



GIORNO PER GIORNO lunedì

c h e e s e



L'ARCA DEL GUSTO PASSA DA CHEESE

20 - 23 settembre

Lunedì 23 settembre

Ore 8,30 – **Colazione all'UNISG** (Università di Scienze Gastronomiche - Tavole Accademiche, piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo). Ingresso libero.

Ore 9,30 – **Slow Food Educa - Percorsi del Gusto per le scuole: La caciotta al tesoro** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Prove, indovinelli e interviste, tappa dopo tappa porteranno i contendenti alla scoperta della soluzione finale: i formaggi dei Presìdi Slow Food italiani. Appuntamenti su prenotazione. Si ripetono alle 11; 12,30; 14.

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 10,30 – **Presentazione di Osterie d'Italia 2014** (Palco, piazza Caduti per la Libertà). Per la prima volta a Cheese, si presenta la guida giunta alla sua 24° edizione. Segue la premiazione delle osterie cui è stata conferito il riconoscimento della Chiocciola. Intervengono *Alice Waters*, vicepresidente Slow Food, e *Carlo Petrini*, presidente Slow Food.

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

Ore 11 – **Laboratorio del Latte - Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Non solo nella caseificazione industriale ma anche in molte realtà artigianali, nel processo di produzione del formaggio la fermentazione è sempre più affidata a starter selezionati e preconfezionati. Basta un kit di ceppi di batteri estratti da un latte di cui ignoriamo sia l'origine sia la tecnica di produzione per trasformare il latte in formaggio di qualità? Intervengono: *Ton Baars*, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FIBL (Germania); *Vittorio Capozzi*, ricercatore Università di Foggia, *Giampaolo Gaiarin*, Slow Food Trentino. Modera *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 11 – **Dall'Etiopia, la cerimonia del caffè** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Venite a scoprire il caffè selvatico della foresta di Harena e le sue tradizioni. Al termine della cerimonia, degustazione di caffè selvatico della foresta di Harena, Presidio Slow Food, e dei dolci a base di Presìdi Slow Food di *Federico Molinari*, pasticciere di *Resistenza Dolciaria* di Alba (Cn). Ingresso libero.

Ore 11 – **Slow Food Educa. Diventa un Cavaliere della Provola Rotonda** (stand UNISG, 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 11 – **Apertura della mostra "Omaggio a Francesco Guccini" di Mirco Ambrogini** (Palazzo ex-Carceri, piazza Caduti per la Libertà). Fino alle 20. Ingresso libero.

Ore 11 – **Presentazione del progetto Al.Co.Tra Pef Agroalimentare** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Un progetto transfrontaliero italo-francese tra Maison Régionale de l' levage (PACA) e l'Agenform-Istituto lattiero caseario di Moretta. Intervengono *Eric Lions*, presidente de la Maison Régionale de L' levage; *Giancarlo Arneodo*, direttore Agenform-Consorzio. Ingresso libero.

Ore 11,30 – **Le autrici del Concorso Lingua Madre raccontano** (Caff  Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicit  Istruita 45). Un percorso di letture e riflessioni sul cibo come ponte tra culture, esperienze, memoria e identit , attraverso video, commenti e parole di donne in cammino a cura del Concorso letterario nazionale Lingua Madre. Protagonista *Anastasia Rouchota*, autrice di Atene-Monteverchia cm 7, racconto vincitore del Premio speciale Slow Food-Terra Madre edizione 2013. Con *Paola Marchi*, del Concorso letterario nazionale Lingua Madre, Anastasia Rouchota e con l'intervento video di *Cécile Kyenge*, Ministro per l'integrazione. Durante l'incontro verr  servita una piccola colazione. Ingresso libero.

Ore 11,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Il Manovale** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). A Napoli si dice che uno "ha il pepe" quando   insofferente alla mera ripetizione di se stesso. Nessun nome potrebbe essere stato pi  appropriato per *Franco Pepe*, ricercatore instancabile ed espressione mirabile della Vera Pizza Napoletana.

Ore 11,30 – **Facciamo la verticale** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di diverse stagionature di parmigiano reggiano, gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 11,30 – **Mozzarella bar** (stand Obik , via Cavour) Abbinamento tra Presidi Slow Food e mozzarelle di bufala campana proveniente dalle tre aree (agropontino, casertano e salernitano). Fino alle 20.

