

## giovedì 16 Settembre

ore 16:00 - Stand Casa Slow Food, Via della MendicITÀ Istruita, 14 - Bra (CN)

### Noi e gli animali

#### conferenza

**Considera gli animali. Con questo claim evidenziamo come Cheese sia l'occasione per ripensare insieme il nostro rapporto con le altre specie, con gli animali selvatici e soprattutto con quelli di allevamento.**

Per millenni con gli animali abbiamo condiviso ricoveri, migrazioni, freddo, fame, paure. Ci hanno coperto, riscaldato, nutrito con il loro latte e con la loro stessa carne, per sopravvivere su un pianeta che è anche il loro. Noi e gli animali apparteniamo allo stesso regno, siamo animali anche noi, ma la modernità ci ha separati. L'industrializzazione ha trasformato l'allevamento in un rapporto economico in cui non c'è spazio per una relazione con gli animali. Abbiamo costruito spazi distinti in cui gli animali conducono una vita breve e piena di sofferenza. Ci voleva un cortocircuito globale, ambientale e sanitario, per farci interrogare sulla loro esistenza e su cosa siamo diventati, per capire che abbiamo bisogno degli animali per vivere bene in questo mondo, per conservare territori e pascoli, per produrre cibi nutrienti e salubri, per ritrovare umanità. Intervengono: **Andrea Gavinelli**, Commissione Europea, DG Sante **Simone Pollo**, professore di filosofia morale presso l'Università La Sapienza di Roma **Fred Provenza**, professore emerito di Behavioral Ecology presso il Wildland Resources Department, Utah State University, Stati Uniti **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Modera: **Jacopo Goracci**, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Le conferenze online di **Cheese** avvengono su Zoom. I nomi dei relatori saranno resi noti a breve. È necessario iscriversi online per accedere all'appuntamento fruendo del servizio di interpretariato. Cover image **Caciofiore della campagna romana**, Presidio Slow Food, Lazio | Ph. Alberto Peroli

ore 19:00 - Stand Casa Slow Food, Via della MendicITÀ Istruita, 14 - Bra (CN)

### L'essenziale è invisibile agli occhi: la battaglia per i prodotti naturali

#### conferenza

**La battaglia per i prodotti naturali, senza l'aggiunta di fermenti industriali, è una battaglia che Cheese sta portando avanti con convinzione, a partire dall'edizione 2017.**

Perché parlare di prodotti naturali? Perché farne una battaglia? Negli ultimi 50 anni abbiamo perso una quantità enorme di biodiversità microbica senza accorgercene. Quasi tutti i vini del mondo si fanno con due o tre ceppi di lieviti, prodotti nella stessa regione francese da un'unica impresa. E sta succedendo la stessa cosa con i formaggi. La ricchezza di forme, colori e sapori dei formaggi nasce innanzitutto dalla biodiversità invisibile: la microflora che vive nel latte crudo e quella che viene trasferita al latte dal suolo, dal pascolo, dagli animali, dagli ambienti di lavorazione e stagionatura. Se affidiamo i processi di fermentazione alle bustine di starter selezionati dalle multinazionali, perdiamo un patrimonio di sapori inestimabile, spezzando inesorabilmente il legame dei formaggi artigianali con il proprio territorio. Per questo Slow Food promuove i prodotti naturali: i formaggi realizzati senza l'aggiunta di fermenti industriali, i pani a lievitazione naturale, i salumi senza additivi e conservanti, i vini fatti con lieviti autoctoni. Intervengono: **Duccio Cavalieri**, professore di microbiologia presso l'Università di Firenze, esperto in sistemi complessi **Madre Noella Marcellino**, Priora del monastero benedettino 'Our Lady of the Rock' e microbiologa che nel 1977 iniziò a produrre i formaggi dell'abbazia Regina Laudis di Bethlehem, Connecticut, Stati Uniti **Patrick Mercier**, produttore del Presidio del camembert fermier naturale, Francia Modera: **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus Le conferenze online di **Cheese** avvengono su Zoom. I nomi dei relatori saranno resi noti a breve. È necessario iscriversi online per accedere all'appuntamento fruendo del servizio di interpretariato. Cover image **Fiore sardo dei pastori**, Presidio Slow Food, Friuli Venezia Giulia | Ph. Alberto Peroli

ore 20:00 - Stand Ristorante Garden, Via Fossano, 21 - Pollenzo (CN)

## La via del Parmigiano Reggiano

### appuntamento a tavola

**Potremmo essere portati a pensare che i formaggi naturali siano prodotti misconosciuti, produzioni piccole, nomi ignoti ai più. Invece, a smentire questa percezione, spicca il nome del Parmigiano Reggiano, con tutta probabilità il formaggio italiano più noto nel mondo.**

Il latte del mattino e della sera precedente vengono versati nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata. Per ogni forma di Parmigiano Reggiano occorrono circa 550 litri di latte. La coagulazione del latte avviene lentamente e naturalmente grazie all'aggiunta di caglio e del siero innesto ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente e ricco di fermenti lattici naturali. Ed è proprio il Parmigiano il protagonista della cena allestita dall'osteria **Ai Due Platani** di Parma conferma da sempre il simbolo più importante della Guida Osterie d'Italia, la Chiocciola con cui si segnalano le migliori osterie del paese. Ai Due Platani, la tradizione è di casa, con piccole innovazioni seguite con maestria dai cuochi in cucina, con l'apporto dei responsabili di sala, attenti nel narrare i piatti che propongono. Tra i prodotti, spiccano salumi di grande qualità tra cui il crudo di Parma, la coppa, la pancetta, così come straordinari Parmigiano Reggiano in più stagionature. Né possiamo perderci i classici cappelletti, gli arrostiti e i dessert.

In abbinamento i vini della regione: **Cantina della Volta Villa Papiano Villa Venti Tre Monti**

Acquista online gli **Appuntamenti a Tavola** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Torna a trovarci per scoprire tutto il menù. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass.

---

## venerdì 17 Settembre

**ore 10:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### Colazione col produttore

#### evento unisg

**Non c'è modo migliore di iniziare la nuova edizione di Cheese con una buona colazione con i produttori. E se i produttori sono anche tre ex studenti UNISG? Allora non ci sono scuse per non provare i cannoli de La Antica Focacceria San Francesco, i succhi di Brodo di Giuggiole dell'ex studentessa Francesca Piaser e gli infusi e tisane di Wilden.Herbals dell'ex studente Nicola Robecchi.**

L'antica focacceria San Francesco ha reso noto lo street food sicialino in 1834. Brodo di Giuggiole è la bottega alimentare di Francesca Piaser e Michele Veneto, due appassionati di sapori autentici. Wilden.Herbals è un'azienda di infusi e tisane co-fondata da Nicola Robecchi per valorizzare ingredienti antichi quali le erbe.

**Costo: 5€. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

**ore 10:00 - Stand Typicalp, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Dalla Valle d'Aosta al Canton Vallese, la biodiversità dei formaggi sotto il cielo di Bra**

### degustazione

**Typicalp sposa appieno il tema della tredicesima edizione di Cheese. Il benessere animale, la salvaguardia e la valorizzazione delle razze autoctone sono l'obiettivo e snodo chiave dell'intero progetto.**

Typicalp, grazie al prototipo di laboratorio mobile, trova spazio sotto il cielo di Bra e promuove la cultura produttiva del latte e dei suoi derivati, partendo dal savoir-faire della tradizione locale, passando attraverso l'approccio

scientifico della ricerca applicata, mostrando come il progetto sia in grado di salvaguardare la tipicità dei prodotti, valorizzare le materie prime ma anche i sottoprodotti della filiera lattiero-casearia, innovando i processi e aiutando le aziende a diversificare la produzione per aumentare la loro competitività, preservando al tempo stesso la biodiversità e quell'ecosistema naturale chiamato formaggio. Typicalp prevede di realizzare iniziative di comunicazione e divulgazione attraverso l'organizzazione di specifiche attività nello spazio antistante i due container che compongono il prototipo di laboratorio mobile. In linea con lo spirito dell'evento, le attività proposte avranno l'obiettivo di sensibilizzare e comunicare i contenuti scientifici della ricerca attraverso momenti ludici informativi. **Maggiori info sul progetto Typicalp** Il programma delle diverse giornate 10-12:30 – Dimostrazioni sulla tecnologia di trasformazione. Su richiesta, presso lo stand, è possibile accedere al laboratorio e confrontarsi con i ricercatori su prodotti e processi. 13:14:00 – Showcooking a cura dello chef Danilo Salerno 15:00-16:00 – Degustazione guidata con formaggi a latte crudo e abbinamenti 17:00-18:00 – Degustazione guidata con prodotti innovativi della ricerca 19:00-20:00 – Aperitypicalp, aperitivo con i cocktail sperimentali realizzati dal bartender Renzo Bussi Showcooking, degustazioni e aperitivi sono accessibili a un massimo di 20 persone. Per accedervi, la prenotazione è obbligatoria. È possibile registrarsi presso lo stand Typicalp il giorno dell'evento, entro le 12. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image iStock Photo by Getty images. Ph. [giovanni1232](#)

## **ore 10:00 - Stand Slow Food Sicilia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Formaggi di Sicilia: un viaggio nelle aree interne**

#### **degustazione - pasto conviviale**

**Un viaggio alla scoperta dei formaggi delle aree interne, preziosi testimoni della millenaria arte casearia siciliana.**

Un'esplorazione che ci riporta ai tempi in cui la sarda, molto a buon mercato, era cibo abituale delle aree interne della Sicilia insieme ai sapidi formaggi di montagna. Slow Food Sicilia propone una serie di laboratori con degustazione e proiezioni video guidati dai produttori, alla scoperta dei **Presidi della regione** e di altri prodotti che ne testimoniano la cultura agricola e gastronomica.

#### **Il programma della giornata**

10:00-10:45 – I Normanni... il maiorchino (Presidio Slow Food) e i bagli siciliani. 11:00 – 11:45 – Alla scoperta di formaggi negletti dei Monti Sicani: il canestrato del Monte Barrù, il formaggio di Masso, la tuma persa 15:30 – 16:15 – Matrimoni insoliti: mare e monti in un insolito abbraccio. Sarde salate condite con olio, aceto, mentuccia e piacentinu ennese (Presidio Slow Food) su fetta di pane di grani antichi siciliani 16:30 – 17:15 – I fantastici formaggi di capra girgentana (Presidio Slow Food): robiola (pasta spalmabile a coagulazione acida), talé (pasta morbida a crosta lavata), fico (caglio vegetale: lattice di fico) Tutti gli eventi sono gratuiti fino a esaurimento posti. Per accedere è necessario effettuare la prenotazione allo stand o via whatsapp al numero +39 333 6923761.

#### **A pranzo e a cena in Sicilia (eventi a pagamento)**

Tutti i giorni, alle 12:30 e alle 19:00, Slow Food Sicilia ti invita a pranzo e a cena (due turni per pasto). I posti a sedere sono 25 e si consiglia di prenotare in anticipo. Per partecipare ai pranzi e alle cene è richiesto un contributo di 25 euro (acqua e un calice di vino inclusi). Per prenotazioni: +39 333 69 23 761 I pasti del 17 settembre PRANZO: I MONTI IBLEI Primo: pasta "ncasciata" con broccolo, tuma fresca e caciocavallo di vacca modicana\*\* Secondo: salsiccia di Palazzolo Acreide\*\* con cipolla paglina di Castrolibero\*\* e "cavuliceddi di vigna" (Brassica fruticulosa) DESSERT: cuddrireddra di Delia\*\* Cena: SICILIA E ISOLE MINORI Antipasto: Trancio di pizza frita con magatello di vitello siciliano in marinatura, crema di caprino di capra girgentana\*\*, foglie del capperone di Salina\*\* in salamoia, polvere di pomodoro buttiglieddu di Licata\*\* Primo: fusilli di Russello, salsiccia al finocchietto, trito di pomodoro secco Siccagno della Valle del Bilici\*\*, ricotta di pecora siciliana Dessert: cannolo di ricotta ovicaprina \*\*Presidi Slow Food Tutto il giorno, non perderti inoltre i cibi delle cucine di strada: Cavatelli alla norma Arancini con fonduta di formaggio di Masso e melanzane Arancini con fonduta di Canestrato di Barraù e Pomodoro Siccagno di Corleone Arancini con fonduta di caciocavallo di vacca modicana (Presidio Slow Food) e cavuliceddi di vigna Arancini con fonduta di Provola dei Nebrodi e Pistacchio di Bronte (Presidio Slow Food) Pane e panelle Sfincione Cannoli di ricotta In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: il maiorchino, Presidio Slow Food. Ph. Federica Bolla

**ore 10:00 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Il Gusto incontra gli studenti**

**eventi dei partner - incontro**

**"Il formaggio fa notizia" e "Le mani che fanno il formaggio".**

Tutte le mattine, Il Gusto incontra gli studenti. Il programma delle giornate Venerdì 17, "Il formaggio fa notizia", ore 10, con: Aurora Cavallo aka Cooker Girl Andrea Picchione, chef Giorgio Brizio, autore Cristina Insalaco, La Stampa Valeria Margherita Mosca, forager e ricercatrice Elisabetta Pagani, Il Gusto Sabato 18, "Le mani che fanno il formaggio", ore 10, con: Aurora Cavallo aka Cooker Girl Andrea Picchione, chef Michele Fino, docente Unisg e autore Cristina Insalaco, La Stampa Domenica 19, "Le mani che fanno il formaggio", ore 10, con: Aurora Cavallo aka Cooker Girl Andrea Picchione, chef Cristina Insalaco, La Stampa Lunedì 20, "Le mani che fanno il formaggio", ore 10, con: Aurora Cavallo aka Cooker Girl Andrea Picchione, chef Forno Brisia, Ricette Rubate Cristina Insalaco, La Stampa

**ore 10:30 - Stand Cascine Piemontesi, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

**Conosci le Cascine Piemontesi e incontra Prezzemolo**

**incontro**

**Il Piemonte, la regione che si trova ai piedi dei monti, varia per paesaggi, microclimi, altitudini, conformazione geografica, ci regala molteplici prodotti e produzioni diverse. Formaggi, vini, nocciole e castagne, tartufi, varietà locali di frutta e verdura, sono solo alcune delle tante specialità che la nostra regione offre.**

Le aspre catene montuose, con Alpi e Prealpi a fare da protagoniste, sono zone di pascolo e luogo di produzione dei numerosissimi formaggi, profumati da erbe e fiori che crescono spontanei. Le colline delle Langhe, del Monferrato e del Roero, con i caratteristici suoli di origine marina composti terreni sabbiosi, ben si adattano al fabbisogno di viti e noccioli crescono floridi. La zona pianeggiante, protetta da montagne e colline e attraversata dai fiumi, ha una terra ricca, perfetta per coltivazioni di frutta, verdura e cereali. A Cheese 2021 Cascine Piemontesi presenta un nuovo modo di promuovere il territorio. Il programma del giorno ore 10:30 - incontra Prezzemolo! Appuntamento organizzato per gli studenti delle scuole. ore 12:30 - inaugurazione e presentazione del progetto di Cascine Piemontesi, durante il quale verranno illustrate le diverse aziende associate e le iniziative del Consorzio per la promozione del territorio. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Butto a latte crudo dell'alto Elvo, Presidio Slow Food. Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

**ore 10:30 - Stand Palco di Piazza Caduti per la Libertà, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Inaugurazione ufficiale di Cheese 2021 e Premio Resistenza Casearia**

**eventi speciali**

**Cheese 2021 "Considera gli animali" inaugura ufficialmente venerdì 17 settembre alle 10:30 con una cerimonia di apertura cui segue, come da tradizione, la consegna dei premi Resistenza Casearia.**

Intervengono: Fabiana Dadone, Ministro per le politiche giovanili Marco Protopapa, Assessore all'agricoltura, cibo, caccia e pesca della Regione Piemonte Gianni Fogliato, Sindaco di Bra Carlo Petrini, Presidente di Slow Food Conduce: Carla Coccolo, Slow Food Durante l'inaugurazione Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia consegna i Premi Resistenza Casearia a quelle donne e quegli uomini che incarnano i valori di Cheese e di Slow Food.

**Partecipazione su invito. In adeguamento alle norme vigenti, all'ingresso della piazza sarà richiesta la Certificazione verde (Green pass).**

**ore 10:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Cara la mia fattoria... Storie e gusti dal Piemonte**

**attività di educazione - attività educative per famiglie - attività educative per le scuole**

**Cara la mia fattoria si presenta con attività dedicate alle scuole e alle famiglie.**

Il programma degli eventi il 17 e il 20 settembre, ore 9:30-10:30 per le scuole. Storie e curiosità svelate dalle fattorie didattiche della Regione Piemonte. L'attività, gratuita su prenotazione, è rivolta ad una classe primaria. L'Azienda agricola Futura presenterà un laboratorio pratico sulla produzione di tomini, con relativa spiegazione sull'allevamento di vacche da latte e sul processo di produzione del latte, con indicazioni sull'importanza di assumere il latte e i formaggi nella propria alimentazione. Lunedì 20 settembre l'Azienda agricola Agriturismo La Rossa presenterà "Agri...Chef Anno XX", che avrà inizio con la proiezione di un video aziendale. A seguire i ragazzi e le famiglie saranno guidati nella manipolazione dell'impasto ottenuto con le farine del "Progetto Grano di Alessandria". A cura di Regione Piemonte in collaborazione con l'azienda agricola Futura. Info e prenotazioni: [p.damiano@slowfood.it](mailto:p.damiano@slowfood.it) il 17 e il 20 settembre, dalle 11 alle 18: Attività alla scoperta del territorio e delle produzioni del Piemonte, a cura della rete delle fattorie didattiche della Regione Piemonte. L'attività, a ingresso gratuito, è destinata a bambini e famiglie e si svolge presso l'area Piemonte. L'Azienda agricola Futura presenterà un laboratorio pratico sulla produzione di tomini, con relativa spiegazione sull'allevamento di vacche da latte e sul processo di produzione del latte, con indicazioni sull'importanza di assumere il latte e i formaggi nella propria alimentazione. Lunedì 20 settembre l'Azienda agricola Agriturismo La Rossa presenterà "Agri...Chef Anno XX", che avrà inizio con la proiezione di un video aziendale. A seguire i ragazzi e le famiglie saranno guidati nella manipolazione dell'impasto ottenuto con le farine del "Progetto Grano di Alessandria". È sufficiente presentarsi nell'area, senza dover prenotare, per poter partecipare. A cura di Regione Piemonte in collaborazione con le aziende dell'elenco regionale delle fattorie didattiche della Regione Piemonte. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. [StockSeller\\_uk](#)

**ore 11:00 - Stand Slow Food Friuli Venezia Giulia, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

**Alla scoperta dei formaggi del Friuli Venezia Giulia #1**

**degustazione**

**Un tour dei territori della regione Friuli Venezia Giulia, abbinando ai formaggi caratteristici di ogni zona i prodotti più peculiari e originali della tradizione gastronomica locale.**

Dalle montagne della Carnia ai territori di frontiera del carso, dalle colline vitate del Collio alle valli del Pordenonese, attraverso degustazioni guidate racconteremo la produzione di qualità lattiero casearia al grande pubblico di Cheese 2021. Le aziende partecipanti sono selezionate tra produttori dei **Presidi Slow Food caseari della regione** e non solo e aziende appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. In abbinamento i vini delle cantine appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia selezionati dai collaboratori di Slow Wine. Il programma del giorno Ore 11 – Assaggiamo i Presidi Slow Food della montagna pordenonese: tour gastronomico dell'area attraverso i prodotti dei Presidi (cuc di mont, pitina, fagiolo di San Quirino, cipolla di Cavasso e della Val Cosa). Presentazione delle Slow Pic Nic Box a cura di Slow Food del Pordenonese e Osteria Turlonia con il supporto di Camera di Commercio di Pordenone e il patrocinio del Comune di Pordenone. Ore 15 – Sulle malghe del Friuli: degustazione dei formaggi di malga delle aziende Petris, Gortani, Daniele Matiz in abbinamento al Miele di alta montagna nuovo Presidio Slow Food. Ore 17 – Sapori Forti: degustazione della saurnschotte sappadina di Plodar Kelder e del Formadi frant dell'azienda Matiz in abbinamento con un assaggio del Brovadar di Moggio Udinese Presidio Slow Food. Tutti gli incontri si svolgono presso lo stand Slow Food Friuli Venezia Giulia e sono gratuiti, disponibili fino a esaurimento posti e non necessitano di prenotazione. Per maggiori informazioni: [antoniacomila.laura@gmail.com](mailto:antoniacomila.laura@gmail.com). Lo spazio è realizzato grazie al contributo di PromoTurismo FVG, animazione a cura delle condotte Slow Food del Friuli Venezia Giulia. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cuc di Mont, Presidio

## **ore 11:00 - Stand Regione Marche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Le Marche: cibi, persone, territori #1**

#### **degustazione - incontro**

**L'"osso" delle Marche da sempre esprime i prodotti del pascolo.**

Ancora oggi resistono prodotti fortemente identificativi dei territori, con aziende che non sono solo realtà economiche dinamiche ma continuano ad essere centri di cultura e di relazioni sociali all'interno delle comunità locali in una regione che è composta soprattutto da piccole realtà insediative. Nello spazio della Regione Marche ripercorriamo questo intreccio tra aziende agricole e comunità che abitano i luoghi senza dimenticare le nuove frontiere della trasformazione agroalimentare, anch'essa spesso fortemente legata alle tradizioni culturali locali preesistenti. Un dinamismo che ben si esprime attraverso i prodotti che le aziende propongono in degustazione. Il programma della giornata Ore 11 – Il pecorino dei Monti Sibillini, Presidio Slow Food. Cominciamo il percorso dei prodotti delle Marche con un Presidio Slow Food prodotto negli Appennini e che ne porta con sé i sapori e gli odori. In particolare, assaggeremo il pecorino prodotto da Luca Angeli nella sua azienda agricola a Pieve Torina in provincia di Macerata. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con Luca Angeli produttore del pecorino del Presidio dei Monti Sibillini e Marchigiano Tipico bottega di prodotti tipici di Cagli in provincia di Pesaro e Urbino. Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (347/1082902) Ore 18 – Assaggi e chiacchiere sulle birre dei birrifici marchigiani Babylon, dei Castelli, Renton, 61cento, Birracruda e Godog. A cura di Carlo Cleri, responsabile per le Marche della Guida alle Birre Slow Food. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con i birrifici. . Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (347/1082902) In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 11:00 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

### **Rassegna Stampa – Commentiamo le notizie del giorno**

#### **eventi dei partner - incontro**

**Tutte le mattine, Il Gusto commenta le notizie del giorno con i propri ospiti.**

Il programma Venerdì 17 settembre, ore 11, con: Roberta Billitteri, vicepresidente Slow Food Cinzia Scaffidi, autrice Riccardo Deserti, direttore del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano Andrea Malaguti, vicedirettore La Stampa Luca Ferrua, Direttore Il Gusto Sabato 18 settembre, ore 11, con: Carlo Petrini, Fondatore Slow Food Massimo Giannini, Direttore La Stampa Luca Ferrua, Direttore Il Gusto Domenica 19 settembre, ore 11, con: Ministro Garavaglia, ministro del Turismo Alberto Cirio, presidente Regione Piemonte Carlo Petrini, fondatore Slow Food Maurizio Molinari, direttore La Repubblica Luca Ferrua, direttore Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 11:30 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La biodiversità del Parmigiano Reggiano: le razze**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano.**

**Le nostre proposte sul Parmigiano Reggiano di razza**

Venerdì 17 alle 11:30, il **Caseificio Gennari Sergio e Figli** di Collecchio (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacca bruna Lunedì 20 alle 11, il **Consorzio Vacche Rosse** di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacche rosse. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 11:30 - Stand Slow Food – Regione Puglia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **I formaggi: cartina di tornasole della Puglia transumante #1**

#### **degustazione - incontro**

**La Puglia ha una spina dorsale transumante e i suoi formaggi ne sono la cartina di tornasole.**

Le attività zoo-agricole, in un'epoca lontana riecheggiata nella memoria da prodotti arcaici, favorirono la nascita dei primi insediamenti urbani e potenziarono la rete degli scambi commerciali, lungo le direttrici dei cammini. La ricca trama di tratturi, tratturelli e bracci, autostrade su cui viaggiavano i destini di uomini e bestie, progettati e realizzati per lo scopo, e tutt'ora visibili, sono gli scenari della narrazione che viene messa in scena a Cheese 2021. Il programma prevede l'animazione dello spazio per i quattro giorni della manifestazione, e si articola in degustazioni "Alla scoperta dei prodotti pugliesi naturali" per assaporare la diversità e la ricchezza dei prodotti formaggi, ma anche salumi, pani, vini; e "Dialoghi in cammino", che ruotano attorno a personaggi che possono presentare e raccontare il concetto di formaggi (e più in generale, prodotti) "naturali". Il programma del giorno Ore 11:30 – Inaugurazione dello stand con l'intervento di dirigenti Area Politiche dello Sviluppo Rurale Regione Puglia, Piero Sardo Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS, Marcello Longo, Presidente Slow Food Puglia. Ore 13:30-14:30 – La Puglia dei formaggi si presenta. Percorriamo alcuni dei territori della Regione con una guida particolare: i formaggi che su quei territori si producono. Ore 16:30-17:30 – Mozzarelle ovunque, ma quante senza fermenti industriali? Ore 19:00-20 – Il formaggio della seduzione: la burrata. Gli eventi sono ad accesso libero fino a esaurimento posti. Per maggiori info: [info@slowfoodpuglia.it](mailto:info@slowfoodpuglia.it). Tutti gli appuntamenti del giorno rientrano nel programma di Cheese e sono organizzati da **Slow Food Puglia** con il supporto di **Regione Puglia** e **UnionCamere Puglia**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: la pecora altamura, Presidio Slow Food. Ph. Archivio Slow Food.

