



GIORNO PER GIORNO v e n e r d ì

c h e e s e



L'ARCA DEL GUSTO PASSA DA CHEESE

20 - 23 s e t t e m b r e

Venerdì 20 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 Presidi 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 11 – **Laboratorio del Latte - I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Pur vantando una tradizione secolare, i formaggi delle isole britanniche sono produzioni poco conosciute. Un viaggio tra passato e presente, alla scoperta un patrimonio che merita di essere preservato. Intervengono: *Owen Baily*, Neal's Yard Dairy (UK); *Cristiano De Riccardis*, docente Master of Food; *James Montgomery*, produttore del Presidio del cheddar artigianale del Somerset (UK); *Jeff Roberts*, Vermont Institute for Artisan Cheese (USA). Modera *Eric Vassallo*, consigliere nazionale Slow Food Italia. Ingresso libero.

Ore 11 – **Lettura dei giornali con colazione** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). *Un cacio al pallone*: divagazioni sul calcio e varia umanità con *Gigi Garanzini*, editorialista de La Stampa; *Paolo Maggioni*, Caterpillar Radio 2; *Beppe Furino* e *Claudio Sala*, due bandiere di Juventus e Torino; *Roberto Burdese*, Presidente di Slow Food Italia. In collaborazione con La Stampa. Ingresso libero.

Ore 11 – **La comunità del NobiLat** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Incontro con i produttori del Presidio del latte nobile dell'Appennino campano. 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 in Africa** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Assaggiamo formaggi strani, curiosi, poco conosciuti, provenienti da paesi lontani, frutto di incontri tra culture diverse o eredi di tradizioni antiche, oggi a rischio di estinzione. 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: O' Scugnizzo** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Dal 1979 un Masaniello stilizzato accoglie gli avventori del capoluogo della Provincia Granda: è quello della pizzeria O' Scugnizzo che a Cuneo si impegna a portare i sapori tipici della costiera amalfitana.

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 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 – **Alto Apprendistato: Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Incontro, cui segue degustazione, con Giovanni Guffanti Fiori, appartenente alla quinta generazione di affinatori della ditta Guffanti-Fiori, che si dedica alla ricerca dei migliori formaggi italiani e stranieri e al loro affinamento. 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, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Piatto al costo di 1€ che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 15.

Ore 12,30 – **Apertura Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca**

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 – **Il parmigiano Ferrari incontra i Presìdi. Presentazione del progetto e del volume della collana Scuola di Cucina di Slow Food Editore *Marmellate e conserve*** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Introducono il progetto di partnership tra Ferrari e i Presìdi italiani *Giancarlo Rossetti*, dir. acquisti Ferrari e *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Modera *Francesca Baldereschi*, responsabile Presìdi italiani Slow Food. Verrà inoltre presentato dalla curatrice *Bianca Minerdo* e dall'autrice *Francesca Farkas* il volume *Marmellate e conserve* della collana *Scuola di Cucina* (Giunti-Slow Food Editore). Degustazione del parmigiano reggiano Ferrari di montagna accompagnato da mieli e composte dei Presìdi Slow Food. In abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 13 – **Presentazione e degustazione guidata del plaisentif** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Laboratorio dedicato al “formaggio delle viole” prodotto in alta Val Chisone e alta Val Susa. 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 - A chi interessa il benessere animale?** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Quali sono una forma di allevamento e un livello di consumo compatibili con l'ambiente e con il rispetto del benessere animale? Questa conferenza è realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea. Intervengono: *Daniela Battaglia*, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO); *Andrea Gavinelli*, Direzione generale Salute e consumatori, Commissione europea; *Annamaria Pisapia*, Compassion in World Farming, Italia; *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus; *Martina Tarantola*, Università degli Studi di Torino. Modera *Anne Marie Matarrese*, Slow Food. 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 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 Presidi Slow Food di *Federico Molinari*, pasticciere di *Resistenza Dolciaria* di Alba (Cn). Ingresso libero.

Ore 14 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: il Bra** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata, a cura del Consorzio di Tutela del Bra DOP, con la partecipazione del suo presidente *Franco Biraghi*. Ingresso libero.

Ore 14,30 – **Parmigiano Reggiano Academy 2** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Conferenza stampa di presentazione del secondo livello della parmigiano reggiano Academy, il primo corso di formazione sensoriale sul web. Ingresso libero.