Ore 12 – **Cheese Lounge** (Slow Bazar, via Mendicit  Istruita 14). Presentazione del volume *Marmellate e conserve* della collana *Scuola di Cucina* (Giunti-Slow Food Editore). A cura di *Francesca Farkas*. Ingresso libero e degustazione di formaggi d'alpeggio trentini in abbinamento a un calice di Trento DOC e vini selezionati a 3  .

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

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 e 20. Ingresso libero.

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Il mestiere dell'affinatore secondo Herv  Mons** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Nel cuore del Mediterraneo** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Sapore ossolano** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Quando la comicità incontra la gastronomia** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). *Max Pisu*, noto comico italiano, e *Carlo Casti*, fiduciario di Slow Food Milano, presentano la loro ultima fatica letteraria: *Max quanto basta. Avventure e ricette per scoprire che il cibo è anche buonumore*, un appassionante itinerario tra cibo e comicità. Intervengono *Chiara Onida*, casara dell'azienda Il Boscasso (Oltrepo Pavese); *Davide Longoni*, panettiere del progetto del Mercato della Terra di Milano; *Cesare Battisti*, chef del ristorante Ratanà di Milano. Introduce *Carlo Bogliotti*, direttore di *Slow*, la rivista di Slow Food, e Consigliere nazionale di Slow Food Italia. A seguire degustazione di mozzarelle a cura del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala campana Dop, in abbinamento ai vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 13 – **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 14 – **Laboratorio del Latte - Bufala e bufale...** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). La mozzarella di bufala è tra i formaggi più apprezzati, ma è anche quello che più spesso finisce nell'occhio del ciclone. Cosa fare per far emergere i tanti produttori che si cimentano scrupolosamente nella sua produzione? Quali strumenti ha il consumatore per orientarsi nella scelta delle mozzarelle più buone ma anche più rispettose della sicurezza alimentare, dell'ambiente e della legalità? Intervengono: *Antonio Lucisano*, direttore Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop; *Gaetano Pascale*, presidente Slow Food Campania; *Antonio Lucisano*, direttore Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop; *Roberto Fiorillo*, Cooperativa "Le terre di Don Peppe Diana – Libera Terra". Modera *Pietro Raitano*, direttore Altreconomia. Ingresso libero.

Ore 15 – **Il parmigiano reggiano incontra i vini dell'Emilia Romagna** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione gratuita, su prenotazione presso lo stand, di diverse stagionature di parmigiano reggiano in abbinamento ai vini emiliano romagnoli.

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 – **Cerimonia di conferimento della Laurea Honoris Causa a Ermanno Olmi** (teatro Politeama Bolognese, piazza Carlo Alberto 23). Intervengono *Piercarlo Grimaldi*, rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche, e Carlo Petrini, presidente Slow Food. Ingresso libero.

Ore 15,30 – **Laboratori di Resistenza Casaria - Resistenza casaria 2.0** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Blog, siti di informazione e di vendita, transumanze twittate e post su facebook: quali sono gli strumenti per raccontare se stessi e il proprio lavoro? Quanto conta questa capacità per un pastore o un casaro e come si può acquisire? Ingresso libero.

Ore 15,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Lo Studente** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Sembrerebbe un novizio, a leggere dal titolo. Ma la giovane età potrebbe trarre in inganno: in quanto a competenza e visioni, *Emanuele* ne sa una più del diavolo! Non a caso, sa giocare col fuoco sacro della Vera Pizza Napoletana. E non solo in quell'angolo di Paradiso che è Picinisco, ma anche alla Piazza della Pizza di Slow Food che coordina dalla scorsa edizione.

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 Tifoso** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Nelle ultime ore di calciomercato, si sa, può accadere di tutto, ed è così che un tifoso della Pizza come *Giovanni Improta* si ritrovi nel team dei Veraci di Bra. Il numero di maglia è presto fatto: il 22 come il nome e numero civico della pizzeria situata in uno storico scorcio della Napoli vera.

Ore 18 – **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. Tornavento di Sicilia alla Ciau** (La Ciau del Tornavento, piazza Leopoldo Baracco 7, Treiso). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20 – **Chiusura manifestazione**