## **ore 11:30 - Stand Regione Valle d'Aosta - Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali, Via Principi Piemonte - Bra (CN)**

### **Latti e formaggi della Valle d'Aosta**

#### **degustazione - incontro**

**La più piccola regione d'Italia, incastonata tra le alpi, presenta ancora oggi un'agricoltura che si è adattata al territorio modellandolo nel tempo, in un giusto equilibrio tra natura, uomo e il ripetersi delle stagioni.**

Le razze bovine valdostana pezzata rossa, pezzata nera e castana sono classificate a duplice altitudine, capaci di fornire latte per i formaggi, ma anche produttrici di carni che trovano la loro massima esaltazione nei prodotti tipici della tavola valdostana. Il latte cambia di stagione in stagione: quello dell'estate, munto nei pascoli alti, è l'elemento base per ottenere la prelibata Fontina d'alpeggio, mentre nelle altre stagioni, fattori come l'inizio e la fine della lattazione, danno altri sapori e aromi alle Fontine e agli altri formaggi. A Cheese 2021 la Valle d'Aosta proporrà in degustazione: - **Fontina Dop**, è il formaggio simbolo della Valle d'Aosta, la regina dei formaggi valdostani. E' prodotta esclusivamente nel territorio valdostano utilizzando latte intero, crudo e di ogni singola mungitura di bovine di razza valdostana; - **Fontina DOP d'alpeggio**, con latte munto e trasformato direttamente in alpeggio. A queste Fontine è dedicato un Concorso, Il Concorso Modon d'Or, nel quale le migliori Fontine prodotte durante la stagione estiva in alpeggio sono esaminate da Commissioni di degustazione che assaggiano e valutano le forme presentate al Concorso e stilano una graduatoria delle 10 migliori, tra le quali, alle prime tre, è attribuito il premio Modon d'Or; - **Valle d'Aosta Fromadzo DOP**, prodotto con latte vaccino e un'aggiunta di latte di capra, magro oppure parzialmente scremato, e di erbe aromatiche e spezie come ginepro o semi di finocchio selvatico; - **Toma al naturale a latte**

**intero**, formaggio a latte crudo con stagionatura oltre i 60 giorni; - **Toma semigrassa** lasciata in salamoia dalle 5 alle 6 ore a seconda del peso della forma. Prenotazioni disponibili presso lo stand della Regione Valle d'Aosta. Max 16 posti per ogni degustazione. L'evento è organizzato da Assessorato agricoltura e risorse naturali della Regione Autonoma della Valle d'Aosta. Per maggiori informazioni: s.belli@regione.vda.it , j.dalbard@regione.vda.it In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cheese 2019, ph. Alessandro Vargiu

## **ore 11:30 - Stand Regione Campania, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Formaggi di Campania: allevamento e territori #1**

#### **degustazione - incontro**

**Abbiamo immaginato di portarvi in giro per la Campania. Abbiamo immaginato di raccontarvi come i piccoli produttori affrontano le grandi sfide di oggi.**

Riscoprono e allevano razze che stanno scomparendo, producono miriadi di formaggi diversi e li affinano in altrettanti miriadi di modi e in luoghi diversi, presidiano i paesaggi e i territori che a loro appartengono, anche attraverso le diverse declinazioni di allevamento. Dal Cilento all'Irpinia, dal Sannio ai Monti Lattari conoscerete una Campania nascosta ai più. Il programma della giornata ore 11:30 – Inaugurazione dello stand Slow Food Campania – Regione Campania ore 15:30 – L'affinamento: le cantine diffuse, un'idea per il recupero architettonico e la valorizzazione dei locali tradizionali di stagionatura. Laboratorio del gusto, conduce Nicola Memoli di Kasanna di Sala Consilina. ore 17:30 – La storia dei casari custodi del Monte Mutria (Bn). Laboratorio del Gusto, conduce Giovanni Civitillo Tutti i laboratori sono prenotabili direttamente allo stand della Regione Campania o i via mail 2 ore prima dell'inizio all'indirizzo [da.ce@icloud.com](mailto:da.ce@icloud.com). Accesso max: 12 persone. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. pecorino di Carmasciano, Presidio Slow Food, Archivio Slow Food

## **ore 11:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

**L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.**

Attività all'aperto a fruizione libera. A cura di Regione Piemonte. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **Foto stock | Architettura**

## **ore 12:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Il Formaggio artigianale come risultato di complesse relazioni socio-ecologiche**

#### **evento unisg - presentazione**

Il casaro fa il formaggio, ma non da solo. I formaggi artigianali sono il frutto degli sforzi, delle capacità e delle conoscenze dei casari, ma anche del lavoro di innumerevoli altri organismi e comunità biologiche, dalle comunità di batteri nel pascolo e negli strumenti di legno usati per la caseificazione, alle comunità di erbe nei pascoli e gli insetti che le impollinano. Questa presentazione, ripercorrendo la tesi di laurea dello studente Giovanni Zucca e attraverso esempi concreti, affronterà il tema del formaggio artigianale come prodotto di complesse relazioni socio-ecologiche, in cui il sapiente lavoro di pastori e casari diventa gestione di una biodiversità spesso nascosta ma imprescindibile. Modera la discussione il professore UNISG Gabriele Volpato in compagnia dello studente UNISG Giovanni Zucca e



del pastore Gian Vittorio Porasso attualmente alla Borgata Paraloup con le sue 140 capre.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti. E' prevista una degustazione al termine della conferenza.**

**ore 12:00 - Stand San Bernardo, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**L'acqua e le sue forme: San Bernardo non solo acqua, ma anche ingrediente... della pizza**

**eventi dei partner - incontro**

**S.Bernardo si racconta a Cheese 2021 attraverso le collaborazioni con alcune realtà con cui condivide valori e messaggio. L'acqua può essere anche un ingrediente: non solo a livello gastronomico, ma anche nella cura della persona.**

Incontra al nostro stand le persone che fanno parte di questo mondo e scopri come gastronomia, sostenibilità, economia elicoidale e qualità si esprimano nei prodotti creati con le collaborazioni dei nostri partner. Conosciamo Andrea Brunetti che per la sua pizza gourmet **Trunch** utilizza l'acqua S.Bernardo per regalare all'impasto una leggerezza invidiabile. Vieni ad assaggiarla! Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

Cover image Ph. **Michael C** on **Unsplash**

**ore 12:30 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**I selvatici sono tornati**

**conferenza**

**Sono passate generazioni, e a volte addirittura secoli. Non li conosciamo, non sappiamo come affrontarli. I selvatici ritornano da un passato di cui abbiamo perso memoria.**

Cinghiali, daini, caprioli sradicano e brucano negli orti e nei frutteti; lupi attaccano greggi in montagna e girovagano nelle periferie. I selvatici esistono, la natura selvaggia esiste, e forse questo mondo è nuovo anche per lei. Servono nuove domande e nuove risposte per ripristinare un equilibrio saltato. In questo incontro, allevatori, agricoltori, tecnici e istituzioni dialogano su come gestire il ritorno dei selvatici. **Intervengono: Luca Battaglini**, Professore Ordinario in Scienze delle produzioni animali per il territorio, presso l'Università di Torino **Mauro Ferri**, veterinario e naturalista, membro del Consiglio Direttivo del Gruppo Modenese Scienze Naturali **Sandra Invidiata**, allevatrice e produttrice del Presidio della provola delle Madonie, Sicilia **Lina Leu**, allevatrice di capre della Val d'Ossola, Piemonte **Roberta Billitteri**, vice presidente di Slow Food Italia In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image iStock Photo by Getty Images | **Matt\_Gibson**

**ore 12:30 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Cosa accade nel nostro corpo, cervello e linguaggio quando assaggiamo un formaggio?**

**conferenza**

**Cosa accade nel nostro corpo, cervello e linguaggio quando assaggiamo un formaggio?**

Le nostre percezioni sensoriali sono spontanee e libere oppure influenzate dalle informazioni che abbiamo su quanto stiamo gustando, o addirittura dall'eloquenza di chi sta presentando un prodotto? Il cibo è cultura, e per apprezzare appieno ciò che si gusta ci vuole conoscenza. Questa non è una novità, ma se la degustazione fosse anche un'esperienza sociale? E le reazioni sensoriali, diverse in ogni individuo, nel percepire un sapore, una consistenza, un profumo, fossero la conseguenza di una relazione? Non solo. In che modo le condizioni ambientali dei contesti

produttivi possono influenzare la qualità di un prodotto? E il nostro cervello è sensibile a questi cambiamenti? Riconoscere e apprezzare la qualità che deriva da ambienti naturali sani e incontaminati è indispensabile per sostenere la conservazione di un'agricoltura pulita, rispettosa di ambienti e culture locali. Durante la conferenza si svolge un test che valuterà cosa accade nel nostro cervello durante la degustazione di un formaggio di qualità. Intervengono: Andrea Bariselli, neuroscienziato, CEO di Strobilo Lorenza Mondada, linguista, Università di Basilea, autrice del libro "Sensing in Social Interaction. The Taste for Cheese in Gourmet Shops", Cambridge University Press. Modera: Luca Ferrua, direttore di Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. iStock Photo by Getty Images. Ph. NeilLockhart

## **ore 13:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La magia dell'apertura**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano.**

Il **Caseificio Rastelli** di Solignano (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 13:00 - Stand Consorzio mozzarella di Bufala Campana DOP, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Quando la bufala è DOP: alla scoperta della mozzarella campana**

#### **degustazione**

**A Cheese il Consorzio della mozzarella di bufala campana DOP presenta un laboratorio con dimostrazione di filatura e mozzatura live a cura del Maestro Casaro e degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP.**

Presente già nel Duecento, si produce su vasta scala dal XVII secolo. Formaggio fresco a pasta filata, leggermente elastico nelle prime ore, poi sempre più fondente, si ottiene aggiungendo al latte intero di bufala il sieroinnesto del giorno prima e il caglio di vitello. Coagulato il latte in 20-30 minuti, si rompe la cagliata in grumi della grandezza di una noce e la si lascia poi maturare sotto siero caldo per quattro o cinque ore. L'operazione di filatura è fatta con acqua bollente, tirando la pasta con un bastone. Infine si passa alla formatura, tagliando la pasta in pezzi di peso diverso secondo le esigenze di produzione. Il formaggio si presenta di colore bianco perlaceo, con gusto acidulo e odore di muschiato o di selvatico. La partecipazione al laboratorio è gratuita, mentre la degustazione è accessibile previa prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cheese 2019, mozzarella di bufala campana, ph. Davide Greco

## **ore 13:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Degustazione di formaggi DOP piemontesi**

#### **degustazione**

**Degustazione di formaggi DOP piemontesi.**

A cura di ONAF - Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio. Ingresso libero fino ad esaurimento

posti in sala. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cheese 2019, ph. Paolo Properzi

**ore 14:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: il Veneto tra pecore e agnelli**

**laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese il Veneto si racconta nell'esperienza di Giovanni Caltagirone del ristorante 13 comuni, che presenta le carni di pecora e agnello dei pascoli di queste terre.**

La **pecora brogna**, una razza autoctona che si alleva da secoli sui pascoli della Lessinia, dai mille ai 1800 metri di altitudine, in un ambiente incontaminato; e l'**agnello di Alpago**, allevato in una conca che è da sempre un luogo ideale per la pastorizia, attività principale nei comuni di Alpago, Chies e Tambre fino al secondo dopoguerra. Ne ritroverete le carni in un laboratorio che ne mette in luce la salubrità e le caratteristiche organolettiche, e che parla dei profumi e dei sapori del pascolo. Il cuoco prepara per voi un antipasto costituito da prosciutto cotto e affumicato di agnello su cavolo cappuccio bio della Lessinia fermentato, ricotta acida di pecora, mostarda di pomo decio, e pero trentosso, due vecchie varietà di frutta; in una battuta su focaccia all'olio; e infine nei tortelli ripieni di agnello mantecati con burro di malga e lavanda. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image agnello d'Alpago, Presidio Slow Food, Veneto | Ph. Marco Bruzzo

**ore 14:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Qual è il futuro del cibo dopo il Covid? Ce lo dicono due docenti UNISG**

**evento unisg - presentazione**

Il Prof. Paolo Corvo e Michele Fontefrancesco presenteranno il volume edito da Carocci, del quale sono co autori, "il cibo nel futuro" che intende identificare alcune linee di innovazione e buone pratiche di qualità. Nel futuro vi saranno senza dubbio molte opzioni nel settore alimentare, sia per quel che riguarda le modalità di produzione sia le forme di consumo. Si potrà scegliere tra il cibo biologico, i prodotti tipici locali, il fusion food, i novel food, come la carne artificiale e gli insetti.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti. E' prevista una degustazione al termine della conferenza.**

**ore 15:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

**Il latte nelle vene: largo ai giovani!**

**laboratorio del gusto**

**Una degustazione di eccellenze casearie elaborate da giovani produttori che portano avanti antiche tradizioni di famiglia o che hanno scelto il lavoro di casari tra sacrifici e passione. Dal Molise alle Marche. Un breve tour che ci porta a scoprire le loro storie e la loro visione del futuro in un laboratorio tutto italiano.**

A presentarne le storie, Carlo Catani ideatore del progetto **Tempi di recupero** che mostra come questi giovani produttori siano stati protagonisti di un recupero di ricette e tradizioni, aggiungendo le loro competenze, le loro idee e delle visioni innovative, nel rispetto del territorio. In degustazione i formaggi di: Nicola del Vecchio e Michela Bunino della **società agricola Alba** di Campolieto (Cb), Molise. Entrambi ex studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, che hanno creato la loro azienda da zero. Qui producono formaggi della tradizione molisana, hanno

pecore e capre. Grazie ai loro studi sono stati capaci di creare nuovi prodotti, nel rispetto del territorio e delle materie prime. Emilio Spada di **Cau & Spada**, di Sassocorvaro (Pu), Marche. Giovane pastore, Emilio è entrato nell'azienda di famiglia dove, partendo dalle tradizioni, ha provato a innovarle. Serena Di Nucci del **Caseificio Di Nucci**, di Agnone (Is), Molise. Altra studente Unisg è impegnata con i suoi fratelli nella gestione del caseificio storico di Agnone, che insieme hanno innovato nei minimi dettagli per quanto riguarda la commercializzazione e la comunicazione dei prodotti. Non solo, hanno anche messo mano ad alcuni prodotti come il cacio-salame, prodotto nato durante il proibizionismo americano. Francesco Cerutti del caseificio urbano **Pinnulet** di Barcellona, Spagna. Un giovane veterinario, che dopo una diversi anni trascorsi a lavorare come allevatore in Cataluña, ha deciso di aprire il suo caseificio nel cuore di Barcellona, trasformando manualmente il latte crudo acquistato dal produttore **Can Roger** di Cardedeu (Barcellona) David Sebastian Boada Mendoza di **Kru Natural Cheese**. Anche lui ex studente dell'Università di Scienze Gastronomiche, di origini dell'Ecuador. Dopo i suoi studi, ha deciso di creare una realtà in grado di accompagnare alla scoperta dell'ecosistema caseario attraverso strumenti su misura per produttori, stagionatori, commercianti e consumatori. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image il caciocavallo di Agnone del Caseificio Di Nucci | Ph. **Tripadvisor**

**ore 15:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**A tutto Piemonte: Barolo 07-17 e tome della Valchiusella**

**laboratorio del gusto**

**Un percorso a tutto Piemonte, tra i cru di Barolo e le migliori tome della Valchiusella.**

La toma della Valchiusella è un formaggio prodotto da piccole aziende agricole a gestione familiare. Ogni famiglia, esclusivamente con il latte delle proprie vacche autoctone, produce la propria toma a latte crudo senza aggiunta di fermenti. I profumi e gli aromi differenti sono dati dalle fragranze delle erbe di cui si nutrono le vacche al pascolo, in alpeggi che superano anche i 2000 metri. La famiglia Villa ha voluto dedicare la sua attività alla riscoperta e promozione di questo patrimonio di formaggi reso ancora più ricco dalla varietà di fragranze tipiche ognuna dell'alpeggio e del casaro da cui provengono. In abbinamento due annate di barolo a distanza di 10 anni. Tre cru a confronto: da Barolo, Bricco Sarmassa; da Monforte, San Giovanni; da La Morra, Cerequio: Bricco Sarmassa '07 Giacomo Brezza & Figli Barolo d.o.c.g Sarmass '17 Giacomo Brezza & Figli San Giovanni '17 Gianfranco Alessandria San Giovanni '07 Gianfranco Alessandria Cerequio '17 Michele Chiarlo Cerequio '07 Michele Chiarlo Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. Paolo Properzi

**ore 15:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Prima dei salumi, considera gli animali**

**conferenza**

**I salumi sono tra gli alimenti più presenti sulle tavole occidentali. Nutrienti, di facile consumo, buoni... sono anche tra le voci più importanti dell'export europeo, sostenuti sui mercati mondiali da un'immagine di eccellenza artigiana e tradizione, in molti casi certificate dalla Unione europea.**

Ma la qualità dei salumi come si misura? Quanto sappiamo degli animali dei quali si usano le carni, quanto degli additivi aggiunti all'impasto, per farli durare mesi o anni? Se volessimo andare all'origine di un salume, dovremmo partire dalle razze allevate e dalle pratiche di allevamento. Ci sono salumi realizzati con carni di razze autoctone, allevate localmente allo stato brado o semibrado, libere di assecondare i propri comportamenti naturali e alimentate

bene, integrando quel che reperiscono grufolando all'aperto con foraggio verde e granella a base di mais, orzo, frumento, crusca, leguminose proteiche... Nell'ambito di questa conferenza presentiamo la ricerca di Slow Food sulle Dop/Igp dei salumi europei. **Intervengono: Jacopo Goracci**, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità **Branka Tome**, vice capo dell'unità Indicazioni geografiche della DG Agri, Commissione europea **Chiara Palandri**, autrice della ricerca sulle Dop e Igp dei salumi europei commissionata da Slow Food **Stefano Di Fiore**, allevatore del Presidio della ventricina del Vastese, Abruzzo Modera: **Yael Pantzer**, Policy Officer Slow Food In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image, **suini neri dei Nebrodi**, Presidio Slow Food | Ph. Alberto Peroli

## **ore 15:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Panorama di montagna**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano.**

#### **Parmigiano Reggiano di montagna: le nostre proposte**

Venerdì 17 alle 15, il **Caseificio Brugnoli** di Bardi (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna Domenica 19 alle 11:30, il **Caseificio Cavola** di Toano (Re) presenta la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna Lunedì 20 alle 11:30, il **Caseificio San Lucio Montardone** di Rocca Santa Maria (Mo) presenta la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 15:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Il latte in polvere e il burro da panna centrifuga in gelateria**

#### **degustazione - incontro**

**Presentazione dell'indagine universitaria condotta da Michele Fino e dagli studenti della laurea magistrale in Food & Entrepreneurship di UNISG sull'uso del latte in polvere e del burro da panna di centrifuga nelle Gelaterie del Gambero Rosso e nelle Osterie d'Italia Slow Food.**

Al termine dell'incontro, degustazione del gelato fior di burro. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **YelenaYemchuk**

## **ore 15:00 - Stand Comune di Bra, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Il Roero è...**

#### **incontro**

**L'Associazione Valorizzazione Roero, i Sindaci del Roero e i Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato incontrano Cheese 2021.**

Il territorio del Roero si presenta nelle sue realtà e nella sua bio diversità. Incontro moderato da Roberto Cerrato, direttore sito UNESCO dei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato. Evento accessibile solo su invito.

In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image:bracittaslow.it

**ore 16:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Unbox and taste: nuovo format di promozione digitale B2B del patrimonio enogastronomico di un territorio.**

**degustazione - evento unisg**

**ore 16:00 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Cappelli e stelle**

**eventi dei partner - incontro**

**Tutti i giorni, presso lo spazio Il Gusto, incontri con chef e produttori.**

Il programma Venerdì 17, ore 16, "Chi ha paura del burro?", con: Gian Piero Vivalda, chef Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi Eleonora Cozzella, Il Gusto Sabato 18, ore 16, "Incontro con i produttori brasiliani", con: Caio Bonamigo Dorigon, Slow Food Valentina Bianco, Slow Food Hasso Peter, Beer Ambassador QBA Lara Loreti, Il Gusto Eleonora Cozzella, Il Gusto Domenica 19, ore 15:30, "Come il cacio sui maccheroni", con: Luca Cesari, chef e autore Antonio Puzzi, autore Antonio Scuteri, vicedirettore Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 16:30 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: l'Emilia Romagna dell'Artusi e del Parmigiano Reggiano**

**laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese l'Emilia Romagna si racconta nell'esperienza di Belinda Cuniberti dell'enoteca con cucina La Zaira di Valsamoggia (Bo). Protagonisti della degustazione la carne di agnello cucinata alla bolognese, alla moda dell'Artusi e una crème caramel d'eccezione, realizzata con parmigiano reggiano di vacca bianca modenese.**

Presidio Slow Food, questa razza dalla duplice attitudine produce un latte particolarmente adatto alla trasformazione in parmigiano e alla caseificazione in genere. Questo è dovuto al rapporto ottimale fra tenore di grasso e proteine, e dove la frazione k delle caseine, che favorisce una coagulazione rapida e più resistente del latte, è presente in quantità elevate. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image il parmigiano reggiano di vacca bianca modenese, Presidio Slow Food, Emilia Romagna | Ph. Marcello Marengo

**ore 16:30 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Connessi per natura: BBell entra nella rete di Slow Food Italia**

**degustazione - eventi dei partner**

**Connettersi e fare rete, stuzzicando un aperitivo tutto estivo della pasticceria Converso di Bra accompagnato dalle bollicine della famiglia Cocchi.**

Festeggiamenti per l'investitura di BBell come Socio Sostenitore Slow Food. Intervengono Carla Cocco di Slow Food e Simone Bigotti A.D. BBell per raccontarci il manifesto per un'alleanza di valore. Ingresso riservato. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbell.it](mailto:marketing@bbell.it) o presso stand BBell Piazza XX Settembre. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images | DocsR

**ore 17:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Champagne (e Parmigiano Reggiano)... Per brindare a un incontro**

**degustazione - eventi dei partner**

**Il Parmigiano Reggiano incontra lo Champagne Perrier-Jouët.**

Un laboratorio di degustazione e abbinamento delle due più famose eccellenze del panorama internazionale. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

**ore 17:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**La tavoletta di cioccolato si trasforma in gelato**

**degustazione - incontro**

**E se la tavoletta di cioccolato si trasformasse in gelato?**

Guido Gobino e Alberto Marchetti, ambasciatori torinesi dell'eccellenza presentano il sorbetto al cioccolato con il **cacao della Chontalpa** Presidio Slow Food. Conversazione sull'uso del latte in polvere Inalpi nel mondo del cioccolato e del gelato. Al termine dell'incontro, degustazione del sorbetto al cioccolato con il cacao della Chontalpa Presidio Slow Food. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cacao della Chontalpa. Ph. Luca Rinaldini

**ore 17:30 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Le magie e i trucchi de Il Gusto**

**eventi dei partner - incontro**

**Siamo a Cheese, certo. E dovremmo parlare di formaggi, vero!**

Quindi eccoci perfettamente "smentiti" dalla proposta di tre appuntamenti "Le magie e i trucchi del gusto" aventi per protagonista Beppe Gallina. Pescivendolo, ristoratore, mago... venerdì, sabato e domenica Beppe Gallina incontra Luca Ferrua direttore di Il Gusto per esplorare il mondo dei trucchi e delle magie in cucina. Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 18:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

**I formaggi degli affinatori: Joseph Paccard, Francia**

**laboratorio del gusto**

**Agricoltore e montanaro, Joseph Paccard ha smesso di coltivare nel 1972 per dedicarsi alla stagionatura e all'affinage di formaggi. Diciotto anni dopo, ha creato il suo laboratorio di stagionatura a Manigod in Alta Savoia, il suo paese natale.**

Da quel momento, Joseph Paccard perfeziona pazientemente e costantemente i suoi metodi di lavoro e, come ama dire «affina l'affinamento stesso». I suoi figli Jean-François e Bertrand si sono uniti a lui per perpetuare un know-how incomparabile. Molte le proposte del laboratorio di affinamento, che potrete anche toccare con mano nel mercato di Cheese 2021: dall'Abondance fermier al Beaufort, dalla Persille des Aravis fino al "graal" aziendale, il Reblochon, nato nel XIII secolo nella valle di Thônes in Alta Savoia. Prodotto con il latte di seconda mungitura, molto grasso, il Reblochon deve appunto il suo nome al verbo re-blocher che in dialetto savoiaro significa pizzicare una seconda volta la mammella della vacca. Acquista online i laboratori del Gusto e preparati a gustare a **Cheese 2021** tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. Reblochon | **Paccard**

**ore 18:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Campania e Basilicata: bacche e latti del sud Italia**

**laboratorio del gusto**

**Un viaggio in sud Italia, tra Campania e Basilicata alla scoperta dell'aglianico, noto vitigno a bacca rossa coltivato prevalentemente in questi territori.**

Dal Vulture l'Aglianico della lucana azienda **Grifalco**, dal Taburno quello di **Fontanavecchia**, dall'Irpinia il Taurasi di Pietracupa e dal Cilento l'Aglianico di **Luigi Maffini**. Un itinerario attraverso diverse denominazioni nei territori più vocati dove nascono i grandi rossi del sud Italia. In abbinamento, caciocavalli e mozzarelle delle stesse regioni. Dalla mozzarella di bufala campana del **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP alla mozzarella nella mortella**, Presidio Slow Food, un caciocavallo freschissimo realizzato con latte vaccino crudo; dal **caciocavallo podolico della Basilicata**, che si presta alle stagionature prolungate, soprattutto per quanto riguarda le pezzature grandi dai 4 agli 8 chili al caciocavallo campano di **Latterie Gargiulo** di Gragnano (Na). Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Mozzarella nella mortella, Presidio Slow Food, Campania | Ph. Archivio Slow Food

**ore 18:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**La fattoria dei nostri sogni (The Biggest Little Farm) – Aperitivo al cinema**

**degustazione - proiezione**

**L'incredibile storia, vera, di John e Molly Chester, coppia in fuga dalla città per realizzare il sogno di una vita, quello di costruire dal nulla un'enorme fattoria seguendo i criteri della coltivazione biologica e di una completa sostenibilità ambientale.**

Tra mille difficoltà, momenti esaltanti e cocenti delusioni, i due protagonisti impararono a comprendere i ritmi più profondi della natura, fino a riuscire nella loro formidabile impresa. Oggi Apricot Lane, questo il nome della fattoria, si estende per oltre 200 acri e raccoglie circa 850 animali e 75 varietà di coltivazioni biodinamiche.



