dessert ai frutti di bosco. Ingresso libero.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. 1813-2013: nel bicentenario di Giuseppe Verdi un incontro eno-culturale in perfetto stile emiliano** (stand Sigaro Toscano, piazza XX Settembre). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 21 – **“Slow Food Story”, il Film!** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). La storia del movimento che ha cambiato il modo di intendere il cibo in un documentario di *Stefano Sardo*, prodotto da Indigo e Tico Film. La versione in dvd, realizzata in anteprima per Cheese, viene commentata dal montatore *Stefano Cravero*, dalla voce narrante *Azio Citi* e da altri protagonisti del film. Segue proiezione. Durante la presentazione verranno serviti alcuni assaggi con in abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini.

Ore 21 – **Cocktail d'autore** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Il re dei cocktail *Michele Di Carlo* propone alcune ricette a base di prodotti dei Presìdi Slow Food. Assaggia i cocktail di *Michele Di Carlo* e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 21,30 – **{Tarànta Càöda!}: il nuovo progetto musicale de La Paranza del Geco** (Palco di piazza Caduti per la Libertà). Le sonorità delle tradizioni popolari meridionali della compagnia artistica La Paranza del Geco incontrano i ritmi dell'area occitana e francoprovenzale in questo nuovo spettacolo musicale. Ingresso gratuito.

Ore 21,30 – **Facciamo la verticale** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di diverse stagionature di parmigiano reggiano, gratuita su prenotazione presso lo stand.