Ore 15 – **Laboratorio del Gusto. Valtellina in verticale** (Banca del Vino, piazza Vittorio Emanuele 13, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 15 – **Granai della memoria: Open Discovery Space - Recuperare e conoscere i saperi del formaggio** (stand UNISG, piazza XX Settembre). L'incontro, in collaborazione con l’Università di Trieste, presenta i Granai della Memoria, partner del progetto europeo Open Discovery Space, evidenziando come essi rappresentino una risorsa per lo studio, la valorizzazione e l'insegnamento dei saperi e delle pratiche attinenti alla produzione casearia. Intervengono *Piercarlo Grimaldi*, rettore e docente UNISG, e *Michele Fontefrancesco*, antropologo e assegnista di ricerca UNISG. Ingresso libero.

Ore 15 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: la toma piemontese** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata, a cura del Consorzio di Tutela della Toma Piemontese DOP, con la partecipazione del suo presidente *Riccardo Rosso*. Ingresso libero.

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 Casearia - Fame di terra** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Tra bandi, norme complicate e pascoli fantasma, per i giovani pastori non è semplice orientarsi. Ecco come districarsi: problemi e soluzioni per l’accesso alla terra. Ingresso libero.

Ore 15.30 – **Appuntamento con la pizza d’autore: Il Costruttore** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Da diversi decenni a Torino e da pochi mesi a Bra, la famiglia Picariello ha costruito la sua missione sulla conoscenza della Verace Pizza Napoletana. La tenacia di Valter (per tutti Gennaro Esposito) e di suo figlio Guido rendono la loro presenza un must per la Piazza della Pizza targata Slow Food.

Ore 16 – **Inaugurazione della nona edizione di Cheese - Le Forme del Latte** (Palco di piazza Caduti per la Libertà). Inaugura il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali *Nunzia Di Girolamo*. Intervengono *Bruna Sibille*, sindaco della città di Bra, e *Carlo Petrini*, presidente Slow Food. Durante la cerimonia saranno consegnati i premi di Resistenza Casearia. Ingresso libero.

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Alla ricerca dell'Arca (quasi) perduta** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Sulle Alpi (parte I): dall'Italia alla Francia** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. 50 sfumature di giallo** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Imparare la decrescita: l'esperienza della Scuola dell'Agrivillaggio e della Decrescita Felice** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Orientata al benessere delle persone, dell'ambiente e dell'economia, la Scuola si propone di condividere e promuovere esperienze di cambiamento mettendo in pratica le intuizioni del movimento della Decrescita Felice. Ce ne parlano *Giovanni Leoni* (agricoltore e autore del *Manifesto per l'Agrivillaggio*) e *Maurizio Pallante* (fondatore e leader del Movimento per la decrescita felice, nonché autore di numerosi libri sul tema), ideatori del progetto. Modera *Bruno Boveri*, Presidente di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta. "Guastatori" dell'incontro i *Trelilu*, storico gruppo piemontese, autore di una divertente miscela tra cabaret e musica. Conclusione con una degustazione di parmigiano reggiano prodotto da Giovanni Leoni dell'Agrivillaggio e i vini del Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

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

Ore 16,30 – **Laboratorio del Latte - Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Sulle sponde del Mediterraneo nei secoli si sono affermate tradizioni casearie uniche. Un progetto europeo, Lactimed, ha avviato un lungo viaggio di ricerca e valorizzazione. Al termine, degustazione di formaggi tradizionali siciliani. Questa conferenza è realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea. Intervengono: *Dimitri Goussios*, Università della Tessaglia (Grecia); *Jeanne Lapujade*, Anima, rete per lo sviluppo economico del Mediterraneo (Francia); *Iuri Peri*, Università degli Studi di Catania; *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus; *Selma Tozanli*, Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici sul Mediterraneo di Montpellier (Francia). Modera *Raffaella Ponzio*, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 16,30 – **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 17 – **Piccolo laboratorio di analisi sensoriale** (stand UNISG, piazza XX Settembre). A cura di *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 Diavolo e l'Acqua Santa** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Il 24 maggio 1980 si accendono le prime luci della notte sul lungomare di Agropoli: sono quelle del Ristorante Pizzeria Anna. Quattro anni dopo due famiglie storiche della pizza (Di Pace e Surace) danno vita all'Associazione Verace Pizza Napoletana. Le loro pizze si sfiorano come il Diavolo e l'Acqua Santa, per fortuna hanno deciso di incontrarsi a Bra!