**La fattoria dei nostri sogni (The Biggest Little Farm)** Di John Chester (USA 2018), 91' A termine, dialogo con un produttore. A seguire degustazione dei Presidi storico ribelle e furnàcc del féen con **Paolo Ciapparelli**, referente dei produttori del Presidio, e **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Questo appuntamento è realizzato nell'ambito del **Progetto Cine**.

## **ore 18:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Umami, fumo e bollicine**

**degustazione - eventi dei partner**

**Due sigari molto diversi fra loro come il Toscanello Nero e il Toscanello® XXL Blend 2 fanno da contrappunto a due materie di densità diverse: sua maestà il Parmigiano Reggiano, nella versione dei Prati stabili che dà formaggi con maggiore intensità aromatica, declinato in tre stagionature diverse, e le bollicine di La Montina di Monticelli Brusati (Bs), nell'estremo lembo nord-orientale della Franciacorta.**

La cremosità del 24 mesi incontra la bollicina Satèn di La Montina e accompagna gli aromi di cacao del sigaro. Il 48 mesi con la sua croccantezza sposa il Millesimato 2016 cui si abbina il Toscanello® XXL Blend 2. Chiudiamo con la complessità del 72 mesi e l'insolita bollicina del Rosè demi sec e il finale intenso e soavemente piccante del Toscanello® XXL Blend 2 La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni e ai soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

## **ore 18:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Il siero della verità**

**evento unisg - formazione**

Moderato dalla nostra studentessa UNISG Marie Kerkeling Oggi, una delle nostre preoccupazioni comuni è lo spreco alimentare. E se vi dicessimo che il siero del latte è un ingrediente meraviglioso, utilizzato sia nella cucina casalinga che nelle cucine professionali? Questo liquido residuo della caseificazione, ricco di fermenti lattici e dai mille sapori, è una risorsa incredibile per dare energia al corpo e alla cucina. Dalla cottura del pane agli sfornati, scopri di più su come usarlo.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti**

## **ore 18:00 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Cocktail & Cheese**

**degustazione - eventi dei partner - eventi speciali**

**BBell ti invita ai suoi aperitivi con dj set.**

Selezione di Cocktail Cocchi accompagnati dal DJ Set di Luca Bernascone. Il giorno 19 settembre speciale partecipazione della violinista Simona Mana. Ingresso libero (fino a esaurimento posti). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images | **DocsR**

**ore 18:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**La birra incontra la pasta: Steenbrugge Triple e conchiglioni**

**degustazione - eventi dei partner**

Quality Beer Academy e Pastificio di Martino hanno in comune una forte tradizione familiare, un solido rapporto con il mondo Slow Food e la passione per le cose buone. Propongono un aperitivo in cui la birra incontra la pasta.

La proposta: conchiglioni fritti con ricotta e ortaggi su fonduta di cacio e pepe in abbinamento a Steenbrugge Triple. L'evento ha un costo di 10 euro ed è acquistabile alla cassa di Pastificio di Martino fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Paolo Properzi

**ore 18:00 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**La marchiatura del Plaisentif e del Bettelmatt**

**incontro**

**Marchiatura in diretta del Plaisentif e del Bettelmatt.**

Attività all'aperto a fruizione libera. A cura di Guido Tallone, Associazione Casari e Casare. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Associazione produttori Plaisentif

**ore 18:00 - Stand Comune di Bra, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Peccati di gola e BEE**

**conferenza stampa**

**Conferenza stampa di presentazione degli eventi Peccati di Gola a Mondovì (30-31 ottobre) e BEE a Villanova Mondovì (20-21 novembre).**

L'evento è organizzato dalla condotta Slow Food monregalese. Evento accessibile solo su invito. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: [bracittaslow.it](http://bracittaslow.it)

**ore 18:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Slow Food Travel – Destinazione Torre Guaceto**

**conferenza**

**Promosso da Slow Food ed ENIT, un incontro alla scoperta dell'itinerario che Slow Food Travel nel Parco Naturale Regionale Dune Costiere, quello delle Saline di Punta della Contessa e l'Area Marina Protetta di Torre Guaceto, tra le aree naturalistiche più importanti della costa pugliese.**

Una terra complessa, ricca di differenti habitat naturali, capace di ospitare modelli di sviluppo economico sostenibili tra i più interessanti del nostro Paese, al cui centro è posta la Terra con le comunità che la popolano, la **?Riserva marina di Torre Guaceto?** che, nonostante le sue piccole dimensioni (1200 ettari), presenta una straordinaria

varietà di ecosistemi protetti: la riserva marina, il litorale, la zona umida, la macchia mediterranea e le zone agricole. Qui è nata un'innovativa Comunità Slow Food in cui convivono e cooperano allevatori e caseificatori, pescatori e contadini. Con le loro pratiche agroecologiche difendono il territorio e la sua biodiversità. Un percorso raccontato attraverso le parole della rete Slow Food e dei prodotti artigianali unici di questo territorio, come il Pallone di Gravina Presidio Slow Food. Accesso libero fino a esaurimento posti (max 25 persone). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Filomena Giorgino

**ore 19:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Brindisi all'italiana**

**degustazione - eventi dei partner**

**Il territorio d'origine del Parmigiano Reggiano incontra altri grandi prodotti d'Italia in brindisi di qualità.**

**Le nostre proposte di brindisi**

Venerdì 17 alle 19, una degustazione di eccellenza tra i vini proposti dal **Consorzio Alta Langa Docg** e diverse stagionature di Parmigiano Reggiano. Sabato 18 alle 12:30, il connubio tra l'aroma deciso del **vermouth Cocchi** in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

**ore 19:00 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Cante J'euv 2.00 – Parole, musica, sapori... Ex Otago, Pinguini Tattici Nucleari, Willie Peyote. E Gipo Di Napoli**

**eventi dei partner - incontro**

**Dei due sindaci di Torino, portiamo a Bra, a Cheese 2021 quello "ufficioso", che regge il quartiere di San Salvario e i social.**

Rullo di tamburi! Tutte le sere Gipo di Napoli incontra artisti della musica e non solo per delineare il nuovo corso dei Cante J'euv, i Cante Jeu'v 12.00, appunto, tra Parole, musica e sapori. Cosa vi aspetta a Cheese Venerdì 17, ore 19: Maurizio Carucci, Ex Otago Gipo Di Napoli, Bandakadabra Beppino Occelli, produttore Roberto Pavanello, La Stampa – Redazione Il Gusto Sabato 18, ore 19: Riccardo Zanotti e Elio Biffi, Pinguini Tattici Nucleari Gipo Di Napoli, Bandakadabra Teo Musso, Baladin Roberto Pavanello, La Stampa – Redazione Il Gusto Domenica 19, ore 19: Willie Peyote Gipo Di Napoli, Bandakadabra Roberta Ceretto, produttrice Roberto Pavanello, La Stampa – Redazione Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 19:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Alimentazione e salute**

**degustazione - incontro**

**Una riflessione sul rapporto tra cibo e salute con l'intervento della dott.ssa Cinzia Ortega, Direttore SC Oncologia di Verduno, e di Oscar Farinetti, Fondatore di Eataly, che in quest'occasione presenterà il suo ultimo libro.**

Segue degustazione guidata dei prodotti del Mercato della Terra di Bra. A cura della Condotta Slow Food di Bra.

Evento a partecipazione libera. Per info e prenotazioni: 328 8333876, 338 7389306, 3331415164, 338 6403920. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 20:00 - Stand Ristorante Battaglino, Piazza Roma, 18 - Bra (CN)**

### **Il formaggio circolare: il ciclo del latte, del pane e del recupero**

#### **appuntamento a tavola**

**Uno dei nostri posti del cuore, nel cuore di Bra, diventa protagonista di un Appuntamento a Tavola dove Ivan Milani, chef in continua evoluzione, mai pago di novità e scoperte, con un'idea di cucina che muta nel tempo grazie alle influenze che respira, si misura con il concetto di recupero.**

Recupero che inizia dal pane a lievitazione naturale, che di forme di recupero ne ha in sé ben due: la scotta ottenuta dopo aver prodotto prima il formaggio e poi la ricotta sostituisce l'acqua nell'impasto; inoltre il miso di pane, prodotto con il pane avanzato, che conferisce al lievitato una complessità aromatica incredibile. Sempre a tema, il dessert è una torta di pane raffermo servita con un mascarpone alla verbena prodotto in casa. Tra il pane e il dolce tre portate che parlano della storia del cuoco e delle terre in cui ha vissuto e cucinato: in Piemonte, la Langa, Torino e la Val Curone; in Lombardia Milano; e oggi la Romagna e l'Adriatico.

Ma dicevamo del posto del cuore: è il **Ristorante Battaglino**, un luogo antico che ha segnato la storia e la buona qualità della ristorazione braidese. Un piatto, così come la selezione dei vini e l'accoglienza saranno opera loro. Acquista gli **Appuntamenti a Tavola** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. Questo appuntamento lo si acquista telefonando direttamente al ristorante, al numero 0172 412509. Affrettati perché i posti sono limitati (35 circa). Il costo della cena è di 47 euro vini inclusi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass.

## **ore 20:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Degustazione di gelati...recuperati**

#### **degustazione - evento unisg**

**Come finire dolcemente la giornata? Con gelati dai gusti originali!**

Paolo Brunelli della gelateria omonima di Senigallia, Emanuele Monero e Giulio Rocci della gelateria Ottimo! di Torino e Stefano Guizzetti della gelateria Ciacco di Parma e Milano, sono tra i protagonisti che ci faranno degustare i gelati a base di prodotti e storie recuperate dalla memoria, dall'orto e dalla cucina. Tempi di Recupero è un'associazione fondata da Carlo Catani, direttore di UNISG dal 2007 al 2010. I gelatieri che aderiscono fanno parte della rete dei recuperatori, per i quali sostenibilità ambientale ed economica sono la base della filosofia e pratica quotidiana.

**Contributo minimo 1€**

## **ore 20:30 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (12042)**

### **JAMAICAN RUM, UN TERROIR UNICO DALLA NASCITA, incontra i terrori italiani di sigaro e formaggio**

#### **degustazione - eventi dei partner**

J Wray & Nephew è il rum che accompagna ogni momento della vita dei Jamaicani, **Worthy Park Estate** è di fatto la distilleria più antica del mondo con il suo zuccherificio che opera dal 1670 per produrre le migliori melasse dell'isola, nell'incontro con il sigaro **Toscano® Antica Tradizione** sarà accompagnato da Eros Buratti de **La Casera** che

presenterà tre suoi formaggi oscillando sullo scibile del mondo caseario. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 22:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Succo d'uva fermentato, la bufala e il fumo**

**degustazione - eventi dei partner**

Relax e attesa sono la chiave di questo incontro, nell'incrocio tra pigrizia e fedeltà e tradizione e innovazione avremo sicuramente belle sorprese. Tre brandy delle distillerie **Montanaro** (1964, 1972, 1974) si dipaneranno lungo la fumata di un sigaro **Toscano® Antica Tradizione** accompagnati dal formaggio di **Quattro Portoni**, azienda chiave nell'evoluzione dei formaggi a base latte di Bufala. Il formaggio Quadrello, il distillato e il sigaro formeranno un triangolo di amorosi sensi che ci accompagnerà lungo i 45 minuti della degustazione. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

---

## **sabato 18 Settembre**

**ore 9:45 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9 - Pollenzo (CN)**

**Visite a Pollenzo**

**evento unisg - visita guidata**

**In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (a meno di 5 km da Bra) offre l'opportunità di conoscere l'offerta didattica UNISG e di visitare il campus.**

L'UNISG è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea n. 1 (Linea 1 Bra-Pollenzo-Bra) o tramite i bus navetta Cheese che collegano il centro di Bra con Pollenzo. Per informazioni sugli orari e sulle fermate del bus navetta consulta il sito di Cheese: a breve disponibile PRENOTAZIONI E SVOLGIMENTO DELLE VISITE Il punto di incontro per le visite è sotto l'arco di ingresso in Agenzia, in piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo. Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese. ORARI 18 + 19 Settembre h 9:45 - 10:45 a.m.

18 + 19 Settembre h 1:45 - 2:45 p.m. 18 + 19 Settembre h 4:30 - 5:30 p.m. 20 Settembre h 10:30 - 11:30 a.m. 20 Settembre h 12:00 - 1:00 p.m.

**La prenotazione è obbligatoria per tutti.**

**I gruppi superiori alle 5 persone devono contattare direttamente l'Unisg (info\_student@unisg.it o +39 0172 458574) e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.**

**ore 10:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Colazione col produttore**

**degustazione - evento unisg**

**Come inizieremo il weekend a Cheese? Con dei latticini, ovvio! Antonio Conticello, ex studente UNISG ci porta i cannoli de La Antica Focacceria San Francesco - Il cibo di strada di Palermo dal 1834. Saranno**

**abbinati ai succhi di Brodo di Giuggiole della ex studentessa Francesca Piaser e agli infusi e tisane di Wilden herbs dell'ex studente Nicola Robecchi. Entrambi buoni e dissetanti per accontentare i gusti di tutti.**

La Antica Focacceria San Francesco ha reso noto lo street food siciliano nel 1834. Brodo di Giuggiole è la bottega alimentare di Francesca Piaser e Michele Veneto, due appassionati di sapori autentici. Wilden.Herbs è un'azienda di infusi e tisane co-fondata da Nicola Robecchi per valorizzare ingredienti antichi quali le erbe.

**Costo: 5€. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

**ore 10:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9 - Pollenzo (CN)**

**Analisi sensoriale del miele: la dolce correlazione tra terra e uomo**

**evento unisg - workshop**

**TUTTO ESAURITO! NON CI SONO POSTI DISPONIBILI.**

**Il laboratorio di analisi sensoriali UNISG ospita esercitazioni pratiche per gli studenti, sviluppa progetti di ricerca sia in autonomia che in collaborazione con altri atenei o progetti di ricerca finanziati, è inoltre a disposizione delle imprese intenzionate a studiare con approcci scientifici le proprietà sensoriali dei propri prodotti o la risposta affettiva dei consumatori verso i propri prodotti.**

**Sabato 18 settembre** sarà eccezionalmente aperto al pubblico per partecipare ad un **test di analisi sensoriale sul miele!**

Sì, avete capito bene dovrete assaggiare proprio del miele. La produzione del miele e le api sono da sempre un indicatore sensibile della salute del nostro pianeta. La relazione tra uomo e terra è davvero intima e molto sottile infatti ciò che accade alla terra si manifesta anche sulla vita dell'uomo. Per questo la Prof. Luisa Torri, Insieme al dottorando UNISG Riccardo Migliavada e ad Andrea Bariselli, fondatore di di Strobilo, hanno deciso di proporre un **test di assaggio di diversi mieli, dei quali terremo monitorati anche indici ambientali delle aree di produzione.** Questi test saranno una perfetta combinazione di tecniche di analisi sensoriale e neuroscienze applicate. La domanda è: "in che modo il variare degli indici ambientali (o il loro peggioramento) può causare la perdita di molte specie milifere ed anche della qualità del prodotto stesso?" E ancora, "il nostro cervello è sensibile a questi cambiamenti?".

**ore 10:00 - Stand Slow Food Sicilia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Grani antichi, formaggi e salsiccia della tradizione siciliana**

**degustazione - pasto conviviale**

**Un viaggio alla scoperta dei grani antichi, formaggi e salsiccia della tradizione: l'essenza profonda dell'agricoltura in Sicilia.**

La Sicilia del latifondo ci consegna, salvati dall'ostinazione di pochi illuminati agricoltori e allevatori, la fragranza dei grani antichi, la varietà del lavoro dei casari e il sapore unico delle carni del suino nero siciliano. Slow Food Sicilia propone una serie di laboratori con degustazione e proiezioni video guidati dai produttori, alla scoperta dei **Presidi della regione** e di altri prodotti che ne testimoniano la cultura agricola e gastronomica.

**Il programma della giornata**

10:00-10:45 – Pane e tumazzu, incontro tra le provole di Presidio siciliane (provola delle Madonie e provola dei Nebrodi) e il pane di grani antichi siciliani (tuminia e russello). Quando il pane siciliano di una volta era nutrimento e assieme al formaggio diventava pranzo. 11:00 – 11:45 – I fantastici formaggi di capra girgentana (Presidio Slow Food): robiola (pasta spalmabile a coagulazione acida), talé (pasta morbida a crosta lavata), fico (caglio vegetale: lattice di fico) 15:30 – 16:15 – Agrodolce mediterraneo: salsiccia secca di Palazzolo Acreide (Presidio Slow Food) con datteri e scorzetta di arancia candita. 16:30 – 17:15 – I formaggi di vacca modicana (Presidio Slow Food). Dall'antica tradizione familiare ai nostri giorni. Tutti gli eventi sono gratuiti fino a esaurimento posti. Per accedere è necessario effettuare la prenotazione allo stand o via whatsapp al numero +39 333 6923761.

## **A pranzo e a cena in Sicilia (eventi a pagamento)**

Tutti i giorni, alle 12:30 e alle 19:00, Slow Food Sicilia ti invita a pranzo e a cena (due turni per pasto). I posti a sedere sono 25 e si consiglia di prenotare in anticipo. Per partecipare ai pranzi e alle cene è richiesto un contributo di 25 euro (acqua e un calice di vino inclusi). Per prenotazioni: +39 333 69 23 761 I pasti del 18 settembre PRANZO: Rustico del pastore Primo: pasta 'ccu i tinnirumi e ricotta salata di vacca modicana\*\* Secondo: agnellone ripieno con erbe selvatiche, patate alla "vecchia maniera" con Cipolla di Giarratana\*\* e Piacentinu ennese\*\* dessert: cannolo di ricotta ovicaprina Cena: Le Madonie Antipasto: polpette di pane di russello e provola delle Madonie\*\* al pomodoro siccagnu della Valle del Bilici\*\* Primo: parmigiana di melanzane con caciocavallo, ratatouille di zuccina siciliana, cipolla di Giarratana\*\* e scaglie di ricotta salata Dessert: cudridda di Delia\*\* \*\*Presidi Slow Food Tutto il giorno, non perderti inoltre i cibi delle cucine di strada: Cavatelli alla norma Arancini con fonduta di formaggio di Masso e melanzane Arancini con fonduta di Canestrato di Barraù e Pomodoro Siccagno di Corleone Arancini con fonduta di caciocavallo di vacca modicana (Presidio Slow Food) e cavuliceddi di vigna Arancini con fonduta di Provola dei Nebrodi e Pistacchio di Bronte (Presidio Slow Food) Pane e panelle Sfincione Cannoli di ricotta In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: la provola delle Madonie, Presidio Slow Food. Ph. Alberto Peroli

## **ore 10:00 - Stand Spazio Slow Food, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Ritorno alla natura: percorso ludico didattico di consapevolezza animale**

### **attività di educazione - attività educative per famiglie - attività educative per le scuole**

**a cheese 2021, con partenza e arrivo presso lo spazio slow food nel cortile delle scuole maschili, un percorso a tappe attende bambini e adulti che vogliono mettere alla prova la propria "consapevolezza animale".**

Cerca i totem di ritorno alla natura e fatti guidare dagli animatori di **Circo Wow** per le vie di Bra. In sette tappe avrai modo di imparare più cose sul mondo degli animali da latte. Tanti quiz dal vivo per mettere alla prova la vostra consapevolezza animale, e la possibilità di approfondire grazie a contenuti aggiuntivi disponibili su **tabUi**, la app ufficiale dell'evento. **Mappa alla mano**, seguiamo le bandierine blu sparse per Bra. A ognuna di esse, la nostra abilità e la nostra capacità di essere empatici saranno messe alla prova. Come si nutre una vacca al pascolo? Come è nutrita in un allevamento industriale? Cosa prova quando nella stalla sente la musica o se le fanno una carezza sul muso? E invece se le urlano contro o la percuotono? Grazie ai tanti quiz proposti, esploriamo: il tema dell'alimentazione; le emozioni; com'è il pascolo perfetto; la felicità di avere le corna!; tante curiosità legate agli animali che, proprio come noi, sono animali sociali... E infine... Infine vediamo come tutti questi elementi, profondamente interconnessi, si ripercuotano su un formaggio di qualità, e dunque su quel che mangiamo. Perché è innegabile che un formaggio prodotto da latte da erba, munto animali che vivono bene, sia più buono, più pulito e più giusto! in adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del certificato verde.

## **ore 10:30 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Alta qualità: il burro nelle ricette dei grandi lievitati**

### **degustazione - incontro**

**Come può contribuire il burro a comporre le ricette dei grandi lievitati, come ad esempio il panettone?**

Ci confrontiamo sulla ricerca e lo sviluppo di un ingrediente tecnologicamente avanzato nella ricetta delle lunghe lievitazioni, e osserviamo i risultati nati dalla collaborazione di Inalpi e Albertengo Panettoni. Al termine dell'incontro, degustazione di gelato al panettone.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. YelenaYemchuk

**ore 10:30 - Stand Palco di Piazza Caduti per la Libertà, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Bra e Weil der Stadt ancora insieme**

**incontro**

**Il sindaco di Weil der Stadt, Christian Walter, e il sindaco di Bra, Gianni Fogliato, firmeranno una pergamena di conferma degli impegni del gemellaggio.**

Seguirà momento musicale. Evento accessibile solo su invito. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: [bracittaslow.it](http://bracittaslow.it)

**ore 11:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

**Italian grape ales e formaggi regionali**

**laboratorio del gusto**

**Uve e latti sono forse tra i prodotti che mantengono più evidente il legame con il territorio di produzione. Ed è ciò che proviamo a dimostrare in questo laboratorio dedicato alle Iga (Italian grape ales) e ai formaggi regionali.**

I formaggi regionali non evidenziano semplicemente un legame con la regione di origine, l'insieme di informazioni che restituiscono sono ancora più minuziose e dettagliate. Sul pascolo e la vegetazione locale, la stagione di produzione – anche la giornata! –, le razze animali... Per parte loro, le Italian grape ales, birre che prevedono l'impiego di uva durante la produzione, sono uno dei vanti del movimento brassicola nazionale e uno degli esempi più visibili di quanto l'estro dei nostri artigiani possa creare capolavori. Ma non basta, le Iga riescono come poche altre birre a raccontare del legame tra un birrifico e il territorio nel quale è inserito. In questo laboratorio abbineremo Iga provenienti da diverse regioni con formaggi prodotti nelle loro vicinanze: un accostamento per prossimità che ci regala sorprese e divertimento. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image **Bagòss di Bagolino**, Presidio Slow Food, Lombardia | Ph. Franco Tanel

**ore 11:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: pascoli e cucine resistenti**

**laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese il Piemonte e il Trentino si raccontano in una doppia esperienza di pascoli e rifugi di montagna.**

Da una parte la borgata **Paraloup** di Rittana (Cn), in Valle Stura. È qui che la cuoca Valeria Morichi, e il pastore Gian Vittorio Porasso hanno stabilito il loro patto che parla di pascoli, latte e formaggi di capra, e una cucina radicata nel territorio. Dai pascoli del Piemonte potete assaggiare una cipolla Rittana, il piatto tradizionale del posto, ripiana di fonduta di formaggi di capra di diverse stagionature. Dall'altra il **Rifugio Maranza**, sulle montagne di Trento, il cui cuoco, Paolo Betti (Alleanza dei cuochi) propone prodotti tipici dei pascoli trentini: il **formaggio di malga del Lagorai**, Presidio Slow Food, prodotto da giugno a settembre da latte di vacche di razza da vacche di razza grigio alpina, bruno alpina e pezzata rossa; ma anche deliziosi canederlotti alle verze e formaggi lagorai, spuma di **casòlet**



a **latte crudo** e guanciale croccante. Un laboratorio che parla della pura essenza dei pascoli, delle erbe che danno loro profumi e sapori, che ritroverete nei meravigliosi formaggi proposti in degustazione. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. botiro di Primiero di malga, Presidio Slow Food, Trentino Alto Adige | Ph. Alberto Peroli

**ore 11:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Pecorino di vigna e di pascolo: un viaggio tra vini e Presidi Slow Food**

**laboratorio del gusto**

L'“uva delle pecore” deve il proprio nome ai legami con i territori dediti alla pastorizia ed è un'antica varietà a bacca bianca originaria del centro Italia. Ve ne proponiamo una selezione in diverse interpretazioni dal centro Italia.

Dalle Marche il **Falerio Pecorino Onirocep '19 Pantaleone** e **Offida Pecorino Réve '17 Velenosi**; dall'Abruzzo, l'Abruzzo **Pecorino Chiamami Quando Piove '19 Valori**, il **Pecorino Giulia '18 Cataldi Madonna** e il **Pecorino '19 di Cirelli**. Per l'abbinamento con i formaggi, non potevamo non pensare ai pecorini dei Presidi Slow Food! Dall'Abruzzo: il **pecorino di Farindola** prodotto – caso unico in Italia e forse nel mondo – utilizzando caglio di maiale, che gli conferisce aroma e sapori particolari; e il **canestrato di Castel del Monte** che nasce sui pascoli del Gran Sasso, dove sono state censite ben 300 essenze foraggere, un numero incredibile! Dalle Marche il **pecorino dei Monti Sibillini** fatto con latte crudo, semicotto e stagionato in modo naturale. Dalla Campania, infine, il **pecorino di Carmasciano**, che ha origine in una piccola area di pascolo che si estende per un raggio di circa quattro chilometri nella valle d'Ansanto, nel cuore dell'alta Irpinia. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food, Abruzzo | Ph. Archivio Slow Food

**ore 11:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Se scompaiono i prati naturali**

**conferenza**

**I prati naturali (noti come prati stabili) sono una risorsa straordinaria per il loro valore naturalistico, paesaggistico e agronomico.**

I prati naturali non subiscono operazioni di aratura o dissodamento, necessitano di concimazioni leggere e, falciati più volte l'anno, regalano un fieno ricco di graminacee, leguminose e composite (i fiori composti da tanti fiorellini minuscoli, come le margherite, il tarassaco, il cardo, il fiordaliso...). Sono un serbatoio di biodiversità per le nostre campagne, perché ospitano numerose specie di vegetali, insetti, uccelli... molte delle quali a rischio di estinzione. Fino ad alcuni decenni fa erano habitat comunissimi, ma oggi sono diventati molto rari, in pianura perché i terreni sono dissodati, concimati e destinati a monoculture (come il mais), in collina e montagna per via dell'abbandono. **Al termine, degustazione di formaggi da prati stabili.** Intervengono: **Giampaolo Gaiarin**, tecnologo alimentare e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità **Giampiero Lombardi**, docente di alpicoltura, presso l'Università di Torino **Claudia Masera**, produttrice di Cascina Roseleto, Villastellone, Piemonte **Irene Piccini**, ricercatrice presso il Dipartimento di scienze della vita e biologia dei sistemi presso l'Università di Torino **Diego Remelli**, allevatore e membro del Consiglio di Amministrazione della Latteria San Pietro, Goito (Mantova) Modera: **Lara Loreti** de **ilgusto.it** del gruppo Gedi In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco

## **ore 11:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Occhio alla formaggiera!**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**Il Consorzio del Parmigiano Reggiano conduce un seminario su come orientarsi durante la spesa quotidiana.**

Come scegliere il Parmigiano Reggiano valutando diversi aspetti che lo caratterizzano? Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 11:00 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Bolle da re e un panino per te!**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**BBell ti invita al suo aperitivo con ospite e premia la tua fedeltà: speciale riconoscimento ai clienti che ci seguono da tempo, che ci hanno dato fiducia e continuano a farlo.**

Presentazione e preparazione del Panino Monfrà e degustazione della tartare di carne cruda, scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico della famiglia Varvello, il tutto accompagnato dalle bollicine di casa Cocchi. Interviene Simone Bigotti A.D. BBell per la consegna del premio speciale. Ingresso gratuito. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbell.it](mailto:marketing@bbell.it) o presso stand BBell Piazza XX Settembre. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images | **DocsR**

## **ore 11:00 - Stand Slow Food Friuli Venezia Giulia, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Alla scoperta dei formaggi del Friuli Venezia Giulia #2**

#### **degustazione**

**Un tour dei territori della regione Friuli Venezia Giulia, abbinando ai formaggi caratteristici di ogni zona i prodotti più peculiari e originali della tradizione gastronomica locale.**

Dalle montagne della Carnia ai territori di frontiera del carso, dalle colline vitate del Collio alle valli del Pordenonese, attraverso degustazioni guidate racconteremo la produzione di qualità lattiero casearia al grande pubblico di Cheese 2021. Le aziende partecipanti sono selezionate tra produttori dei **Presidi Slow Food caseari della regione** e non solo e aziende appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. In abbinamento i vini delle cantine appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia selezionati dai collaboratori di Slow Wine. Il programma del giorno Ore 11 – Salumi da Spalmare: degustazione dei Presidi Slow Food Varhacker di Timau di Massimo Mentil e Pestat di Fagagna di Casale Cjanor in abbinamento alla crema di Fagiolo di San Quirino. Ore 15 – Assaggiamo i Presidi Slow Food della Carnia: tour gastronomico dell'area attraverso i prodotti dei Presidi (Cuc di Mont, Brovadar di Moggio Udinese, Varhacker, Formadi frant) Ore 17 – I Presidi Caseari del Friuli Venezia Giulia (Cuc di Mont, Formadi frant e Formaggio di Latteria Turnari) in abbinamento alle birre artigianali di Foglie d'Erba, The Lure, Bondai, Basei, Borderline e Galassia. Degustazione guidata da Savio Del Bianco coordinatore regionale della Guida Slow Food Birre d'Italia. Tutti gli incontri si svolgono presso lo stand Slow Food Friuli Venezia Giulia e sono gratuiti, disponibili fino a esaurimento posti e non necessitano di prenotazione. Per maggiori informazioni: [antoniacomilaura@gmail.com](mailto:antoniacomilaura@gmail.com). Lo spazio è realizzato grazie al contributo di PromoTurismo FVG In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del

Certificato verde.

## **ore 11:00 - Stand Auditorium BPER Banca, Via Sarti, 8 - Bra (CN)**

### **Carissimo Artusi**

#### **conferenza - eventi dei partner**

**Presentazione del libro Carissimo Artusi di Brian Freschi e Stefano Tirasso, pubblicato da Slow Food Editore.**

In anteprima a Cheese una biografia inedita di Pellegrino Artusi, maestro gastronomo e gran mangiatore, autore de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, il ricettario che ha definito la moderna cucina italiana e che vanta molteplici edizioni nel mondo. Personaggio curioso e fuori dagli schemi, Pellegrino è stata una figura unica nel panorama Ottocentesco che, attraverso un linguaggio leggero e una lunga serie di aneddoti curiosi gli autori si propongono di far conoscere ai ragazzi di oggi. I racconti biografici si alternano a ricette illustrate, scelte tra le più famose, e a fumetti con i consigli sull'arte di vivere espressi direttamente da Pellegrino. Una versione assolutamente originale nel panorama delle tante opere sull'Artusi, dedicata ai giovani ma anche ai più grandi, sostenuto dalla Fondazione Casa Artusi e da BPER Banca che, con Slow Food Editore, curano questa presentazione. Intervengono, insieme agli autori Brian Freschi e Stefano Tirasso: Fabio Bailo, Presidente del Consiglio comunale di Bra Alberto Capatti, Storico della gastronomia, massimo esperto italiano di cultura artusiana Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi Danilo Maurizio, Area Manager Bra-Saluzzo BPER Banca Chiara Cauda, Direttore editoriale Slow Food Editore Antonio Scuteri, Caporedattore ilgusto.it Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. Puoi preaccreditarti **compilando questo modulo**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. Mimesilab

## **ore 11:00 - Stand Cascine Piemontesi, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Conosci le Cascine Piemontesi #2**

#### **incontro**

**Il Piemonte, la regione che si trova ai piedi dei monti, varia per paesaggi, microclimi, altitudini, conformazione geografica, ci regala molteplici prodotti e produzioni diverse. Formaggi, vini, nocciole e castagne, tartufi, varietà locali di frutta e verdura, sono solo alcune delle tante specialità che la nostra regione offre.**

Le aspre catene montuose, con Alpi e Prealpi a fare da protagoniste, sono zone di pascolo e luogo di produzione dei numerosissimi formaggi, profumati da erbe e fiori che crescono spontanei. Le colline delle Langhe, del Monferrato e del Roero, con i caratteristici suoli di origine marina composti terreni sabbiosi, ben si adattano al fabbisogno di viti e noccioli crescono floridi. La zona pianeggiante, protetta da montagne e colline e attraversata dai fiumi, ha una terra ricca, perfetta per coltivazioni di frutta, verdura e cereali. A Cheese 2021 Cascine Piemontesi presenta un nuovo modo di promuovere il territorio. Il programma del giorno ore 11 - Cascine Piemontesi presenta "Come fare il formaggio a casa?", momento di formazione a cura di Agenform durante il quale verranno spiegati i diversi passaggi per realizzare il formaggio tra le mura domestiche. Seguiranno incontri informativi sul progetto Esperienze di Cascine Piemontesi. ore 16 - Appuntamento con il "Caluma el Vache", evento per far conoscere il mondo dei malgari e della montagna che verrà organizzato ad Elva il prossimo 30 settembre. Seguiranno incontri informativi sul progetto Esperienze di Cascine Piemontesi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Razza ovina frabosana roaschina, Presidio Slow Food. Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

## **ore 11:00 - Stand Cinema Vittoria, Via Cavour, 20 - 12042 (CN)**

## The Harvest

### proiezione

**Presentazione del film The Harvest (2017), opera che racconta il duro lavoro della manodopera migrante, in particolar modo quella indiana di religione Sikh, sfruttata ogni giorno da quella che è la catena dell'eccellenza italiana: la produzione agroalimentare.**

Un docu-musical che, per la prima volta, unisce il linguaggio del documentario alle coreografie delle danze punjabi, raccontando l'umiliazione dei lavoratori sfruttati dai datori di lavoro e dai caporali. Due storie che si intrecciano nel corso di una giornata, dalle prime ore di luce in cui inizia il lavoro in campagna alla preghiera serale presso il tempio della comunità. Un duro lavoro di semina, fatto giorno dopo giorno, il cui meritato raccolto, tra permessi di soggiorno da rinnovare e buste paga fasulle, sembra essere ancora lontano. Dopo la proiezione prenderanno parola alcuni attivisti nel campo dei diritti e alcuni operatori che lavorano sul campo dello sfruttamento lavorativo. Intervengono: **Luccilla Ciravegna**, assessora al lavoro per il comune di Bra **Valentina Ambu**, responsabile area migrazioni della cooperativa Alice e Unità mobile Rural Social Act **Anna Cattaneo**, referente per la provincia di Cuneo dell'Associazione "Libera - Associazioni, nomi e numeri contro le mafie" Modera: **Abderrahmane Amajou** - Slow Food A concludere verrà offerto un pranzo a base di formaggio indiano preparato dalla comunità Sikh di Bra. Menù: Samosa al formaggio Naan al formaggio Riso basmati Riso basmati alle verdure e spezie Dal Mattarpanir e pollo al curry In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 11:00 - Stand Regione Marche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Le Marche: cibi, persone, territori #2**

**degustazione - incontro**

**L'"osso" delle Marche da sempre esprime i prodotti del pascolo.**

Ancora oggi resistono prodotti fortemente identificativi dei territori, con aziende che non sono solo realtà economiche dinamiche ma continuano ad essere centri di cultura e di relazioni sociali all'interno delle comunità locali in una regione che è composta soprattutto da piccole realtà insediative. Nello spazio della Regione Marche ripercorriamo questo intreccio tra aziende agricole e comunità che abitano i luoghi senza dimenticare le nuove frontiere della trasformazione agroalimentare, anch'essa spesso fortemente legata alle tradizioni culturali locali preesistenti. Un dinamismo che ben si esprime attraverso i prodotti che le aziende propongono in degustazione. Il programma della giornata Ore 11 – Fratelli di latte. I pecorini di Cau & Spada incontrano gli idromieli di Giorgio Poeta. Una degustazione insieme ad Emilio, pastore e casaro titolare dell'azienda agricola Cau & Spada di Sassocorvaro e Giorgio, titolare della azienda Giorgio Poeta che produce miele in Fabriano. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con i produttori. Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (**347/1082902**) Ore 15 – Il fermano e dintorni, la mezzaluna fertile della birra marchigiana. Assaggi e chiacchiere sulle birre dei birrifici marchigiani su Mukkeller, Il Mastio, Styles, Birraformante e MC77. A cura di Carlo Cleri, responsabile per le Marche della Guida alle Birre Slow Food. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con i birrifici. Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (**347/1082902**) In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 11:30 - Stand QBA – Quality Beer Academy, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**La birra incontra la pasta: Rodenbach e gnocchi sardi**

**degustazione - eventi dei partner**

**Quality Beer Academy e Pastificio di Martino hanno in comune una forte tradizione familiare, un solido rapporto con il mondo Slow Food e la passione per le cose buone. Propongono un aperitivo in cui la birra**

## **incontra la pasta.**

La proposta: gnocchi sardi al gorgonzola, nocciole e riduzione di aceto balsamico in abbinamento alla birra Rodenbach. L'evento ha un costo di 10 euro ed è acquistabile alla cassa di Pastificio di Martino fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Paolo Properzi

## **ore 11:30 - Stand Regione Campania, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Formaggi di Campania: allevamento e territori #2**

#### **degustazione - incontro**

**Abbiamo immaginato di portarvi in giro per la Campania. Abbiamo immaginato di raccontarvi come i piccoli produttori affrontano le grandi sfide di oggi.**

Riscoprono ed allevano razze che stanno scomparendo, producono miriadi di formaggi diversi e li affinano in altrettanti miriadi di modi e in luoghi diversi, presidiano i paesaggi e i territori che a loro appartengono, anche attraverso le diverse declinazioni di allevamento. Dal Cilento all'Irpinia, dal Sannio ai Monti Lattari conoscerete una Campania nascosta ai più. Il programma della giornata ore 11:30 – Il caciocavallo Irpino: dalla produzione all'affinamento. Laboratorio del Gusto, azienda agricola Di Cecca. ore 15:30 – L'arte della caseificazione e dell'affinamento. Laboratorio del Gusto, conduce Paolo Amato. ore 17:30 – L'affumicato e il dolce della Campania. Laboratorio del Gusto, conduce Franca di Mauro di il Cellaio di Don Gennaro, Alleanza dei Cuochi. Tutti i laboratori sono prenotabili direttamente allo stand della Regione Campania o i via mail 2 ore prima dell'inizio all'indirizzo [da.ce@icloud.com](mailto:da.ce@icloud.com). Accesso max: 12 persone. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. Archivio Slow Food

## **ore 12:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Degustazione di formaggi d'alpeggio bio e vini di Langa**

#### **degustazione - evento unisg**

Crediamo fermamente che siano i giovani a portare avanti le tradizioni enogastronomiche. Ed eccone due grandi esempi, diversi tra loro, l'ex studentessa UNISG Alice Nicoletta che presenterà l'azienda di famiglia che già dai primi del '900 si dedica all'allevamento bovino per produrre formaggi d'alpeggio e le due ex studentesse UNISG, Lara Rocchietti e Luisa Sala, che dopo essersi conosciute tra i banchi dell'Università hanno inseguito il loro sogno fino a farlo diventare realtà e così hanno aperto la loro azienda agricola nel 2019 e iniziato a produrre il loro vino di Langa. E cosa succede se i formaggi d'alpeggio della tradizione incontrano i rossi di una giovane azienda? Noi non vediamo l'ora di scoprirlo e tu? Azienda agricola Nicoletta, a gestione familiare, si dedica alla produzione di latte biologico e di formaggio. Azienda agricola Lalù, fondata da Lara Rocchietti e Luisa Sala, produce Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barolo le Coste di Monforte

**Costo: 8€ (Soci Slow Food 6€). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

## **ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Da Capo Nord a Capo Palinuro**

#### **degustazione - eventi dei partner**

Partiamo da nord, molto a Nord, sotto il bagliore dell'aurora boreale, ci fumeremo un **Pedroni Mix 07 Iceland**, aromatizzato con erbe artiche e, come gli dei di Asgard andremo alla scoperta dei gin scandinavi in collaborazione con Jungle Juice Spirits. Partiremo, per affinità territoriale dall'Islanda, con Stuðlaberg, per passare a Bivrost e ad Oslo gin, tutti in versione Gin Tonic con le acque di Fever Tree accompagnati dal calore e la freschezza del nostro sud nella forma della Mozzarella di Bufala Campana Dop, l'oro bianco protetto dal **Consorzio di Tutela della**

**Mozzarella di Bufala Campana DoP**, anche nella versione affumicata. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 12:00 - Stand San Bernardo, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**L'acqua e le sue forme: San Bernardo non solo acqua, ma anche ingrediente... della MoleCola**

**eventi dei partner - incontro**

**S.Bernardo si racconta a Cheese 2021 attraverso le collaborazioni con alcune realtà con cui condivide valori e messaggio. L'acqua può essere anche un ingrediente: non solo a livello gastronomico, ma anche nella cura della persona.**

Incontra al nostro stand le persone che fanno parte di questo mondo e scopri come gastronomia, sostenibilità, economia elicoidale e qualità si esprimano nei prodotti creati con le collaborazioni dei nostri partner. Conosciamo **Molecola**, la cola 100% italiana in acqua S.Bernardo. Un racconto dal cuore sostenibile e dal gusto accattivante, che ti sorprenderà. Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image Ph. **Michael C** on **Unsplash**

**ore 12:30 - Stand Slow Food – Regione Puglia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**I formaggi: cartina di tornasole della Puglia transumante #2**

**degustazione - incontro**

**La Puglia ha una spina dorsale transumante e i suoi formaggi ne sono la cartina di tornasole.**

Le attività zoo-agricole, in un'epoca lontana riecheggiate nella memoria da prodotti arcaici, favorirono la nascita dei primi insediamenti urbani e potenziarono la rete degli scambi commerciali, lungo le direttrici dei cammini. La ricca trama di tratturi, tratturelli e bracci, autostrade su cui viaggiavano i destini di uomini e bestie, progettati e realizzati per lo scopo, e tutt'ora visibili, sono gli scenari della narrazione che Slow Food Puglia mette in scena a Cheese 2021. Il programma prevede l'animazione dello spazio per i quattro giorni della manifestazione, e si articola in degustazioni "Alla scoperta dei prodotti pugliesi naturali per assaporare la diversità e la ricchezza dei prodotti pugliesi come formaggi, ma anche salumi, pani, vini; e "Dialoghi in cammino", che ruotano attorno a personaggi che possono presentare e raccontare il concetto di formaggi (e più in generale, prodotti) "naturali". Il programma del giorno Ore 12:30-13:30 – Laboratorio a favore delle regioni devastate dagli incendi. Ore 14:30-15:30 – Sua maestà la manteca in Puglia. Ore 16:30-17:30 – Salumi neri a confronto: salsiccia e prosciutto di suino nero calabrese, salsiccia e prosciutto di suino nero dei Nebrodi, salsiccia e prosciutto di suino nero della Valle d'Itria. Ore 19:00-20 – Stagionati dieci anni? È possibile: il Caciocavallo podolico del Gargano e il Pallone di Gravina, Presidi Slow Food. Gli eventi sono ad accesso libero fino a esaurimento posti. Per maggiori info: [info@slowfoodpuglia.it](mailto:info@slowfoodpuglia.it). Tutti gli appuntamenti del giorno rientrano nel programma di Cheese e sono organizzati da **Slow Food Puglia** con il supporto di **Regione Puglia** e **UnionCamere Puglia**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: il caciocavallo podolico del Gargano, Presidio Slow Food. Ph. Alberto Peroli

**ore 12:30 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**Lezioni di formaggio**

**eventi dei partner - incontro**

## **Il Gusto ti invita a "Lezione di formaggio" per scoprire segreti, trucchi e bellezze dell'arte casearia.**

Gli incontri Sabato 18 settembre, ore 12:30, "La Dop è una cosa seria", con: Domenico Raimondo, presidente Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Luca Ferrua, direttore Il Gusto Domenica 19 settembre, ore 12:30, "Le stelle di Cheese", con: Martina Liverani, Il Gusto Angela Saba, produttrice del pecorino a latte crudo della Maremma, Presidio Slow Food Luca Ferrua, direttore Il Gusto Antonio Scuteri, vicedirettore Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

### **ore 14:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

#### **L'Alleanza dei cuochi: la Campania, il provolone e il caciocavallo**

##### **laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese la Campania si racconta nell'esperienza di Franca di Mauro del Cellaio di Don Gennaro di Vico Equense (Na).**

Protagonista della degustazione, il provolone del monaco, ottenuto dalla lavorazione del latte della vacca di razza agerolese. Si tratta di un formaggio dalla storia antica, prodotto fin dal 1700, quando alcuni pastori che vivevano sul Vomero, dovettero trasferirsi a causa dell'espansione urbana. Le famiglie che si trasferirono sui Monti Lattari iniziarono a sfruttare gli ampi pascoli della zona, producendo formaggio, in particolare questo caciocavallo, venduto principalmente nei mercati di Napoli. I pastori, coperti da pesanti e ingombranti mantelle, vennero soprannominati "monaci" e i loro caciocavalli divennero per tutti "i provoloni del monaco". Il provolone in questo laboratorio è protagonista dei paccheri, burro, alici, pane, **noci della Penisola sorrentina** e provolone del monaco. Il secondo piatto sono polpette di verdure su fonduta di caciocavallo dei Monti lattari. Oltre al formaggio, Franca vi porta in degustazione, il **lonzino di fico**, Presidio Slow Food e il miele di un apicoltore del suo territorio. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Provolone del Monaco | Ph. Fabio Aceto

### **ore 14:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

#### **Il progetto GERMONTE "il Germoplasma del Piemonte (mais, frumenti e ortaggi) e la valorizzazione attraverso la comunicazione"**

##### **evento unisg - presentazione**

La Prof. Paola Migliorini presenterà il progetto Germonte, di cui UNISG è capofila. Si tratta di un progetto di ricerca volto alla realizzazione di azioni destinate alla tutela ed alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare. In Piemonte, la caratterizzazione e la conservazione delle antiche varietà vegetali è sempre stata un'attività svolta attivamente, portata avanti da Enti, Associazioni e agricoltori che, anche grazie a progetti finanziati, hanno contribuito alla valorizzazione dell'agro-biodiversità, al contrasto o al rallentamento dell'erosione genetica a cui numerose varietà locali stavano necessariamente andando incontro. I risultati e le conoscenze acquisite dalle numerose attività portate avanti sul territorio regionale da diverse realtà necessitano innanzitutto di essere armonizzate tra loro e divulgate. Ci saranno da assaggiare prodotti come il pane prodotto con frumenti di varietà locali, biscotti di meliga con mais antichi piemontesi, etc.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti. E' prevista una degustazione alla fine della conferenza.**

### **ore 14:30 - Stand Palazzo Mathis, Piazza Caduti per la Libertà, 20 - Bra (CN)**

#### **La cucina narrativa delle donne migranti**

## incontro

**Il Concorso Lingua Madre presenta la vincitrice del Premio Speciale Slow Food – Terra Madre 2021, assegnato ogni anno all'autrice straniera del racconto maggiormente ispirato ai temi legati al cibo ed alla sua produzione, tra quelli selezionati dalla giuria del Concorso.**

Ad aggiudicarselo Elizabeta Miteva, che nel corso dell'incontro approfondirà i temi contenuti nel suo racconto "La felicità è casa". Un evento arricchito anche da spunti e riflessioni tratte da Generi alimentari. Cibo, donne e nuovi immaginari (Iacobellieditore), volume frutto del lavoro del Gruppo di studio CLM e curato da Daniela Finocchi, ideatrice e responsabile CLM, e Luisa Ricaldone, Società delle Letterate. Il libro rappresenta un excursus sulla cucina narrativa delle donne, in cui il cibo assume una valenza che è segnale di qualcosa di nuovo. A condurre Michela Marocco, del Concorso Lingua Madre. Interviene: Elizabeta Miteva, Premio Speciale Slow Food-Terra Madre al Concorso letterario nazionale Lingua Madre 2021 Modera: Michela Marocco, Concorso letterario nazionale Lingua Madre Introduce: Abderrahmane Amajou, Coordinatore tema migranti Slow Food Internazionale Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image iStock Photo | Getty images | **Alex Rath**s

**ore 14:30 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

### **Green Cheese Talk**

#### **eventi dei partner - incontro**

**Il Gusto ti invita a partecipare alle Green Cheese Talk.**

Gli incontri Sabato 18, ore 14:30, "La mia tavola, confessioni laiche", con: Edoardo Raspelli, Il Gusto Eleonora Cozzella, Il Gusto Domenica 19, ore 14:30, "Earthphonia, i suoni della natura in pericolo", con: Max Casacci, fondatore dei Subsonica Luca Ferrua, direttore Il Gusto Roberto Pavanello, La Stampa Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 15:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