Ore 17 – **Progetto di valorizzazione dei formaggi d'alpeggio** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata. A cura della Camera di Commercio di Cuneo. Ingresso libero.

Ore 17,30 – **Cibo e geografia** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Appuntamento dedicato agli insegnanti di scuola primaria e secondaria di primo grado. Un incontro per parlare di un modo diverso di fare geografia e per pensare insieme nuovi percorsi didattici sul tema. Interviene *Luisa Fazzini*, insegnante della scuola media Foroni di Valeggio sul Mincio (VR). Ingresso libero su prenotazione.

Ore 18 – **Chi salirà sull'Arca del Gusto? Gianmaria Testa e Luca Morino propongono...** (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 ai musicisti *Gianmaria Testa* e *Luca Morino*. Assaggia i formaggi con noi e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 18 – **La trasformazione del latte in azienda agricola e l'autocontrollo in Piemonte** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione di uno studio per la redazione di una "guida di buona prassi igienica". Ingresso libero.

Ore 18 – **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 18 – **I formaggi del Logudoro** (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 – **Gran Kinara** (stand Fattorie Fiandino, via Cavour). Presentazione e degustazione del Gran Kinara, formaggio a lunga stagionatura preparato con caglio vegetale. Ingresso libero.

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

Ore 18,30 – **Inaugurazione della mostra "Omaggio a Francesco Guccini" di Mirco Ambrogini** (Palazzo ex-Carceri, piazza Caduti per la Libertà). Le sale ospitano la raccolta delle opere del pittore *Mirco Ambrogini* dedicate a Francesco Guccini. All'inaugurazione della mostra è presente anche il cantautore modenese. Ingresso libero.

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Formaggio: si fa presto a dire degustazione** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Italian Pubs** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Lombardia da scoprire: formaggi dei Presìdi e vini della Valcalepìo** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Cheese Lounge** (Slow Bazar, via Mendicità Istruita 14). Presentazione del volume *Le insalate* della collana *Scuola di Cucina* (Giunti-Slow Food Editore). A cura di *Bianca Minerdo*. Ingresso libero e degustazione di formaggi d'alpeggio trentini in abbinamento a un calice di Trento DOC e vini selezionati a 3€.

Ore 19 – **Barolo Boys, storia di una rivoluzione** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Presentazione del progetto dedicato agli eventi che hanno proiettato il Barolo e le Langhe ai vertici dell'eccellenza mondiale. Proiettati alcuni estratti del documentario. Intervengono alcuni dei personaggi del film insieme agli autori *Paolo Casalis* e *Tiziano Gaia*. L'aperitivo al termine dell'incontro sarà a base di Barolo offerto dall'A.S.D. Barolo Boys di Monforte, in abbinamento al formaggio castelmagno. Ingresso libero.

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, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). Piatto al costo di 1€ che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 21.

Ore 19 – **Giratempopub a Cheese, zucche e formaggi** (stand Giratempopub, piazza XX Settembre). Presentazione della nuova birra alla zucca prodotta dal microbirrificio di Sant'Albano Stura (Cn).

Ore 20 – **Appuntamenti a Tavola. Pura Accademia** (Università di Scienze Gastronomiche - Tavole Accademiche, piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

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. All'Enoteca come da tradizione** (All'Enoteca, Via Roma 57, Canale). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. Massimo Camia dalla Locanda del Borgo Antico** (Locanda nel Borgo Antico, via Provinciale Alba-Barolo 122, Barolo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. Alla Rei tra nebbiolo e formaggi** (La Rei del Relais Boscareto, via Roddino 21, Serralunga d'Alba). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Incontro fra eccellenze: il sigaro Toscano Modigliani e i pionieri di Langa** (stand Sigaro Toscano, piazza XX Settembre). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 21,30 – **Due chiacchiere con Francesco Guccini e Carlo Petrini** (Palco di piazza Caduti per la Libertà). *Carlo Petrini* indossa i panni di padrone di casa e ospita sul palco per una chiacchierata l'amico *Francesco Guccini*, che durante i giorni della manifestazione riceve anche la cittadinanza onoraria dalla Città di Bra. A moderare l'incontro è il vignettista, pubblicitario e autore televisivo *Guido De Maria*. Ingresso libero.

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.