### **L'importanza del benessere animale: salumi liberi, suini bradi**

#### **laboratorio del gusto**

Quanto peso ha il benessere animale nelle nostre scelte alimentari? Ci sono differenze in merito alla salubrità dei prodotti che se ne ottengono? Il benessere rientra fra le componenti che determinano la naturalità del prodotto? A Cheese, un laboratorio su salumi ottenuti con una particolare attenzione al tema del benessere animale, in un viaggio dal sud al centro Italia. In assaggio: i salumi di **Brigante Lucano**, azienda di Vaglio (Pz), Basilicata, impegnata nell'allevamento dell'antico suino nero lucano ponendo particolare attenzione all'alimentazione dei maiali, che pascolano liberamente in boschi di querce, cerro e macchia mediterranea dove si alimentano essenzialmente di ghiande, radice, foglie, erbe spontanee e bacche selvatiche. prodotti della **Tenuta di Paganico** (Gr), Toscana, dove si allevano suini di razza Cinta senese e la Maremmana come razza bovina da carne. Per quanto riguarda la cura degli animali l'azienda pone particolare attenzione al ruolo dell'omeopatia, pratica di medicina non convenzionale che deriva dall'osservazione delle necessità e bisogni dei singoli animali. i salumi di **suino nero dei Nebrodi**, Presidio Slow Food. Di taglia piccola e mantello scuro (caratteristica delle razze suine autoctone italiane), i suini Neri dei Nebrodi sono allevati allo stato semibrado e brado in ampie zone adibite a pascolo: solo in concomitanza con i parti si ricorre all'integrazione alimentare. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image suino nero dei Nebrodi, Presidio Slow Food, Sicilia | Ph. Federica Bolla



**ore 15:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**C'erano una volta una capra, una pecora e una vacca**

**laboratorio del gusto**

**Valentina Bergamin, lombarda, blogger, appassionata del mondo caseario e vincitrice del primo concorso di miglior assaggiatore d'Italia promosso dall'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi (Onaf), racconta tre storie di tre produttori da nord a sud Italia, e che lavorano ognuno con una diversa tipologia di animale.**

Formaggi di vacca, pecora e capra e la storia di un rapporto indissolubile con chi se ne prende cura e che di mestiere "considera gli animali" nel modo migliore possibile, allevandoli allo stato brado. Dal Trentino, trovate due formaggi vaccini di **Agricola Foradori** realizzati con il latte di vacche grigio alpine che pascolano nelle vigne aziendali da fine vendemmia a inizio germogliamento regalando un latte ricco e di carattere. In abbinamento un vino della stessa azienda e uno di **Pojer e Sandri**. Dalla Toscana, due pecorini dell'**Azienda Agricola Saba** proposti in abbinamento a un Chianti e a un sangiovese della costa Toscana di **Podere il Carnasciale**. Infine dalla Sicilia due formaggi con latte di **capra girgentana**, Presidio Slow Food, dell'**Azienda Agricola Montalbo** abbinati ai vini di **CVA Canicatti** e di **Marco De Bartoli**. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Capra girgentana, Presidio Slow Food, Sicilia | Ph. Alberto Peroli

**ore 15:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**L'Atlante gastronomico dei Presìdi**

**conferenza**

**I Presìdi di Slow Food in Italia sono 349, per cui L'Atlante gastronomico dei Presìdi, il volume che li racconta non può che essere un'opera monumentale.**

Appena pubblicato da Slow Food Editore e uscito in libreria, L'Atlante gastronomico dei Presìdi è un viaggio nella penisola attraverso varietà vegetali, razze animali, pani, formaggi, dolci. Non è un semplice elenco di eccellenze, ma un mosaico di saperi, espressione di un progetto politico che mette al centro la comunità di chi produce, salvaguardando un territorio e un patrimonio di conoscenza, esempi virtuosi di economia locale e sostenibilità ambientale. Per ogni prodotto l'atlante racconta le caratteristiche organolettiche, la stagionalità, le pratiche di coltivazione e di allevamento, l'uso in cucina. Al fondo del volume, i nominativi e gli indirizzi dei produttori, per poterli incontrare e scoprire le storie e i sapori che i tanti territori italiani ci offrono. **Al termine degustazione di prodotti dei Presìdi.** Intervengono: **Matteo Bosonetto**, 28 anni, produttore del Presidio del Carema **Claudia Roggero**, 23 anni, produttrice del Presidio dei mieli alta montagna **Simone Azaghi-Boreanaz**, 30 anni, produttore del Presidio della razza cabannina **Carlo Petrini**, Presidente di Slow Food Modera: **Martina Liverani**, giornalista de **ilgusto.it** del gruppo Gedi In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image **provola delle Madonie**, Presidio Slow Food | Ph. Alberto Peroli

**ore 15:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Il Parmigiano Reggiano incontra l'Artusi**

**eventi dei partner - incontro**

**Pellegrino Artusi e, grazie a quel lavoro poderoso che fu “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” fu ed è tuttora uno dei padri indiscussi della cucina italiana, per certi versi anche mondiale.**

Sabato 18 alle 15 e domenica 19 alla stessa ora, due laboratori con narrazione dedicata alla pasta fresca emiliano-romagnola fatta a mano con particolare riferimento alla valorizzazione del Parmigiano Reggiano Dop nella preparazione delle ricette artusiane. Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image iStock Photo by Getty Images | **fabiomax**

**ore 15:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Toscano Originale Italia 1891 ci racconta la storia di BARBADOS SINGLE BLENDED RUM**

**degustazione - eventi dei partner**

La nascita di **The Real McCoy** si ispira alla storia del pioniere dei contrabbandieri di rum dell’epoca del proibizionismo, Bill McCoy. Un rum che rappresenta al massimo lo stile di Barbados, una gamma di rum single blended creati insieme a Richard Seale della Foursquare Distillery dall’idea di Bailey Pryor, fondatore di Real McCoy ideali per una fumosa degustazione. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 15:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Burro fresco o burro anidro?**

**degustazione - incontro**

**L’importanza delle materie prime nel processo produttivo industriale del panettone: burro fresco o anidro?**

Ne parliamo con Inalpi e Alberto Mossotto, direttore marketing di Galup. Al termine dell’incontro, degustazione di pandoro con burro fresco inalpi e pandoro con burro anidro Inalpi: sai trovare le differenze?

L’evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **YelenaYemchuk**

**ore 15:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Che gusto hanno i batteri del formaggio? Lo scopriamo con la lente d’ingrandimento.**

**degustazione - evento unisg**

Se anche a te, come a noi, interessa sempre conoscere ciò che mangi questo workshop all’insegna della fermentazione del latte attraverso innesti diversi è ciò che fa per te! Come cambia il processo di caseificazione e che gusto prende il formaggio? Ce lo farà vedere David Boada Mendoza tramite microscopio prima, e con una piccola degustazione poi! L’Officina del Latte Crudo è un servizio di consulenza casearia. Grazie ad un laboratorio mobile David Boada Mendoza, ex studente UNISG, svolge test e analisi dalla stalla alla cantina di stagionatura per trovare soluzioni ottimali nel processo di caseificazione.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti. E’ prevista una degustazione durante l’incontro.**

**ore 15:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

## **I progetti di valorizzazione di Torino Cheese e Maestri del Gusto**

**Le produzioni del territorio torinese vengono raccontate dalle aziende protagoniste dei due progetti Torino Cheese e Maestri del Gusto e degustate in speciali abbinamenti per l'occasione.**

Attività a ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di Torino Cheese. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 16:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

## **Il burro nell'alta cucina**

### **degustazione - incontro**

**Quali sono gli impieghi del burro nell'alta cucina? Come questo ingrediente può contribuire all'elaborazione delle ricette?**

Ne discutiamo con Gian Piero Vivalda del ristorante Antica Corona Reale, e vediamo come il burro Inalpi sia componente dell'artigianalità dei grandi lievitati dell'AtelieReale. Al termine dell'incontro, degustazione di Aurora Reale, AtelieReale.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. YelenaYemchuk

**ore 16:00 - Stand Local Bra - Bottega Alimentare, Via Cavour, 45 - Bra (CN)**

## **A tutta capra**

### **degustazione**

**La merenda è un momento importante della giornata e a noi piace farla in (buona) compagnia di Samuele Cangì dell'azienda agricola Elleboro, casaro della Comunità Slow Food SOPRALAPANCA.**

In collaborazione con la Comunità Slow Food SOPRALAPANCA e **Local Bra - Bottega Alimentare, SFYN Italia** presenta **A tutta capra! Degustazione di formaggi caprini**. Cosa faremo? **Conosceremo** le capre di razza "camosciata delle Alpi" del territorio montano del comprensorio del monte Martica – Chiusarella. La lavorazione dei formaggi a partire dal latte crudo permette di mantenere le caratteristiche e le proprietà del latte stesso, e dà origine a formaggi gustosi, ma allo stesso tempo delicati. **Assaggeremo** una selezione di formaggi di pura capra a latte crudo raccontati direttamente dal produttore tra cui l'iconico **capracanta**, a fermentazione lattica a crosta fiorita, la **formaggella del Luinese DOP**, a coagulazione presamica e 100% latte intero e crudo di capra, e il **caprino fresco**, a pasta molle. **Accompagneremo** la degustazione con birre artigianali del territorio. Costo: 5 euro Ci vediamo alle 16.00 da Local Bra - Bottega Alimentare, in Via Cavour, 45, 12042 Bra CN. Non fare la capra, non fartelo scappare! Prenota subito **QUI**, posti limitati. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Storico Ribelle, Presidio Slow Food. Ph. Nicolò Quarteroni

**ore 16:00 - Stand Comune di Bra, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

## **BRA Città slow**

## conferenza

**Conferenza per la presentazione di BRA Città slow, esperienza autentica. Un nuovo video promozionale. Una stagione di eventi.**

Intervengono: Gianni Fogliato, sindaco di Bra Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero Biagio Conterno, assessore al Turismo Fabio Bailo, delegato ai grandi eventi Fabio Mancari e Stefano Scarafia, registi del video Evento accessibile solo su invito. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: [bracittaslow.it](http://bracittaslow.it)

**ore 16:30 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: la Svizzera e i suoi alpeggi**

### laboratorio del gusto

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese la Sardegna e la Svizzera si raccontano nell'esperienza di Giovanni Melis, sardo di nascita e svizzero di adozione, cuoco dell'Alleanza Slow Food.**

Le alpi della Svizzera sono vissute per tutto l'anno, offrendo verdi pascoli alle vacche e distese di neve agli sciatori. Gli altopiani svizzeri sono particolarmente favorevoli alla produzione di un latte cremoso e naturale, il cui sapore è dovuto alle circa 150 varietà di erbe che vi crescono. A Cheese, Giovanni Melis, sardo di nascita e svizzero di adozione, presenta due preparazioni a base di due tra i prodotti caseari più rappresentativi del territorio: Gnocco di zucca e **Sbrinz d'apeggio**, cotto al vapore con legata di pomodorini tardivi; Rotolo di **Emmentaler tradizionale**, crema di fico e prosciutto crudo. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Emmentaler tradizionale, Presidio Slow Food, Svizzera | Ph. Luca Carli

**ore 16:30 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Una tradizione tutta italiana**

### degustazione - eventi dei partner

**BBell ti invita al suo aperitivo con ospite-food talk con la partecipazione di Cocchi Vermouth e Parmigiano Reggiano.**

Intervengono Giulio Cocchi per raccontare la tradizione del Vermouth e Simone Ficarelli di Parmigiano Reggiano per una degustazione ricca di sapori. Ingresso gratuito. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbell.it](mailto:marketing@bbell.it) o presso stand BBell Piazza XX Settembre. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images | **DocsR**

**ore 17:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Parmigiano Reggiano... a tutta birra!**

### degustazione - eventi dei partner

**Diverse stagionature di Parmigiano Reggiano incontrano diverse tipologie di birra.**

Sabato 18 e domenica 19 alle 17, due occasioni di approfondimento e degustazione dedicate alle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e dei suoi abbinamenti con le birre di Quality Beer Academy. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 17:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Il gusto del burro in pasticceria**

#### **degustazione - incontro**

**Il gusto del burro, o dell'importanza del burro Inalpi di filiera nella pasticceria.**

Il sapore del latte e della panna, nitidi ed equilibrati per mettere in risalto gli altri ingredienti. Ne parliamo con Inalpi e Valerio Volpe di Germoglio dei sapori. Al termine dell'incontro, degustazione di biscotti Germoglio dei sapori. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. YelenaYemchuk

## **ore 17:00 - Stand Slow Food Basilicata, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Basilicata, i sapori del latte, la sapienza delle mani #1**

#### **degustazione - incontro**

**A Cheese 2021 Slow Food Basilicata porta la propria cultura casearia, mettendo al centro la biodiversità, il benessere animale e, ovviamente, le tradizioni artigianali.**

Il programma della giornata Ore 17:00 – Il caciocavallo podolico, i sapori delle stagioni. Evento a cura del Prof. Roberto Rubino con la partecipazione dei produttori. Laboratorio dedicato all'influenza della stagionalità sul gusto del formaggio con degustazione guidata di caciocavallo podolico della Basilicata Presidio Slow Food in abbinamento alle birre artigianali del Birrificio del Vulture. Ore 18:30 – Le forme dei pecorini della Val d'Agri. Laboratorio con la partecipazione dei produttori sui Pecorini della Val d'Agri nelle diverse stagionature e degustazione di un'interessante verticale in abbinamento al miele e al vino del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. Conduce Francesco Linzalone, abbinamenti vini e formaggi a cura di Franco Martino. Tutti gli eventi sono gratuiti con prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Cucina Corriere**

## **ore 17:00 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Slow Food Travel: destinazione Trasameria**

#### **conferenza**

**Promosso da Slow Food ed ENIT, un incontro per conoscere l'itinerario Slow Food Travel nella Trasameria, il percorso lanciato a marzo per far scoprire un territorio ricco di storia, tra olivi secolari, cucina genuina, Presidi e comunità Slow Food.**

Todi, Avigliano Umbro, Montecastrilli, Amelia e ritorno: un itinerario lungo antiche vie ricche di storia tra olivi secolari e cucina genuina. Un territorio che lambisce il Tevere e i Monti Amerini, in uno degli angoli meno battuti dell'Umbria meridionale. Dolci colline ricche di oliveti e vigneti che si prestano a itinerari in bici e in generale di turismo lento, cui alternare esperienze gastronomiche, alla scoperta di una tradizione culinaria unica. Un itinerario di cicloturismo, da scoprire attraverso i suoi protagonisti: i produttori e gli attivisti della rete Slow Food. Accesso libero fino a esaurimento posti (max 25 persone). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono

accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 17:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Tieni il tuo sogno seduto accanto a te**

#### **evento unisg - presentazione**

Duncan, 28 anni, nasce in un villaggio della savana in Kenya, studia a Pollenzo e lavora in Sicilia. Nella sua biografia, edita Giunti e Slow Food Editore, della quale è co-autore insieme a Maria Paola Colombo, racconta cosa lo porta in Italia e come cambia la sua vita. “Tieni il tuo sogno seduto accanto a te” è il consiglio che gli da Carlo Petrini e che Duncan non ha mai smesso di seguire perchè lui un sogno l'ha sempre avuto: tornare in Kenya e fare del bene per il suo paese! Oggi Duncan torna in Piemonte per continuare a raccontare la sua storia, una storia di coraggio e forza che ci invita tutti ad impegnarci per creare un futuro migliore.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti.**

## **ore 17:30 - Stand Sede Arci Bra Uni-Tre, Via Audisio, 5 - Bra (CN)**

### **La cucina del recupero**

#### **degustazione - formazione**

**La cucina del recupero è attenta alla sostenibilità, all'uso completo degli ingredienti, alla qualità e alla storia che ogni piatto racconta.**

Carlo Catani, fondatore dell'associazione Tempi di recupero, ci insegnerà come evitare lo spreco alimentare in cucina, svelandoci i segreti per realizzare piatti gustosi e sostenibili. A seguire, un gustoso aperitivo a tema preparato dal Ristorante Battaglino di Bra. Ingresso a offerta libera. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. L'appuntamento è accessibile a un massimo di 40 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Un evento organizzato da Arci Bra Uni-Tre. Per info: 0172 245901 – info@arcibra.it

## **ore 18:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

### **Nel blu dipinto di blu... erborinati e birre estreme**

#### **laboratorio del gusto**

**Esiste un modo migliore di chiudere un pasto che non sia con un pezzo di blu? Probabilmente no.**

I formaggi erborinati e quelli a crosta fiorita sono fortemente influenzati dall'azione di muffe, che sono inoculate durante la lavorazione e che intervengono in modo attivo sulla pasta casearia fino a modificarne radicalmente la struttura. Un erborinato – nella cui ampia famiglia rientra il gorgonzola – è un formaggio la cui pasta presenta screziature di colorazione verde o blu per la presenza di muffe (*Penicillium roqueforti*). L'erborinatura è tipica di alcuni grandi formaggi quali il gorgonzola, lo stilton, il roquefort e altri blu francesi e del resto d'Europa che hanno sapore e aroma unici. Quando si riesce a trovare il perfetto accostamento, poi, il successo è garantito. Le birre offrono in questo senso una straordinaria opportunità. In particolare i barley wine dai toni caramello intensi o le imperial stout con le loro sensazioni tostate e di liquirizia o alcune birre chiare alcoliche passate per qualche mese in botte. In questo laboratorio scopriamo affascinanti e inediti abbinamenti. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image **Cheese 2017** | Alessandro Vargiu

**ore 18:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Resistenza: vini e formaggi etici**

**laboratorio del gusto**

**Due storie di resistenza, che credono fortemente nel buono, pulito e giusto, sottolineando con forza il giusto.**

La prima storia di resistenza è quella di **Centopassi**, il ramo enologico delle cooperative Libera Terra che, su terre confiscate alla mafia, ha via via affinato la produzione e raggiunto ottimi livelli qualitativi. I vigneti si trovano in diverse zone della Sicilia: si va dai terreni sabbiosi e ricchi in ferro, su cui viene coltivato catarratto, ai terreni calcarei fino allo splendido impianto in quota di Portella della Ginestra. In abbinamento, i formaggi etici dell'abruzzese cooperativa agricola **Il Gocio** di Civitella del Tronto (Te), specializzata nella produzione e trasformazione di latte ovicaprino e nell'allevamento di agnelli e capretti. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Centopassi

**ore 18:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Cru, la resistenza dei fermiers – Aperitivo al cinema**

**degustazione - proiezione**

**I pastori e i casari dei Presidi francesi, la resistenza dei fermiers e i loro paesaggi quotidiani sono al centro di un toccante documentario che Cheese ospiterà nella sua prima assoluta.**

Thibaut Fagonde e Jérôme Loisy documentano le pratiche tradizionali dei casari che esaltano le qualità del latte crudo come rappresentazione della biodiversità del loro territori. Paesaggi incontaminati, saperi e pratiche costruite nel tempo. La resistenza dei fermiers ci porta in un viaggio attraverso i campi e gli animali, fino a toccare aspetti come la microbiologia dei formaggi, documentando il lavoro e le difficoltà di questo mestiere, ma anche il piacere del cibo e della convivialità. Raccontando la piccola comunità di resistenti caseari francesi il film esprime una critica potente al consumismo e al sistema alimentare industriale moderno. E parla, anche, dell'immenso patrimonio caseario della Francia. Al termine, dialogo con **Thibaut Fagonde**, regista; **Jérôme Loisy**, co-regista e **Nicolas Floret**, Presidente dell'Associazione dei Formaggi Naturali di Francia. A seguire, degustazione di formaggi fermiers francesi condotta da **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Questo appuntamento è realizzato nell'ambito del **Progetto Cine**. Cover image **Camembert fermier naturale**, Presidio Slow Food | Ph. Patrick Mercier

**ore 18:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Anduma alla Merenda Sinoira**

**degustazione - eventi dei partner**

La **Merenda Sinoira**, una **vecchia tradizione gastronomica piemontese** indimenticabile e indimenticata, un **pasto freddo**, sostanzioso ma con prodotti del territorio, in quest'occasione con i padroni di casa le perle enologiche: sua maestà il Barolo della cantina **Sordo** e sua eccellenza l'aristocratico Barbaresco della cantina **F.lli Giacosa** accompagnati per l'occasione dal Castelmagno d'alpeggio erborinato di **Beppino Ocelli** su uno sfondo di note fumose italiane del sigaro **TOSCANO® Extravecchio** che intenso e vivace nella sua evoluzione farà da trait d'union

alle peculiarità degli altri protagonisti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

## **ore 18:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **L'importanza dell'acqua nel gelato**

#### **degustazione - incontro**

##### **Quanto è importante l'acqua nella preparazione del gelato?**

Ne discutiamo con Claudia Ciancio, biologa di Pontevecchio. Al termine dell'incontro, degustazione di gelati firmati da Alberto Marchetti e Gianfrancesco Cutelli. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 18:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La birra incontra la pasta: Hovels e paccheri ripieni**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**Quality Beer Academy e Pastificio di Martino hanno in comune una forte tradizione familiare, un solido rapporto con il mondo Slow Food e la passione per le cose buone. Propongono un aperitivo in cui la birra incontra la pasta.**

La proposta: paccheri fritti ripieni di ricotta e salame su salsa di pomodoro e birra Hovels. L'evento ha un costo di 10 euro ed è acquistabile alla cassa di Pastificio di Martino fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Paolo Properzi

## **ore 19:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Degustazione G-Local: formaggi a latte crudo molisani con Sake giapponesi**

#### **degustazione - evento unisg**

Due ex studenti UNISG si riuniscono dar vita ad una degustazione unica! I formaggi del microcaseificio della società agricola Alba, che, grazie al lavoro quotidiano ispirato alla "fattoria" storica italiana - dove animali come, galline, capre e pecore, sono immerse tra frutteti e oliveti - rappresentano un territorio difficile e marginale del Molise. La selezione di Sake dell'Atelier Gastronomico Tucci racconta le tradizioni di una terra lontana ed affascinante come il Giappone, da anni prodotti di qualità vengono importati per diffondere la storia, il rito e le persone che lo praticano e producono. Alba Società Agricola è un'azienda agricola multifunzionale in Molise nata 10 anni fa dall'idea di due ex studenti UNISG Nicola del Vecchio e Michela Bunino. Tucci Atelier Gastronomico, il cui motto è "persone, non ingredienti" nasce dalla visione dell'ex studente UNISG Paolo Tucci come spazio dedito all'educazione, alla consulenza e alla distribuzione di etichette pregiate.

**Costo: 8€ (Soci Slow Food 6€). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand**

## **ore 20:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**



## Degustazione di gelati...recuperati

### degustazione - evento unisg

**Come finire dolcemente la giornata? Con gelati dai gusti originali!**

Paolo Brunelli della gelateria omonima di Senigallia, Emanuele Monero e Giulio Rocci della gelateria Ottimo! di Torino e Stefano Guizzetti della gelateria Ciacco di Parma e Milano, sono tra i protagonisti che ci faranno degustare i gelati a base di prodotti e storie recuperate dalla memoria, dall'orto e dalla cucina. Tempi di Recupero è un'associazione fondata da Carlo Catani, direttore di UNISG dal 2007 al 2010. I gelatieri che aderiscono fanno parte della rete dei recuperatori, per i quali sostenibilità ambientale ed economica sono la base della filosofia e pratica quotidiana.

**Contributo minimo 1€**

**ore 20:30 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Contaminazioni, fra gassoso, solido e liquido**

**degustazione - eventi dei partner**

I formaggi di Eros Buratti de **La Casera** e lo **Champagne Encry** di Enrico Baldin valgono da soli il viaggio, ma noi lo percorreremo attraverso la suggestione del sigaro **Toscano Garibaldi® il Grande**, in un viaggio immaginifico e suggestivo. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 22:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Bestie timorose, bufale, sigari e altri animali fantastici**

**degustazione - eventi dei partner**

Il topo va al formaggio e a volte si fuma un sigaro, l'immagine simbolo del **Timourous Beastie** di Douglas Laing infatti è proprio un topolino con il formaggio a cui noi stasera aggiungeremo un sigaro e che sigaro: il sigaro **Toscano® Originale 1891** accompagnato con il formaggio Porta rocca di **Quattro Portoni**, formaggi inediti, sintesi tra arte casearia millenaria e materia prima pregiata: **Quattro Portoni** ha mantenuto inalterata la propensione per l'innovazione, non dimenticando l'attaccamento al territorio della Bergamasca e alla tradizione. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

---

## domenica 19 Settembre

**ore 10:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Colazione col produttore**

**degustazione - evento unisg**

La colazione è il pasto più importante della giornata e proprio per questo a noi piace farla in buona compagnia... dei nostri ex studenti UNISG. Silvia Paoli - Mamù piccola pasticceria, Nicola Robecchi - Wilden.Herbals e Francesca Piaser - Brodo di Giuggiole porteranno i loro prodotti per farci iniziare la

## **giornata dolcemente.**

Mamù è una pasticceria artigianale di Alessandria, gestita da Silvia Paoli e dalla sua famiglia. Brodo di Giuggiole la bottega alimentare di Francesca Piaser e Michele, due appassionati di sapori autentici. Wilden.Herbals è un'azienda di infusi e tisane co-fondata da Nicola Robecchi per valorizzare ingredienti antichi quali le erbe.

**Costo: 5€. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

## **ore 10:00 - Stand Slow Food Sicilia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Il suino nero dei Nebrodi, eclettico protagonista della cucina siciliana**

#### **degustazione - pasto conviviale**

#### **Il suino nero dei Nebrodi, eclettico protagonista della cucina siciliana.**

Il nero, si sa, sta bene su tutto, ma quando si abbina all'eccellenza dei Presidi diventa irresistibile. Slow Food Sicilia propone una serie di laboratori con degustazione e proiezioni video guidati dai produttori, alla scoperta dei **Presidi della regione** e di altri prodotti che ne testimoniano la cultura agricola e gastronomica.

#### **Il programma della giornata**

10:00-10:45 – Nero e Cerasuolo: prosciutto di Suino Nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food) e Cerasuolo di Vittoria  
11:00 – 11:45 – Pane e tumazzu: pane di grano antico siciliano (maiorca), pecorino e composta di cipolla paglina di Castrolibero (Presidio Slow Food). Quando il pane siciliano di una volta era nutrimento e assieme al formaggio diventava pranzo. 15:30 – 16:15 – Il Parco regionale dei Nebrodi, culla del suino nero (Presidio Slow Food) 16:30 – 17:15 – Da maledetto a benedetto: U pummu d'amuri. Timballo di pomodorino buttiglieddu di Licata, cipolla di Giarratana, suino nero dei Nebrodi e scaglie di caciocavallo ragusano (Presidi Slow Food) Tutti gli eventi sono gratuiti fino a esaurimento posti. Per accedere è necessario effettuare la prenotazione allo stand o via whatsapp al numero +39 333 6923761.

#### **A pranzo e a cena in Sicilia (eventi a pagamento)**

Tutti i giorni, alle 12:30 e alle 19:00, Slow Food Sicilia ti invita a pranzo e a cena (due turni per pasto). I posti a sedere sono 25 e si consiglia di prenotare in anticipo. Per partecipare ai pranzi e alle cene è richiesto un contributo di 25 euro (acqua e un calice di vino inclusi). Per prenotazioni: +39 333 69 23 761 I pasti del 19 settembre PRANZO: I MONTI NEBRODI Primo: cavatelli al ragù bianco di suino nero dei Nebrodi\*\* e scaglie di tuma persa Secondo: "farsumagru" al sugo fresco di pomodoro buttiglieddu di Licata\*\* Dessert: cuddrireddra di Delia\*\* Cena: I MONTI SICANI Antipasto: caciocavallo di vacca modicana\*\* in panure di pistacchio di Bronte\*\* e panelle Primo: pitirri (o simulinu) di Perciasacchi con canestrato di Barraù, salpicon di pomodoro siccagno di Corleone e aglio rosso di Nubia\*\* Dessert: cannolo di ricotta ovcaprina \*\*Presidi Slow Food Tutto il giorno, non perderti inoltre i cibi delle cucine di strada: Cavatelli alla norma Arancini con fonduta di formaggio di Masso e melanzane Arancini con fonduta di Canestrato di Barraù e Pomodoro Siccagno di Corleone Arancini con fonduta di caciocavallo di vacca modicana (Presidio Slow Food) e cavuliceddi di vigna Arancini con fonduta di Provola dei Nebrodi e Pistacchio di Bronte (Presidio Slow Food) Pane e panelle Sfincione Cannoli di ricotta In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: il suino nero dei Nebrodi, Presidio Slow Food. Ph. Alberto Peroli

## **ore 10:30 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Il valore del latte nel gelato**

#### **degustazione - incontro**

#### **Il valore del latte nel gelato.**

La storia del gelato di filiera di Latterie Inalpi e Pepino 1884 e l'uso dell'ingrediente primario nel gelato. Un incontro con Alberto Mangiantini A.D. Gelati Pepino 1884 e Matteo Torchio direttore marketing e Pr Inalpi.

Al termine dell'incontro, degustazione del Pinguino Pepino 1884. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **StockSeller\_ukr**

## **ore 10:30 - Stand Slow Food Basilicata, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Basilicata, i sapori del latte, la sapienza delle mani #2**

#### **degustazione - incontro**

**A Cheese 2021 Slow Food Basilicata porta la propria cultura casearia, mettendo al centro la biodiversità, il benessere animale e, ovviamente, le tradizioni artigianali.**

Il programma della giornata Ore 10:30 – I caprini lucani, la delicatezza sposa la dolcezza. Laboratorio con la partecipazione dei produttori sui formaggi caprini delle diverse aree della Basilicata e degustazione in abbinamento alle confetture e ai vini del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. Conduce Serenella Gagliardi, abbinamenti vini e formaggi a cura di Franco Martino. Ore 12:30 – In cucina con Antonio Labriola, Alleanza dei Cuochi Slow Food: "Fusidd, cas e crusc". È dedicato alla ricetta dei ferricelli con crema di canestrato, pane croccante e scaglie di peperone crusco il laboratorio di cucina con degustazione a cura del cuoco lucano Antonio Labriola, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food. Conduce Serenella Gagliardi, abbinamento con il vino a cura di Franco Martino. Ore 14:00 – In cucina con Antonio Labriola, Alleanza dei Cuochi Slow Food: "Basilicata - Piemonte A/R". Laboratorio di cucina con degustazione a cura del cuoco lucano Antonio Labriola, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, dedicato alla ricetta del risotto con vialone nano del Vercellese, caciocavallo podolico Presidio Slow Food e polvere di peperone crusco. Conduce Serenella Gagliardi, abbinamento con il vino a cura di Franco Martino. Ore 17:00 – I formaggi aromatizzati: vinaccia e alloro. Come si aromatizzano i formaggi? Laboratorio con la partecipazione dei produttori e degustazione di formaggi aromatizzati con vinaccia e alloro in abbinamento a prodotti e vini del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. Conduce Francesco Linzalone, abbinamenti vini e formaggi a cura di Franco Martino. Ore 18:30 – Caciocavalli lucani e birre del Vulture: spumeggianti incontri di gusto. Laboratorio e degustazione di Caciocavalli lucani in abbinamento alle birre artigianali del Birrifico del Vulture. Conduce Paride Leone con la partecipazione dei produttori. Ore 19:30 – In cucina con Antonio Labriola, Alleanza dei Cuochi Slow Food: "Come una battuta". Laboratorio di cucina con degustazione a cura del cuoco lucano Antonio Labriola, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, dedicato alla rivisitazione in chiave vegetariana con accenti di gusto lucani della battuta di fassona, un classico della cucina piemontese. Conduce Serenella Gagliardi, abbinamento con il vino a cura di Franco Martino. Tutti gli eventi sono gratuiti con prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Cucina Corriere**

## **ore 11:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

### **Andiamo in bianco! Quando la robiola incontra le birre estive**

#### **laboratorio del gusto**

**Secondo alcune fonti, la robiola prenderebbe il nome dal comune di Robbio in provincia di Pavia, dove questa tipologia di formaggio veniva già prodotta nel XVI secolo.**

Secondo altre fonti il nome robiola deriverebbe invece dal latino rubrum per via della colorazione rossastra della crosta. Sempre in riferimento a questa colorazione il nome potrebbe derivare da quello di una pianta da cui si ricava un pigmento rosso che ricorderebbe la colorazione della parte esterna del latticino. Ma dimentichiamoci le croste, ed entriamo dentro un formaggio che può essere fatto con latte vaccino, ovino o caprino – oppure misto – e che è bianco, cremoso, normalmente di breve stagionatura. Cromaticamente, ma non solo, abbiniamo le robiole a birre dalle tonalità chiare e dai toni gustativi sottili, anche quando più caratterizzanti. Le peculiarità delle bianche, le helles, le pils, le blonde e le summer ale le rendono compagne perfette per questa tipologia di formaggio. Nel laboratorio abbiniamo cinque formaggi ad altrettante birre per scoprirne le sfumature e giocare con il loro modo di accostarsi. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e

affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image **robiola di Roccaverano**, Presidio Slow Food, Piemonte | Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

**ore 11:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: la tradizione del burro**

**laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese Piemonte e Toscana si raccontano nelle esperienze di Marta Foglio di Foodopia (Biella) e Cristian Borchi, dell'Antica Porta di Levante di Vicchio (Fi).**

Con i loro piatti i due cuochi raccontano la tradizione del burro, che in alcune zone in Italia ha ancora una forte tradizione produttiva, e non viene semplicemente usato come prodotto minore. Per Marta, il burro è anche espressione di una razza, la **pezzata rossa di Oropa** (Arca del Gusto), piccola e tenace, particolarmente adatta all'alpeggio. Dal suo latte si ricava il **burro a latte crudo dell'Alto Elvo**, Presidio Slow Food, che degusterete anche in purezza, profumato al timo di montagna. Per quanto riguarda la Toscana, l'assaggio è dato da una pasta al burro fatta con farine di grani antichi e profumata con una grattata di limone massese e da un pane, burro e marmellata. Anche il pane è fatto con una farina di grani antichi, mentre la confettura potrà essere di uva spina, nespole o pesca regina di Londa. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass.

**ore 11:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Ossigeno e fermenti: vini ossidativi e formaggi naturali stagionati**

**laboratorio del gusto**

**Una delle prime cose che insegnano in un qualsiasi corso del vino è che l'ossigeno è tra i più grandi nemici del vino. Ma una delle prime cose che si impara è che il mondo del vino è bello perché è vario e che le eccezioni sono all'ordine del giorno, incluse quelle che riguardano il rapporto tra vino e ossigeno. Spesso una guerra spietata, a volte la complicità di una grande storia d'amore. Che dà luogo a splendidi vini ossidativi.**

I vini ossidativi di questo laboratorio fanno tutti parte di un nuovo progetto avviato da **Triple A** volto a mostrare come per alcuni vini l'ossigeno sia un vero e proprio marchio di fabbrica: due tipi di Marsala, uno Sherry, e altri due grandi esempi italiani di questa tipologia. Ossigeno per il vino, stagionature e fermenti naturali per i formaggi. I vini Triple A sono proposti in abbinamento a questi preziosi caci: l'erborinato Queso de Cabrales dalle Asturie e i Presidi del **Castelmagno d'alpeggio**, dello **Storico ribelle** e del **Fiore sardo dei pastori**. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Castelmagno d'alpeggio, Presidio Slow Food, Piemonte | Ph. Alberto Peroli

**ore 11:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Le donne del latte**

## conferenza

**In passato, in molte realtà agricole, la divisione del lavoro era netta, e assegnava all'uomo l'allevamento e la gestione delle malghe, e alla donna la lavorazione del latte e la stagionatura dei formaggi. Oggi fare la casara, essere donne del latte, è diventata invece per molte giovani una scelta consapevole e coraggiosa.**

Le donne del latte sono pastore, allevatrici, casare e imprenditrici che seguono ogni fase della filiera: dal pascolo degli animali alla produzione del fieno, dalla munta alla caseificazione, dalla vendita dei prodotti alla promozione dell'azienda e del territorio. Hanno deciso di intraprendere queste mestiere difficile con impegno e passione e conoscono l'importanza del loro ruolo di custodi del territorio e dei suoi saperi. In questo incontro mettiamo a confronto le loro esperienze. Intervengono: **Lara Pennati**, produttrice di mascherpa (Arca del Gusto), Val Formazza **Greta Facciotti**, produttrice di macagn (Presidio Slow Food) **Francesca Pisseri**, medica veterinaria a indirizzo sistemico, esperta in agroecologia e gestione sostenibile degli allevamenti **Jessica Cravero**, produttrice di toma 'd Mombrach, Barge (Cuneo) Modera: **Barbara Nappini**, Presidente di Slow Food Italia In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image Angela Saba, produttrice del Presidio Slow Food del **pecorino a latte crudo della Maremma** | Ph. Roberto Giomi

**ore 11:00 - Stand Slow Food Friuli Venezia Giulia, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

**Alla scoperta dei formaggi del Friuli Venezia Giulia #3**

### degustazione

**Un tour dei territori della regione Friuli Venezia Giulia, abbinando ai formaggi caratteristici di ogni zona i prodotti più peculiari e originali della tradizione gastronomica locale.**

Dalle montagne della Carnia ai territori di frontiera del carso, dalla colline vitate del Collio alle valli del Pordenonese, attraverso degustazioni guidate racconteremo la produzione di qualità lattiero casearia al grande pubblico di Cheese 2021. Le aziende partecipanti sono selezionate tra produttori dei **Presidi Slow Food caseari della regione** e non solo e aziende appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. In abbinamento i vini delle cantine appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia selezionati dai collaboratori di Slow Wine. Il programma del giorno Ore 11 – A tutta capra: degustazione della produzione casearia di capra regionale attraverso i formaggi delle aziende Zore, Fabee, San Gregorio e L'Asan e la Mussa. Ore 15 – Un viaggio nel Carso: degustazione dei pecorini di Antoni? e dei vaccini di Zidari? in abbinamento al Miele di marasca del Carso, prossimo Presidio Slow Food Ore 17 – Giro del FVG coi formaggi: degustazione dei formaggi dalla zona del Collio con l'azienda Zoff, la tradizione delle latterie turnarie nel Friuli centrale con il formaggio di Campolessi Presidio Slow Food e la montagna pordenonese con il Cuc di mont dell'azienda Celant. In abbinamento la Cipolla di Cavasso e della Val Cosa Presidio Slow Food. Tutti gli incontri si svolgono presso lo stand Slow Food Friuli Venezia Giulia e sono gratuiti, disponibili fino a esaurimento posti e non necessitano di prenotazione. Per maggiori informazioni: [antoniacomì.laura@gmail.com](mailto:antoniacomì.laura@gmail.com). Lo spazio è realizzato grazie al contributo di PromoTurismo FVG In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Formaggio di latteria turnaria, Presidio Slow Food. Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

**ore 11:00 - Stand Regione Campania, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

**Formaggi di Campania: allevamento e territori #3**

### degustazione - incontro

**Abbiamo immaginato di portarvi in giro per la Campania. Abbiamo immaginato di raccontarvi come i piccoli produttori affrontano le grandi sfide di oggi.**

Riscoprono ed allevano razze che stanno scomparendo, producono miriadi di formaggi diversi e li affinano in altrettanti miriadi di modi e in luoghi diversi, presidiano i paesaggi e i territori che a loro appartengono, anche attraverso le diverse declinazioni di allevamento. Dal Cilento all'Irpinia, dal Sannio ai Monti Lattari conoscerete una

Campania nascosta ai più. Il programma della giornata ore 11:30 – Presentazione del progetto Allevamento Custode "Azioni finalizzate alla conservazione della Biodiversità Animale ed alla valorizzazione delle microfiliere zootecniche in aree interne della Campania". Intervento dell'assessore all'agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo. Conduce e modera: Gianni Ruggiero - Regione Campania. Interventi: Dr. Augusto Calbi - Direttore A.A.C.M. ( Associazione Allevatori Campania e Molise ), Dott.ssa Anna Pagano - A.A.C.M. ( Associazione Allevatori Campania e Molise), Presentazione delle aziende partner: Antonino Cerone - Azienda La Bersagliera - Eboli (SA) Pasquale Dell'Angelo - Pecorino Bagnolese - Bagnoli Irpino (AV), Felice Valentino Fiorino - Az. L'amico Pastore Taurano (AV) ore 15:30 – Il Presidio del Cacioricotta del Cilento un formaggio dalle antiche tradizioni. Laboratorio del Gusto, conduce Az. Agr. Le Starze - Mario Di Bartolomeo ore 17:30 – La mozzarella nella mortella una storia di pascoli e arbusti profumati. Laboratorio del gusto, conduce Azienda Agricola Cicco Di Buono - Adolfo Valiante Tutti i laboratori sono prenotabili direttamente allo stand della Regione Campania o i via mail 2 ore prima dell'inizio all'indirizzo [da.ce@icloud.com](mailto:da.ce@icloud.com). Accesso max: 12 persone. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. Archivio Slow Food

## **ore 11:00 - Stand Regione Marche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Le Marche: cibi, persone, territori #3**

#### **degustazione - incontro**

**L'"osso" delle Marche da sempre esprime i prodotti del pascolo.**

Ancora oggi resistono prodotti fortemente identificativi dei territori, con aziende che non sono solo realtà economiche dinamiche ma continuano ad essere centri di cultura e di relazioni sociali all'interno delle comunità locali in una regione che è composta soprattutto da piccole realtà insediative. Nello spazio della Regione Marche ripercorriamo questo intreccio tra aziende agricole e comunità che abitano i luoghi senza dimenticare le nuove frontiere della trasformazione agroalimentare, anch'essa spesso fortemente legata alle tradizioni culturali locali preesistenti. Un dinamismo che ben si esprime attraverso i prodotti che le aziende propongono in degustazione. Il programma della giornata Ore 11 – Il re della tavola: pane e formaggio. Il Gentil verde incontra Il Covo dei briganti. Due realtà agricole, il Gentil Verde di Acqualagna e Beltrami di Cartoceto, che basano le loro produzioni sulla valorizzazione del territorio e della biodiversità e attente alle tradizioni. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con i produttori. Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (347/1082902) Ore 15 – Marmellando. Paola Poveromo, titolare dell'omonima azienda Agricola situata a Chiaserna nel Comune di Cantiano, ci parlerà, mentre le degustiamo, della differenza tra marmellata e confettura, i metodi di cottura e la lettura delle etichette. Organizzato da Slow Food Marche in collaborazione con Poveromo. Accesso gratuito fino a esaurimento posti (12 persone max). È necessaria la prenotazione contattando anche per whatsapp Alessandro (347/1082902) In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 12:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Degustazione di formaggi molisani e vini sfusi (e buoni)**

#### **degustazione - evento unisg**

Tra i principi cardine dell'UNISG c'è la diversità nel senso più lato e per quello ci piace far incontrare realtà diverse. Cosa ne dite di una degustazione di formaggi tipici della civiltà della transumanza prodotti sin dal 1662 insieme ad un vino sfuso reperibile solo online dal 2020? Noi non abbiamo dubbi, l'idea ci piace tanto quanto i prodotti stessi. E se poi fosse guidata dalle due ex studentesse UNISG artefici di questi prodotti... Caseificio di Nucci - latteria dal 1662 porta avanti le tradizioni dell'arte casearia dell'alto Molise grazie all'impegno familiare che si tramanda di generazione in generazione fino all'ex studentessa UNISG Serena di Nucci Sfusobuono, il primo shop online di vino artigianale in bag in box, fondato da Alessandra Costa, ex studentessa UNISG

**Costo: 8€ (Soci Slow Food 6€). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

**ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Compagnia dei Caraibi presenta un aperitivo intrigante**

**degustazione - eventi dei partner**

**Un aperitivo intrigante:** Gin tonic con **Gil peated**, un gin dal colore torbido, con delicati sentori affumicati dati dalla torba, che accompagnano quelli del ginepro e dell'assenzio, in abbinamento alla famosissima mozzarella di Bufala del **Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP**, ad accompagnare la degustazione il sigaro **Toscano® Rustico Piccolo**, una miniatura fedele dell'iconica forma bitroncoconica del sigaro TOSCANO®, per piccoli ma intensi momenti di piacere con un concentrato di gusto tipicamente TOSCANO®. A seguire **Peaky Blinder black Spiced Rum un rum ambrato**, che regala al naso sensazioni di **uva passa, vaniglia, arancia dolce, cannella e noce moscata** e che ci accompagnerà nel finale del sigaro. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 12:00 - Stand San Bernardo, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**L'acqua e le sue forme: San Bernardo non solo acqua, ma anche ingrediente... dei cosmetici**

**eventi dei partner - incontro**

**S.Bernardo si racconta a Cheese 2021 attraverso le collaborazioni con alcune realtà con cui condivide valori e messaggio. L'acqua può essere anche un ingrediente: non solo a livello gastronomico, ma anche nella cura della persona.**

Incontra al nostro stand le persone che fanno parte di questo mondo e scopri come gastronomia, sostenibilità, economia elicoidale e qualità si esprimano nei prodotti creati con le collaborazioni dei nostri partner. Conosciamo **S'Agapò cosmetici**, azienda che collabora con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e con la quale abbiamo studiato un'acqua micellare a base di acqua S.Bernardo e bava di lumache allevate esclusivamente con metodiche naturali e cruelty free. Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image Ph. **Michael C** on **Unsplash**

**ore 12:30 - Stand Slow Food – Regione Puglia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**I formaggi: cartina di tornasole della Puglia transumante #3**

**degustazione - incontro**

**La Puglia ha una spina dorsale transumante e i suoi formaggi ne sono la cartina di tornasole.**

Le attività zoo-agricole, in un'epoca lontana riecheggiata nella memoria da prodotti arcaici, favorirono la nascita dei primi insediamenti urbani e potenziarono la rete degli scambi commerciali, lungo le direttrici dei cammini. La ricca trama di tratturi, tratturelli e bracci, autostrade su cui viaggiavano i destini di uomini e bestie, progettati e realizzati per lo scopo, e tutt'ora visibili, sono gli scenari della narrazione che viene messa in scena a Cheese 2021. Il programma prevede l'animazione dello spazio per i quattro giorni della manifestazione, e si articola in degustazioni "Alla scoperta dei prodotti pugliesi naturali" per assaporare la diversità e la ricchezza dei prodotti formaggi, ma anche salumi, pani, vini; e "Dialoghi in cammino", che ruotano attorno a personaggi che possono presentare e raccontare il concetto di formaggi (e più in generale, prodotti) "naturali". Il programma del giorno Ore 12:30-13:30 – Una ricotta unica al mondo: la ricotta scante (ricotta forte). Ore 14:30-15:30 – La transumanza pugliese e i suoi formaggi. Ore 16:30-17:30 – Il capocollo di Martina Franca: eccellenza naturale. I produttori del Presidio hanno seguito un percorso impegnativo per arrivare a salumi prodotti con carni locali e sostenibili e senza nitriti e nitrati. Ore 19:00-20 – La sfida del naturale: salumi e formaggi di Puglia. Gli eventi sono ad accesso libero fino a

esaurimento posti. Per maggiori info: [info@slowfoodpuglia.it](mailto:info@slowfoodpuglia.it). Tutti gli appuntamenti del giorno rientrano nel programma di Cheese e sono organizzati da **Slow Food Puglia** con il supporto di **Regione Puglia** e **UnionCamere Puglia**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: il capocollo di Martina Franca, Presidio Slow Food. Ph. Archivio Slow Food.

## **ore 13:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La rivoluzione dell'etichetta narrante**

#### **conferenza - degustazione - eventi dei partner**

**L'etichetta narrante di Slow Food è una rivoluzione, perché racconta in modo trasparente tutte le fasi della produzione di un alimento.**

Dal pascolo alla stalla, dal laboratorio di produzione alla tavola, consentendo al consumatore di accedere a tutti i dati che gli servono per fare scelte di acquisto informate e consapevoli. I produttori dei Presidi la applicano sui loro prodotti, ma chiunque può realizzare un'etichetta narrante, basta seguire **le linee guida** di Slow Food. Anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano, sostenitore dei Presidi Slow Food, aderisce al nuovo progetto e presenta a Cheese 2021 la prima etichetta narrante realizzata da due produttori: CiaoLatte e Biogold. Durante la presentazione, Farm Chain, partner tecnico di Slow Food, illustra la nuova versione visual dell'etichetta narrante di Slow Food sviluppata da due Presidi Slow Food piemontesi. Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image **Parmigiano Reggiano**

## **ore 14:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

### **L'Alleanza dei cuochi: dal Lazio all'Egitto, caciofiore e fave**

#### **laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese il Lazio e l'Egitto si raccontano nelle esperienze intrecciate di Tiziana Favi e Hassan Ismail Gafar di Namò Ristobottega di Tarquinia (Vt).**

A Cheese Hassan porta un piatto di origine egiziana a base di fave, mentre Tiziana elabora una ricetta che prevede l'impiego del **caciofiore della campagna romana**, Presidio Slow Food ottenuto da latte ovino, la cui particolarità è l'utilizzo di caglio vegetale ricavato dal fiore di carciofo o di cardo selvatico. Un laboratorio in perfetto equilibrio fra tradizioni e contaminazioni, com'è nello spirito di Namò. Piccolo menù: falafel di fave riso al pane bianco di limone con nocciola Tonda Gentile della Toscana e grattugiata di caciofiore della campagna romana. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Caciofiore della campagna romana, Presidio Slow Food, Lazio | Ph. Archivio Slow Food

## **ore 14:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Agricoltura Simbiotica: cos'è e come si applica alla produzione del latte**

#### **evento unisg - presentazione**

La Granda è un consorzio di allevatori di Razza Bovina Piemontese nato nel 1996 oggi Partner Strategico UNISG. La Granda e l'Università di Scienze Gastronomiche collaborano per dare vita a nuovi e sostenibili metodi di



produzione, tra cui l'Agricoltura Simbiotica. Ce lo spiegano insieme all'azienda La Corte, parte del consorzio e produttrice di Erbalatte - non solo latte ma attenzione verso i prati e il benessere animale. Curiosi di assaggiarlo? Provare per credere!

**Ingresso libero fino a esaurimento posti. E' prevista una degustazione alla fine della conferenza.**

**ore 15:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

**Dietro i formaggi e i mieli più buoni c'è un prato stabile**

**laboratorio del gusto**

**Il prato stabile è quello su cui non viene effettuato nessun trattamento chimico, su cui non vengono spruzzati diserbanti o antiparassitari.**

Gli animali che si alimentano su un prato stabile si nutrono con un foraggio sano e genuino. Che è quello con cui ci alimentiamo anche noi, se ne consumiamo il latte e i formaggi. Un altro elemento che rende speciale il latte e di conseguenza i formaggi che provengono da un prato stabile è il benessere animale. Il benessere degli animali da latte è infatti alla base della qualità del formaggio. Un animale che sta bene produce un latte migliore, sia dal punto di vista organolettico, sia per quanto riguarda la salubrità. In degustazione: Grana Padano Dop dei prati stabili, **latteria San Pietro** Parmigiano Reggiano Dop biodinamico, **Biogold** Trentingrana di alpeggio, **Presidio Slow Food** Pecorino dei Monti Sibillini, **Presidio Slow Food** In abbinamento: Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosè Cruasè '13 Tenuta Mazzolino Muller Turgau Palai '19 Pojer & Sandri Verdicchio di Matelica Meridia '17 Cantine Belisario Sicilia Carricante Bianco Eruzione 1614 '18 Planeta Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image **Pecorino dei Monti Sibillini**, Presidio Slow Food | Archivio Slow Food

**ore 15:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Tra le vigne e le malghe dei Presìdi**

**laboratorio del gusto**

**Un viaggio nel nord Italia, tra le malghe e le vigne eroiche del Piemonte e del Trentino Alto Adige, alla scoperta di alcuni fra i più interessanti Presìdi di entrambe le regioni, proposti in diverse annate e stagionature.**

In Piemonte, abbiniamo il **cevrin di Coazze** dal latte crudo di capre camosciate delle Alpi mescolato a percentuali di latte vaccino con il **Carema** coltivato sui terrazzamenti di un anfiteatro naturale che partendo da 300 metri arrivano fino a 600 metri di altitudine. Per rendere il suolo di forte pendenza coltivabile e impedirne l'erosione, l'uomo ha adottato il sistema del terrazzamento: i colonnati in pietra sono il sostegno di tutto questo sistema di pergole, ma hanno anche un'altra importante funzione. La pietra durante il giorno si scalda e rilascia calore nelle ore notturne riuscendo a mantenere un microclima meno rigido tra i vigneti. Il secondo abbinamento riguarda la **robiola di Roccaverano**, storico caprino in cui con la stagionatura si sviluppano leggeri sentori ircini e i profumi tendono più all'aromatico del prato e delle piante selvatiche proposta insieme al **Moscato passito di Strevi**. Per produrlo, si sceglie il fiore della vendemmia, ossia i grappoli più sani e spargoli, e si sistema in cassette e poi su graticci ad appassire in ambiente aperto, avendo cura di coprirlo durante la notte. Dal Trentino Alto Adige, il **casòlet a latte crudo della Val di Sole, Rabbi e Pejo**, un cacio di montagna a pasta cruda e tenera fatto con latte intero abbinato al **Vino Santo del Trentino**. Per produrlo si raccolgono i grappoli spargoli (quelli con acini radi) di alcuni vecchi vigneti posti in pochi appezzamenti specifici, gli unici che permettono un appassimento lunghissimo. I grappoli ben maturi, raccolti tardivamente, sono stesi su graticci detti arele e collocati sulle soffitte. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni

tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Casòlet a latte crudo, Presidio Slow Food, Trentino Alto Adige | Ph. Archivio Slow Food

## **ore 15:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Rinascita pastorale e ritorno alla montagna**

#### **conferenza**

**Il pascolo estensivo, tipico dell'allevamento pastorale, dona alimenti più salubri, perché gli animali si nutrono di erbe e fieni, consumando risorse che non potrebbero nutrire l'uomo. Il pascolo leggero degli ovicaprini non compatta il terreno ma lo ossigena e il loro concime migliora la fertilità. La rinascita pastorale è un progetto per il futuro della montagna.**

In un mondo travolto dalla crisi climatica, le pecore e le capre potrebbero essere un'opportunità per far rivivere la montagna e le aree marginali. Partiamo dalla borgata alpina di Paraloup, recuperata dalla Fondazione Nuto Revelli, e trasformata in un modello di sviluppo sostenibile per la montagna, e raccontiamo altre storie di rinascita pastorale. **A seguire degustazione di salumi e formaggi ovicaprini.** Intervengono: **Alessandro Ottenga**, manager culturale e direttore di Borgata Paraloup, Piemonte **Marcello Volanti**, medico veterinario, consulente in agricoltura biologica, membro dell'associazione per la promozione e la tutela della pecora brogna, Veneto **Pietro Venezia**, medico veterinario, membro dell'Associazione Veterinari Senza Frontiere **Deborah Bianchi**, allevatrice del Presidio della pecora cornigliese, Poderi Bianchi Galli, Emilia-Romagna Modera: **Maurizio Dematteis**, giornalista e scrittore, direttore di Dislivelli Durante l'incontro verrà proiettato il video: "Pastorizia: un sistema di produzione sostenibile e positivo per la natura" realizzato da ILRI (International Livestock Research Institute). Il video verrà presentato da Marco Buemi, esperto di sviluppo sostenibile e filmmaker. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image le capre bionde dell'Adamello del Presidio del **fatulì della Val Savio**, Ph. Archivio Slow Food

## **ore 15:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **Sigaro Toscano, whisky e formaggi**

#### **degustazione - eventi dei partner**

**Compagnia dei Caraibi presenta "Un antico fascino": whisky e soda con invecchiato in foglie di castagno Occelli.**

I migliori formaggi di Beppino Occelli nascono da un percorso di evoluzione del gusto e dalla ricerca continua della qualità nelle materie prime, legate profondamente al territorio. La "via latte" nasce infatti dalle Langhe, per inoltrarsi nel cuneese fino ai pascoli di Castelmagno e della Valgrana e infine giungere a Valcasotto (Cn). Qui i formaggi stagionati in montagna riposano e maturano a lungo su assi di legno che ne sviluppano il gusto e ne arricchiscono la struttura. Ad accompagnare l'abbinamento il sigaro **Toscano Antica Tradizione**, un sigaro con una pancia che genera un gusto "pieno" e saziante. Ha un'elevata forza e un'intensità nel fumo che non risulta però mai sgraziata o eccessiva. Per finire **AnCnoc 12 anni**, un Single Malt moderno e legato alla tradizione, leggero e complesso, una vera sorpresa tanto per i palati neofiti quanto per i palati esperti. La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni e ai soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

## **ore 15:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

## **Compagnia dei Caraibi presenta un Antico Fascino**

### **degustazione - eventi dei partner**

**Un Antico Fascino:** whisky e soda con invecchiato in foglie di castagno **Occelli**. I migliori **formaggi di Beppino Ocellì** nascono da un percorso di evoluzione del gusto e dalla ricerca continua della qualità nelle materie prime, legate profondamente al territorio. La "via latte" nasce infatti dalle Langhe, per inoltrarsi nel cuneese fino ai pascoli di Castelmagno e della Valgrana e infine giungere a Valcasotto (CN). Qui i **formaggi stagionati** in montagna riposano e maturano a lungo su assi di legno che ne sviluppano il gusto e ne arricchiscono la struttura. A accompagnare l'abbinamento, il sigaro **Toscano Antica Tradizione**, un sigaro con una pancia che genera un gusto "pieno" e saziante. Ha un'elevata forza e un'intensità nel fumo che non risulta però mai sgraziata o eccessiva e per finire **AnCnoc 12 anni**, un **Single Malt moderno e legato alla tradizione**, leggero e complesso, una vera sorpresa per palati neofiti e per palati esperti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano** (iscrizione gratuita sul posto). In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 15:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Il gelato fatto a mano e gli ingredienti nobili**

#### **degustazione - incontro**

**Il gelato fatto a mano con una gelatiera dell'800 e gli ingredienti nobili di oggi.**

Un laboratorio didattico e conversazione sul gelato artigianale con una delle cinque gelatiere zoldane di fine Ottocento ancora esistente e funzionante. Con Marco Venturino dei Giardini di Marzo. Al termine dell'incontro, degustazione di gelato alla crema all'uovo fatto a mano. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **StockSeller\_ukr**

**ore 15:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Alla ricerca dei profumi perduti**

#### **evento unisg - formazione**

**Questo incontro è finalizzato all'addestramento dell'olfatto e al suo miglioramento per l'utilizzo in analisi sensoriale.**

Si inizia con lo scoprire meglio il suo funzionamento per poi passare a esercizi per allenare la percezione e apprendere le modalità più indicate per il riconoscimento degli odori. Al termine della formazione si: - migliorano le proprie capacità di utilizzo dell'olfatto e di attenzione agli odori - acquisiscono le tecniche di allenamento olfattivo - imparano le tecniche di associazione delle etichette semantiche agli odori I docenti creatori del corso sono **Novella Bagna** e **Gian Paolo Braceschi** di Good Senses. Michele Crippa, ex studente UNISG, è oggi un Professore di Gastronomia, specializzato in food & wine marketing and communication. La pandemia lo scorso anno ha colpito anche lui giocandogli un brutto scherzo: ha perso l'olfatto! Ma non temete ora l'ha recuperato e più forte che mai si è dedicato alla divulgazione della sua importanza e complessità anche tramite workshop come questo che terrà a Cheese. Recentemente è stato intervistato dal New York Times.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti.**

**ore 16:00 - Stand Cascine Piemontesi, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

### **Conosci le Cascine Piemontesi #3**

## **incontro**

**Il Piemonte, la regione che si trova ai piedi dei monti, varia per paesaggi, microclimi, altitudini, conformazione geografica, ci regala molteplici prodotti e produzioni diverse. Formaggi, vini, nocciole e castagne, tartufi, varietà locali di frutta e verdura, sono solo alcune delle tante specialità che la nostra regione offre.**

Le aspre catene montuose, con Alpi e Prealpi a fare da protagoniste, sono zone di pascolo e luogo di produzione dei numerosissimi formaggi, profumati da erbe e fiori che crescono spontanei. Le colline delle Langhe, del Monferrato e del Roero, con i caratteristici suoli di origine marina composti terreni sabbiosi, ben si adattano al fabbisogno di viti e noccioli crescono floridi. La zona pianeggiante, protetta da montagne e colline e attraversata dai fiumi, ha una terra ricca, perfetta per coltivazioni di frutta, verdura e cereali. A Cheese 2021 Cascine Piemontesi presenta un nuovo modo di promuovere il territorio. Alle ore 16 appuntamento con il "Caluma el Vache", evento per far conoscere il mondo dei malgari e della montagna che verrà organizzato ad Elva il prossimo 30 settembre. Seguiranno incontri informativi sul progetto Esperienze di Cascine Piemontesi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Burro a latte crudo dell'alto Elvo, Presidio Slow Food. Ph. Caio Dorigon

**ore 16:30 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi: fusion sardo**

**laboratorio del gusto**

Matteo Cambuli è chef professionista, originario di Cagliari. Ama mangiare sano condividendo emozioni, conoscenze ed esperienze con altre persone, gioendo delle differenze tra le varie cucine del mondo. E' specializzato in cucina italiana e fusion, si occupa di ristorazione, catering e lezioni di cucina nelle quali mescola le radici sarde con altre tradizioni gastronomiche. Si dedica a tutti gli aspetti legati al cibo, dalla ricerca sensoriale alla nutrizione, dalla socialità agli aspetti ambientali, e per una scelta etica, di piacere e di gusto utilizzo solo prodotti di stagione e del territorio, biologici e della filiera equosolidale o presidi Slow Food. Predilige un metodo di cottura veloce che preserva i sapori, i colori e le sostanze nutritive. La sua cucina è caratterizzata dall'utilizzo di tante spezie, erbe aromatiche, tecniche culinarie tradizionali e moderne. Attualmente gestisce la cucina dell'Associazione dei Sardi in Torino "Antonio Gramsci" dove ha l'opportunità di riscoprire antiche ricette e prodotti tipici della Sardegna in un ambiente familiare e conviviale che gli permette di abbinare la socialità alla genuinità e bontà dei prodotti. PIATTI Il primo piatto è un piccolo Fritto misto che include: Fiore di Zucca ripieno di Mouse di Zucchine alla Menta e Fiore Sardo; Polpettine di Cicoria e Fiore Sardo su Pomodoro confittato; Fonduta allo Zafferano di San Gavino Monreale Presidio Slowfood. Il secondo piatto è un Cestino di Carasau con Pera coscia, Guancia croccante, Fiore Sardo e granella di Mandorle Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. **Piola Gramsci**

**ore 16:30 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Pane artigianale e formaggio reale**

**degustazione - eventi dei partner**

**BBell ti invita al suo aperitivo con ospite con degustazione del panino Monfrà e food talk con la partecipazione del Caseificio Terre del Giarolo e Cuore di Pane Bio.**

Per il panino piemontese Monfrà un pane speciale realizzato con farina di grano antico 100% San Pastore e Nocciole Piemonte Igp con un ingrediente d'eccezione, il montebore (Presidio Slow Food), uno dei formaggi più antichi e rari al mondo. Ingresso gratuito. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbell.it](mailto:marketing@bbell.it) o presso stand BBell Piazza XX Settembre. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili

## **ore 17:00 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Fregüj, briciole di memoria in cucina tra Val Grande e Lago Maggiore**

#### **incontro**

**Presentazione della pubblicazione omonima che racconta la prima parte del percorso di ricerca intrapreso sull'area e che raccoglie un gran numero di testimonianze, con un risultato che è possibile definire come "la fotografia delle briciole di una meravigliosa memoria collettiva".**

Fregüj (in alcuni paesi fragaj) è, infatti, un termine dialettale utilizzato per indicare le briciole, siano quelle del pane siano quelle della polenta asciutta che ha sfamato intere generazioni di abitanti delle queste vallate. Un lavoro per far conoscere il territorio, le persone e far sperimentare le ricette selezionate. Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura della Condotta Slow Food Verbania. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty images. Ph.

**Inkanya Anankitrojana**

## **ore 17:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Rinascita pastorale e carboidrati della Bris-nonna sono gli ingredienti perfetti per l'aperitivo**

#### **degustazione - evento unisg**

**"Paraloup" significa "al riparo dai lupi" in occitano ed è il nome di una borgata alpina della Valle Stura.**

Nel 2006 la Fondazione Nuto Revelli ha deciso di acquisirla e di recuperarla per realizzare e mettere a disposizione della comunità un luogo-testimone fisico e dinamico di una doppia memoria: quella della Resistenza partigiana e quella della vita rurale di montagna. Qui è nato il progetto di Rinascita Pastorale con Gian Vittorio Porasso de "La Servaja", arrivato a giugno in Borgata con le sue 140 capre di Roccaverano. Assaggeremo i suoi formaggi in abbinamento ai vini delle cantine "Hilberg-Pasquero" di Priocca, nel Roero, e "Il Bosseto" di Trezzo Tinella, nelle Langhe, e alla birra Elixir del birrifico agricolo artigianale "Baladin" di Piozzo. Alla realizzazione del progetto hanno collaborato anche alcuni studenti UNISG, che ci racconteranno la loro esperienza di tirocinio. A proposito di studenti UNISG, non potevano mancare due ex compagni di corso ora proprietari di 4 punti vendita a Bologna, con loro i buonissimi prodotti del Forno Brisa. No, meglio di così l'aperitivo non può essere! Borgata Paraloup è un centro culturale, un laboratorio a cielo aperto per un ritorno sostenibile alla vita, alla cultura e al lavoro in montagna. Forno Brisa produce i propri cereali coi quali crea i prodotti da forno più famosi di Bologna. Nasce nel 2015 dal sogno dei due ex studenti UNISG Davide Sarti e Pasquale Polito.

**Costo: 8€ (Soci Slow Food 6€). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

## **ore 18:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

### **I formaggi degli affinatori: Kaasaffineurs Van Tricht, Belgio**

#### **laboratorio del gusto**

**Tra gli ospiti fissi del mercato internazionale di Cheese, il belga Kaasaffineurs Van Tricht, il cui slogan aziendale recita "Cheese aged to perfection".**

Se siete, curiosi di sperimentare questo invecchiamento perfetto, come ha fatto anche un astronauta americano che per due volte ha volato nello spazio con i formaggi di Kaasaffineurs Van Tricht al seguito, questo è il laboratorio che fa per voi. In assaggio trovate un ampio ventaglio di formaggi belgi a latte crudo: Blankaar, formaggio biologico a muffa bianca, Fiandre occidentali Juliette, formaggio di capra biologico, Limburg Landloperke, formaggio con

caglio vegetale, Anversa Herve Le Vieux Moulin, formaggio a crosta lavata, Liegi Bio Bleu Fumé, blu affumicato biologico, Fiandre orientali. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. Kaasaffineurs Van Tricht

**ore 18:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**Fattore tempo: Amarone e Castelmagno in verticale**

**laboratorio del gusto**

**Fondata nel '95 da quattro fratelli, Tenuta Sant'Antonio oggi è una delle aziende di riferimento della Valpolicella, e dunque per il mondo dell'Amarone.**

I vini hanno uno stile preciso che punta sull'eleganza, frutto di una gestione agronomica attenta all'ecosistema e dell'utilizzo di tecnologia all'avanguardia in cantina. Dalle riserve della Banca del Vino proponiamo una verticale di Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli, etichetta di punta dell'Azienda (annate '05, '06, '08, '10, '13 e '15). In abbinamento al grande vino veneto, un grande formaggio piemontese, altrettanto capace di resistere al tempo e di migliorare con esso: il **Castelmagno** dell'azienda La Meiro della famiglia Amedeo, Giorgio e il figlio Andrea che, nella sua produzione in alpeggio, è oggetto di un Presidio Slow Food e che degusterete in diverse stagionature. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Castelmagno di alpeggio, Presidio Slow Food, Piemonte | Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

**ore 18:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Domani (Demain) – Aperitivo al cinema**

**degustazione - proiezione**

**Di fronte a un futuro che la scienza e i media dipingono in modo sempre più preoccupante, se non catastrofico, sono tanti negli ultimi anni gli esempi che offrono soluzioni concrete ai problemi che affliggono il nostro mondo in tema di agricoltura, energia, economia, educazione o politica.**

È il caso della permacultura, praticata da Charles e Perrine Hervé-Gruyer, e dell'agroecologia, che ci viene raccontata dalla giornalista Marie-Monique Robin, o della lotta contro le caste attuata in India da Elango Rangaswamy: modelli virtuosi in grado di alimentare speranze e ottimismo per il nostro domani. Vincitore del Premio César per il miglior documentario nel 2016.

**Domani (Demain)** Cyril Dion e Mélanie Laurent (Francia 2015, 118') Al termine, dialogo con **Pietro Venezia**, medico veterinario dell'Associazione Veterinari Senza Frontiere e **Gabriele Galli**, allevatore del Presidio della pecora cornigliese. A seguire, degustazione a base di formaggi naturali e mieli locali, condotta da **Piero Sardo**, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Questo appuntamento è realizzato nell'ambito del **Progetto Cine**.

**ore 18:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**LA MAPPA DEI MIGLIORI MEZCAL DI OAXACA**

## **degustazione - eventi dei partner**

**Alipus** è uno splendido progetto, con una selezione di Mezcal Artigianali e Ancestrali che esprimono al massimo i diversi terroir dei singoli villaggi della zona di Oaxaca e dei singoli Palenqueros che li producono. Le spiccate note vegetali e esotiche, legate da un leggero filo di fumo conferito dalla cottura delle agavi Espadin, rendono perfetto l'abbinamento con il sigaro **Toscano® Puccini**. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

## **ore 18:00 - Stand QBA – Quality Beer Academy, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La birra incontra la pasta: Steenbrugge Triple e conchiglioni**

## **degustazione - eventi dei partner**

**Quality Beer Academy e Pastificio di Martino hanno in comune una forte tradizione familiare, un solido rapporto con il mondo Slow Food e la passione per le cose buone. Propongono un aperitivo in cui la birra incontra la pasta.**

La proposta: conchiglioni fritti con ricotta e ortaggi su fonduta di cacio e pepe in abbinamento a Steenbrugge Triple. L'evento ha un costo di 10 euro ed è acquistabile alla cassa di Pastificio di Martino fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Paolo Properzi

## **ore 18:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Riflessioni sulla filiera brassicola piemontese**

## **degustazione - incontro**

**Una discussione sulla filiera brassicola, dalle materie prime al consumatore, con particolare riguardo alla scena piemontese.**

Segue degustazione di birre. A cura di Consorzio Birre Origine Piemonte. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Lambic, Slow Fish. Ph. Matteo Bagnasacco

## **ore 19:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### **Cosa il contadino non deve sapere? Quanto è buono il formaggio con... la birra artigianale!**

## **degustazione - evento unisg**

No, non è una combo tradizionale ma ci piace tantissimo soprattutto se un 'nuovo prodotto' come la birra artigianale in Piemonte segue i valori UNISG grazie al duro lavoro di persone che credono nel territorio. Per questo potrete bere una birra, o anche due o tre in compagnia dei formaggi affinati da Borgo che dal 2018 collabora con produttori locali per valorizzarne i prodotti. Borgo Affinatori nasce dalla passione dell'ex Studente UNISG Lorenzo Borgo e di Barbara nel 2018 nel cuore di Asti. Sagrin, birrificio artigianale nato grazie alla volontà di Matteo Billia e Giuseppe Luci di unire la tradizione enologica del territorio piemontese e l'approccio eclettico della birra artigianale, nel 2015

**Costo: 8€ (Soci Slow Food 6€). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

**ore 19:00 - Stand Parmigiano Reggiano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Ok! Il peso è giusto**

**eventi dei partner - eventi speciali**

**Per terminare al meglio la giornata, vi aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una forma di Parmigiano Reggiano.**

Chi si avvicinerà di più avrà in premio un pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità! Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 19:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Il Vermouth di Torino tra storia e futuro**

**degustazione - incontro**

**Il Consorzio Vermouth Torino presenta le sue aziende e guida il pubblico nella degustazione dei suoi prodotti.**

Attività a ingresso libero fino a esaurimento posti in sala A cura di Consorzio Vermouth Torino. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 20:00 - Stand Ristorante Garden, Via Fossano, 21 - Pollenzo (CN)**

**In Calabria, sulle vie della transumanza**

**appuntamento a tavola**

**«La pratica della transumanza, in Calabria, ha costituito una delle forme più antiche, e di più lunga durata, di economia naturale. Come in gran parte delle campagne collocate nel bacino del Mediterraneo, essa deve essere sorta – secondo il modulo della transumanza orizzontale, svolgentesi cioè tra montagna e pianura alle stesse latitudini – dalle necessità di alimentare una massa di bestiame che difficilmente poteva contare su condizioni agrarie e climatiche di allevamento stanziale».**

Così esordisce un articolo di Piero Bevilacqua dedicato alla transumanza in Calabria. Ed è proprio alle vie della transumanza in Calabria che dedichiamo un Appuntamento a Tavola che ha per protagonisti i cuochi dell'**Alleanza Slow Food**, dal nord, il centro e il sud della regione. Rispettivamente: Fabio Torchia di **La tana del ghiro** di San Sosti (Cs) Raffaella Piccinino di **La pecora nera** di Albi (Cz) Giovanna Quattrone di **Il tipico calabrese** di Cardeto (Rc)

Acquista online gli **Appuntamenti a Tavola** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Torna a trovarci per scoprire tutto il menù. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image **La voce della Calabria**

**ore 20:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**Sigaro Toscano, gin, rum e mozzarella**

**degustazione - eventi dei partner**



**Compagnia dei Caraibi presenta "Un aperitivo intrigante": gin tonic con Gil peated, un gin dal colore torbido, con delicati sentori affumicati dati dalla torba, che accompagnano quelli del ginepro e dell'assenzio, in abbinamento alla famosissima mozzarella di bufala del Consorzio tutela Mozzarella di bufala DOP.**

Ad accompagnare la degustazione il sigaro **Toscano® Rustico Piccolo**, una miniatura fedele dell'iconica forma bitroncoconica del Sigaro Toscano, per piccoli ma intensi momenti di piacere con un concentrato di gusto tipicamente Toscano. A seguire **Peaky Blinder black Spiced Rum** un rum ambrato, che regala al naso sensazioni di uva passa, vaniglia, arancia dolce, cannella e noce moscata e che ci accompagnerà nel finale del sigaro. La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni e ai soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 20:30 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**La merenda moderna Garfagnina**

**degustazione - eventi dei partner**

**Gin, formaggio e sigari declinati attraverso la loro appartenenza territoriale e culturale.**

I formaggi di **Antica Norcineria**, maestri norcini da quattro generazioni in un'azienda nata nel dopoguerra ai piedi delle Alpi Apuane, nella Valle del Serchio dove i grandi boschi di castagni e i terrazzamenti seminati a farro sono testimoni di una tradizione rurale antica. La memoria contadina abbinata alla passione e la continua ricerca della qualità, si incontrano, legati dalle spirali di un sigaro **Toscano® Puccini** ai Gin di **Ambrosia**, ingredienti selezionati di altissima qualità e un accurato processo produttivo sono il segreto, non troppo nascosto del gin Ambrosia. Assaggiamo un sigaro Toscano® innovativo che affonda le sue radici nella storia, ma che proietta le sue braccia verso il futuro, per una merenda moderna, ma legata a doppio filo al territorio. La degustazione è riservata ai maggiori di 18 anni e ai soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

**ore 20:30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Degustazione di gelati...recuperati**

**degustazione - evento unisg**

**Come finire dolcemente la giornata? Con gelati dai gusti originali!**

Paolo Brunelli della gelateria omonima di Senigallia, Emanuele Monero e Giulio Rocci della gelateria Ottimo! di Torino e Stefano Guizzetti della gelateria Ciacco di Parma e Milano, sono tra i protagonisti che ci faranno degustare i gelati a base di prodotti e storie recuperate dalla memoria, dall'orto e dalla cucina. Tempi di Recupero è un'associazione fondata da Carlo Catani, direttore di UNISG dal 2007 al 2010. I gelatieri che aderiscono fanno parte della rete dei recuperatori, per i quali sostenibilità ambientale ed economica sono la base della filosofia e pratica quotidiana.

**Contributo minimo 1€**

---

**lunedì 20 Settembre**

**ore 10:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**Cos'è il benessere animale**

## conferenza

**Gestire gli allevamenti come catene di montaggio è inumano e inoltre costa caro. Un conto salato che paghiamo tutti, non solo in termini di benessere animale: malattie, pessima qualità del cibo, danni all'ambiente e crisi climatica.**

Ma al di là dei facili slogan sul benessere animale, delle normative incombenti con gli inevitabili corsi, formulari e check-list, cosa vuol dire allevare con rispetto? Cheese "Considera gli animali" torna sul tema del benessere che gli è peculiare da molte edizioni in una tavola rotonda in cui si confrontano allevatori, tecnici, istituzioni. Durante l'incontro saranno presentate le app per la valutazione del benessere animale realizzate nell'ambito del progetto europeo Ppilow. Tra gli interventi, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, e **Marcello Volanti**, veterinario e consulente Ecor NaturaSì. Conduce: **Raffaella Ponzio**, Responsabile campagna Slow Meat di Slow Food In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Cover image **razza bovina grigio alpina**, Presidio Slow Food | Ph. Alberto Peroli

**ore 10:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

### Colazione col produttore

#### degustazione - evento unisg

**Come tutte le cose belle anche questa edizione di Cheese deve finire ma per non farci prendere dalla malinconia dell'ultimo giorno iniziamo la giornata con i buonissimi prodotti dei nostri ex studenti. Allora non ci sono scuse per non provare i prodotti di piccola pasticceria di Mamù sorseggiando i succhi di frutta di Brodo di Giuggiole o gli infusi di Wilden.Herbals.**

Mamù è una pasticceria artigianale di Alessandria, gestita da Silvia Paoli e dalla sua famiglia. Brodo di Giuggiole la bottega alimentare di Francesca Piase e Michele Veneto, due appassionati di sapori autentici. Wilden.Herbals è un'azienda di infusi e tisane co-fondata da Nicola Robecchi per valorizzare ingredienti antichi quali le erbe.

**Costo 5€. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.**

**ore 10:00 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### Aromi e profumi della nostra terra

#### attività educative per le scuole - eventi dei partner

**BBell ospita un appuntamento rivolto alle scolaresche per parlare di erbe aromatiche, delle loro caratteristiche e proprietà.**

Interviene Maria Grazia Vincoletto del progetto Slow Food Orto in Condotta per raccontare le erbe aromatiche ai bambini delle scuole di Bra. Al termine dell'intervento i bambini riceveranno un attestato di partecipazione e un gradito pensiero da portare a casa. Ingresso riservato per le scuole.

**ore 10:40 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

### Turismo enogastronomico: chi sono, cosa fanno, cosa desiderano i viaggiatori del gusto

#### conferenza

**Slow food ed Enit insieme all'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Visit Piemonte DMO, Unioncamere Piemonte, l'ente fiera internazionale del tartufo bianco d'alba, sono lieti di invitarti all'incontro:**

Turismo enogastronomico: chi sono, cosa fanno, cosa desiderano i viaggiatori del gusto Nell'esclusiva cornice di Cheese, l'incontro si propone di essere un momento di riflessione sulle nuove tendenze del turismo enogastronomico, a partire dai risultati delle analisi statistiche e indagini di mercato condotte dall'Osservatorio Turistico Regionale di Visit Piemonte DMO e Unioncamere Piemonte, che offrono un'immagine chiara della situazione attuale, e attraverso la visione di Slow Food, attore globale nel mondo dell'enogastronomia, che da sempre riflette sul turismo (ora con il progetto Slow Food Travel). Interviene: **Giacomo Miola**, vice presidente di Slow Food Italia Conclude l'incontro Giuseppe Albeggiani, Amministratore Delegato di ENIT. Un'occasione di confronto concreto tra i vari soggetti pubblici e privati a sostegno dello sviluppo turistico e agroalimentare del territorio. L'evento è organizzato in collaborazione con Gedi News Network. Accesso solo su prenotazione, fino ad esaurimento posti (max 42) sul sito [eventi-live.gedidigital.it](http://eventi-live.gedidigital.it) In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Pasquale Comegna

**ore 10:40 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

**L'identikit del turista che sceglie Langhe, Monferrato e Roero**

**eventi dei partner - incontro**

**È possibile costruire l'identikit del turista che sceglie Langhe, Monferrato e Roero?**

Ne parliamo con Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero Mauro Carbone, direttore Ente Turismo Lanche Monferrato Roero Luisa Piazza, direttrice Visit Piemonte Gian Paolo Coscia, presidente Union Camere Piemonte Giovanni Fogliato, sindaco Comune Bra Luca Ferrua, direttore Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 11:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

**L'Alleanza dei cuochi si racconta: la Lombardia e i Presìdi di montagna**

**laboratorio del gusto**

**L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese la Lombardia si racconta nell'esperienza di Marco Di Dedda della Corte di Bacco di Edolo (Bs).**

Protagonisti della degustazione tre Presìdi delle terre alte lombarde. Il primo è il **fatulù della Val Savio**. In dialetto il suo nome significa "piccolo pezzo" ed è un caprino molto particolare e raro, realizzato ancora da alcuni casari con il latte crudo proveniente da una razza originaria di queste zone, la capra bionda dell'Adamello. Il secondo è un miele di rododendro che – insieme al millefiori e alla melata di abete – rientra nel **Presidio interregionale dei mieli di alta montagna alpina**, prodotti da api che bottinano oltre i 1400 metri di quota. Il terzo è il **silter Dop**, fatto con il latte prodotto sui pascoli estivi e caratterizzato dalla pasta dura, mai troppo elastica, leggermente granulosa e con eventuale occhiatura uniforme di piccola-media dimensione. Lo ritroverete in uno sformato con silter estivo, terra di porcino, zucca liquida, cialda alla barbabietola e gel all'olio evo di Valcamonica. Un laboratorio che parla della pura essenza dei pascoli, e di chi li popola: non solo gli animali da latte ma anche gli impollinatori, così fondamentali per il futuro – e il presente – del pianeta. Acquista online i laboratori del Gusto e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Silter Dop, Presidio Slow Food, Lombardia | Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

**ore 11:00 - Stand Palazzo Traversa, Via Serra - Bra (CN)**

## Naturale è possibile: i salumi alternativi

### laboratorio del gusto

**Che i salumi non si facciano solo con carne suina, ormai, lo sappiamo da tempo. Quello che a volte non sappiamo è l'economia che sta dietro un salume, il perché si è scelto di produrlo con quel tipo di carne, e poi anche perché li si produce in quel modo, il significato dei salumi naturali.**

I salumi ottenuti con carne bovina, ovina e caprina spesso hanno lo scopo di promuovere la pastorizia e le aree marginali, creando un reddito integrativo alla produzione di formaggi. I salumi naturali, inoltre, fatti senza nitriti e nitrati ma con il solo ricorso a conservanti naturali – come il sale, il pepe, il peperoncino, le spezie e il fumo – sono più salubri, oltre a rispecchiare pratiche di allevamento rispettose del benessere animale, e particolarmente attente all'alimentazione degli animali e ai loro tempi di crescita. In questo laboratorio assaggiamo: la **pitina** (<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/pitina/>), Presidio Slow Food friulano ottenuto da carni di capriolo, capra o pecora muscisca (strisce di carne essiccata) di **vacca podolica**, Presidio Slow Food la muscisca di **capra garganica**, Presidio Slow Food. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Capra garganica, Presidio Slow Food, Puglia | Ph. Alberto Peroli

## ore 11:00 - Stand Slow Food Friuli Venezia Giulia, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)

### Alla scoperta dei formaggi del Friuli Venezia Giulia #4

#### degustazione

**Un tour dei territori della regione Friuli Venezia Giulia, abbinando ai formaggi caratteristici di ogni zona i prodotti più peculiari e originali della tradizione gastronomica locale.**

Dalle montagne della Carnia ai territori di frontiera del carso, dalle colline vitate del Collio alle valli del Pordenonese, attraverso degustazioni guidate racconteremo la produzione di qualità lattiero casearia al grande pubblico di Cheese 2021. Le aziende partecipanti sono selezionate tra produttori dei **Presidi Slow Food caseari della regione** e non solo e aziende appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. In abbinamento i vini delle cantine appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia selezionati dai collaboratori di Slow Wine. Il programma del giorno Ore 11 – Giro del FVG coi formaggi: degustazione dei formaggi dalla zona del Collio con l'azienda Zoff, la tradizione delle latterie turnarie nel Friuli centrale con il formaggio di Campolessi Presidio Slow Food e la montagna pordenonese con il Cuc di mont dell'azienda Celant. In abbinamento la Cipolla di Cavasso e della Val Cosa Presidio Slow Food. Ore 15 – Assaggiamo i Presidi Slow Food della montagna pordenonese: tour gastronomico dell'area attraverso i prodotti dei Presidi (Cuc di mont, Pitina, Fagiolo di San Quirino, Cipolla di Cavasso e della Val Cosa). Presentazione delle Slow Pic Nic Box a cura di Slow Food Pordenonese ed Osteria Turlonia con il supporto di Camera di Commercio di Pordenone e il patrocinio del Comune di Pordenone. Ore 17 - Un viaggio nel Carso: degustazione dei pecorini di Antoni? e dei vaccini di Zidari? in abbinamento al Miele di marasca del Carso, prossimo Presidio Slow Food. Tutti gli incontri si svolgono presso lo stand Slow Food Friuli Venezia Giulia e sono gratuiti, disponibili fino a esaurimento posti e non necessitano di prenotazione. Per maggiori informazioni: [antoniacomilaura@gmail.com](mailto:antoniacomilaura@gmail.com). Lo spazio è realizzato grazie al contributo di PromoTurismo FVG. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cuc di mont, Presidio Slow Food. Ph. Archivio Slow Food

## ore 11:00 - Stand Cascine Piemontesi, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)

### Conosci le Cascine Piemontesi #4

#### incontro

**Il Piemonte, la regione che si trova ai piedi dei monti, varia per paesaggi, microclimi, altitudini, conformazione geografica, ci regala molteplici prodotti e produzioni diverse. Formaggi, vini, nocciole e castagne, tartufi, varietà locali di frutta e verdura, sono solo alcune delle tante specialità che la nostra regione offre.**

Le aspre catene montuose, con Alpi e Prealpi a fare da protagoniste, sono zone di pascolo e luogo di produzione dei numerosissimi formaggi, profumati da erbe e fiori che crescono spontanei. Le colline delle Langhe, del Monferrato e del Roero, con i caratteristici suoli di origine marina composti terreni sabbiosi, ben si adattano al fabbisogno di viti e noccioli crescono floridi. La zona pianeggiante, protetta da montagne e colline e attraversata dai fiumi, ha una terra ricca, perfetta per coltivazioni di frutta, verdura e cereali. A Cheese 2021 Cascine Piemontesi presenta un nuovo modo di promuovere il territorio. Alle ore 11 presentazione del progetto Esperienze di Cascine Piemontesi, appuntamento dedicato a tour operator. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: razza ovina frabosana roaschina, Presidio Slow Food. ph. Valerie Gano Vecchiolino

**ore 11:30 - Stand Regione Campania, Piazza Carlo Alberto - Bra (CN)**

**Formaggi di Campania: allevamento e territori #4**

**Abbiamo immaginato di portarvi in giro per la Campania. Abbiamo immaginato di raccontarvi come i piccoli produttori affrontano le grandi sfide di oggi.**

Riscoprono ed allevano razze che stanno scomparendo, producono miriadi di formaggi diversi e li affinano in altrettanti miriadi di modi e in luoghi diversi, presidiano i paesaggi e i territori che a loro appartengono, anche attraverso le diverse declinazioni di allevamento. Dal Cilento all'Irpinia, dal Sannio ai Monti Lattari conoscerete una Campania nascosta ai più. Il programma della giornata ore 11:30 – Il pecorino Carmasciano storia di pecore in Irpinia. Laboratorio del Gusto, conduce Azienda Agricola: Giuseppe Flammia Tutti i laboratori sono prenotabili direttamente allo stand della Regione Campania o i via mail 2 ore prima dell'inizio all'indirizzo [da.ce@icloud.com](mailto:da.ce@icloud.com). Accesso max: 12 persone. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ph. Archivio Slow Food

**ore 11:30 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**La firma del protocollo tra Slow Food Italia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale**

**incontro**

**Presentazione e firma del protocollo tra Slow Food Italia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria Valle d'Aosta.** A cura di Slow Food Italia del Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Ingresso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

**ore 12:00 - Stand Banca del Vino, Piazza Vittorio Emanuele II, 13 - Pollenzo (CN)**

**La Spagna incontra Torino: i grandi formaggi iberici e il Vermouth**

**laboratorio del gusto**

**Da qualche anno la Spagna è uno dei principali paesi ospiti di Cheese. Affinatori, casari e pastori iberici contribuiscono a rendere ancora più bello e più grande l'evento.**

Ne avrete prova in questo laboratorio, dove la Spagna è presente con le proposte di **Quesería Cultivo**, noto affinaio di Madrid, che affina, seleziona e distribuisce grandi formaggi del territorio: Isla Corazón, Picón Bejes Tresviso DOP Javier Campo, Mahón curado DOP Nicolás Cardona e Jondal. In abbinamento il Vermouth di Torino,

che dal 2017 opera anche attraverso l'**Istituto dedicato** e, da aprile del 2019 grazie a un proprio Consorzio che mette insieme aziende estremamente diverse – per grandezza e per storia – ma anche coltivatori e trasformatori di erbe officinali, imbottigliatori... Tante esperienze di vita e lavoro che danno lustro e forza a un unico nome, insomma. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. una delle selezioni di Queseria Cultivo

**ore 12:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Degustazione anti dieta con Forno Brisa e Cascina Lago Scuro**

**degustazione - evento unisg**

Fan\*\*\*\* la dieta è lo slogan di Forno Brisa e per questa occasione non possiamo che essere d'accordo con loro. Siamo sicuri lo sia anche Cascina Lago Scuro i cui formaggi, prodotti esclusivamente con latte di Brune italiane al pascolo, si sposano alla perfezione con il pane e la focaccia prodotti secondo la tradizionale ricetta della Bris-nonna! Cascina Lago Scuro è un'azienda agrituristica lombarda nata nel 1990. Da subito biologica, si coltivano frutta e verdure, si allevano galline e bovini di razza Bruna Italiana per la produzione di formaggi, il tutto si può assaggiare anche nel loro ristorante gestito dall'ex-studente UNISG, Luca Grasselli. Forno Brisa produce i propri cereali coi quali crea i prodotti da forno più famosi di Bologna. Nasce nel 2015 dal sogno dei due ex studenti UNISG Davide Sarti e pasquale Polito.

**Ingresso libero fino a esaurimento posti**

**ore 12:00 - Stand San Bernardo, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**L'acqua e le sue forme: San Bernardo non solo acqua, ma anche ingrediente... di tè e infusi**

**eventi dei partner - incontro**

**S. Bernardo si racconta a Cheese 2021 attraverso le collaborazioni con alcune realtà con cui condivide valori e messaggio. L'acqua può essere anche un ingrediente: non solo a livello gastronomico, ma anche nella cura della persona.**

Incontra al nostro stand le persone che fanno parte di questo mondo e scopri come gastronomia, sostenibilità, economia elicoidale e qualità si esprimano nei prodotti creati con le collaborazioni dei nostri partner. Conosciamo **Everton**, azienda di tè italiana che insieme a noi ha studiato le ricette per 9 infusi e tè freddi biologici dagli abbinamenti talvolta ricercati e stravaganti. Scoprilvi in anteprima. Evento ad accesso libero fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image Ph. **Michael C** on **Unsplash**

**ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

**DAL 1867 LA STORIA DELLA SPUMANTISTICA ITALIANA**

**degustazione - eventi dei partner**

Il For England Blanc de Noir, Alta Langa ed il Vermouth Rosso di **Contratto** accompagneranno l'aperitivo di mezzogiorno, fra le spire di un sigaro Toscano® Modigliani, con le specialità (salate e dolci) del premiato **Caffè Converso** di Bra presentate da Federico Boglione. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici

del Toscano

## **ore 12:30 - Stand Slow Food – Regione Puglia, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **I formaggi: cartina di tornasole della Puglia transumante #4**

#### **degustazione - incontro**

**La Puglia ha una spina dorsale transumante e i suoi formaggi ne sono la cartina di tornasole.**

Le attività zoo-agricole, in un'epoca lontana riecheggiate nella memoria da prodotti arcaici, favorirono la nascita dei primi insediamenti urbani e potenziarono la rete degli scambi commerciali, lungo le direttrici dei cammini. La ricca trama di tratturi, tratturelli e bracci, autostrade su cui viaggiavano i destini di uomini e bestie, progettati e realizzati per lo scopo, e tutt'ora visibili, sono gli scenari della narrazione che viene messa in scena a Cheese 2021. Il programma prevede l'animazione dello spazio per i quattro giorni della manifestazione, e si articola in degustazioni "Alla scoperta dei prodotti pugliesi naturali" per assaporare la diversità e la ricchezza dei formaggi, ma anche salumi, pani, vini; e "Dialoghi in cammino", che ruotano attorno a personaggi che possono presentare e raccontare il concetto di formaggi (e più in generale, prodotti) "naturali". Il programma del giorno Ore 12:30-13:30 – Considera gli animali. Esistono in Puglia razze da latte autoctone, in genere Presidi Slow Food: impariamo a conoscerle assaggiando i formaggi che si ricavano dal loro latte. Ore 14:30-15:30 – Formaggio e miele. Abbinamenti di una selezione di formaggi e mieli pugliesi di varie essenze floreali. Gli eventi sono ad accesso libero fino a esaurimento posti. Per maggiori info: [info@slowfoodpuglia.it](mailto:info@slowfoodpuglia.it). Tutti gli appuntamenti del giorno rientrano nel programma di Cheese e sono organizzati da **Slow Food Puglia** con il supporto di **Regione Puglia** e **UnionCamere Puglia**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Il cacioricotta di capra garganica, Presidio Slow Food. Ph. Alberto Peroli.

## **ore 12:45 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Val di Vara: un progetto per lo yogurt bio dei Presidi – Presentazione del Bilancio Sociale Inalpi**

#### **incontro**

**La Val di Vara è nota per essere una delle aree a maggiore vocazione biologica d'Italia. Un anno fa Latterie Inalpi Spa di Moretta è entrata in affitto del ramo di azienda della Ars Food di Varese Ligure, salvaguardando produzioni e maestranze. Nella giornata conclusiva di Cheese, viene presentato in anteprima un nuovo pezzo di quel progetto, che prevede la realizzazione di una linea di yogurt bio in sinergia di alcuni Presidi Slow Food.**

Durante l'incontro, Latterie Inalpi presenterà il proprio bilancio sociale 2020, dedicato in particolare ad analizzare le azioni messe in campo per aiutare le stalle piemontesi in difficoltà a causa degli effetti dovuti alla pandemia e tutti quei supporti erogati al sistema sanitario in prima linea contro il Covid-19. Con: Ambrogio Invernizzi, Presidente di Inalpi Spa Matteo Torchio, Marketing e pubbliche relazioni Inalpi Raffaele Tortalla, Presidente Cooperativa Compral latte Eugenio Puddu, Partner Deloitte Giampaolo Gaiarin, tecnologo alimentare e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Al termine dell'incontro Latterie Inalpi è lieta di offrire insieme a Gian Piero Vivalda, chef dell'Antica Corona Reale di Cervere (due Stelle Michelin – Relais & Chateaux), un ricco aperitivo per brindare assieme al nuovo progetto ed alle ultime battute di Cheese 2021. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 14:00 - Stand IPS Velso Mucci, Via Craveri, 8 - Bra (CN)**

### **L'Alleanza dei cuochi: l'Abruzzo dalla ventricina al canestrato**

## laboratorio del gusto

L'ultimo anno ha messo a dura prova tante persone e tanti settori, tra questi uno dei più colpiti è stato quello della ristorazione. A Cheese l'Abruzzo si racconta nell'esperienza di Massimiliano Colelli, cuoco di La Scarpetta di Venere a Campo di Giove (Aq).

Il locale si distingue per una cucina fondata esclusivamente sui migliori prodotti di zona autoctoni, provenienti dal Parco Nazionale della Majella, e in particolare per la vasta scelta di formaggi provenienti da pascoli biologici certificati. A Cheese Massimiliano porta la mugnaia, un piatto di agnello realizzato utilizzando due Presidi Slow Food: la **ventricina vastese**, un salume realizzato con le parti più nobili del maiale (le cosce, il lombo e le spalle) condito con sale e polvere di peperone dolce e in alcuni casi con finocchietto selvatico e una spruzzata di pepe; il **canestrato di Castel del Monte**, tra i testimoni più sinceri della cultura della transumanza e delle relative produzioni casearie della storia dell'Abruzzo. Acquista online i **Laboratori del Gusto** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiari e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Cover image Canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food, Abruzzo | Ph. Valerie Ganio Vecchiolino

## ore 14:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)

### Il patrimonio caseario della Basilicata sul Geoportale della cultura alimentare

#### conferenza

**Biodiversità e beni culturali immateriali della Basilicata si incontrano in un progetto, in cui l'alimentazione è il fulcro della valorizzazione del territorio: il Geoportale della cultura alimentare.**

La cultura alimentare è un bene fondamentale da salvaguardare e promuovere, nel rispetto dell'ecosistema e della memoria delle comunità. In questo senso si muove il Geoportale della cultura alimentare, progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale e finanziato dal PON (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo, di cui Slow Food è partner. Un percorso di ricerca e promozione del patrimonio immateriale legato al cibo che si sta sviluppando a partire dalla Basilicata. A Cheese, entriamo nel vivo del progetto, scoprendo in anteprima alcuni degli strumenti scelti per raccontare questo patrimonio: i video di micro-narrazione che hanno come protagonisti alcuni formaggi della Basilicata e che presentano storie di prodotti, persone e comunità, paesaggi e tradizioni ad essi legati. **Al termine, degustazione a base di prodotti tradizionali della Basilicata.** Intervengono: **Donato Del Corso**, Direttore Generale Dipartimento Politiche Agricole della Regione Basilicata **Angelo Boscarino**, CEO BIA Srl **Leandro Ventura**, Direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Mic (Ministero della Cultura) **Paride Leone**, Slow Food Basilicata **Serena Milano**, Segretario Generale Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus Alcuni produttori delle realtà del settore lattiero-caseario della Basilicata interverranno nella conferenza raccontando le loro esperienze e facendo degustare i loro prodotti. Modera: **Roberto Fiori**, giornalista de **ilgusto.it** del gruppo Gedi In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Ph. **Basilicata Podolico Caciocavallo**, Slow Food Presidium | Cucina Corriere

## ore 15:00 - Stand Area Piemonte, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)

### Burro a latte crudo dell'Alto Elvo: come si faceva, come si fa, come si potrebbe fare

#### presentazione

Il burro tradizionale dell'Alto Elvo, come in generale tutti i burri d'alpeggio, rischia di diventare soltanto un ricordo. Il Presidio Slow Food ha contribuito a difendere e a promuovere la pratica della scrematura tramite affioramento e la specificità della razza bovina Pezzata Rossa d'Oropa, insieme a una corretta gestione dei pascoli e delle terre alte, ma su alcuni punti le normative vigenti non hanno permesso di salvare appieno il



## **“gusto di una volta” e alcune pratiche ad esso connesse.**

Parliamo della carica batterica consentita, che limita i tempi di maturazione della panna, o il divieto di utilizzo degli utensili di legno, che usati correttamente avrebbero un ruolo essenziale sull'equilibrio batterico. Questo incontro-degustazione sul burro di montagna ha l'obiettivo di aprire un dibattito sull'urgenza di salvare questo prodotto d'eccellenza, a partire dalla tradizione, dal gusto e dal paesaggio (anche microbico), in relazione alle norme che ne regolano la produzione. Parteciperanno all'incontro: Lorenzo Bairati, docente di diritto alimentare dell'UNISG Elisa Mosca, giovane casara (Sordevolo) Claudia Picozzi, docente in microbiologia agraria (da confermare) Tiziana Ramella, casara del Presidio del Burro a latte crudo dell'Alto Elvo (Sordevolo) Paola Rondolotto, casara del Presidio del Burro a latte crudo dell'Alto Elvo (Netro) Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Moderano: Nazarena Lanza, Slow Food Travel Montagne Biellesi Giuseppe Pidello, responsabile del Presidio del Burro a latte crudo dell'Alto Elvo

### **Ingresso libero fino a esaurimento posti.**

In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 15:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza XX Settembre - Bra (CN)**

### **La birra di Baladin e il Sigaro toscano**

#### **degustazione - eventi dei partner**

Teo Musso del birrificio **Baladin** di Piozzo presenterà la nuova birra Opera col sigaro **Toscano® Modigliani**. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci vecchi e nuovi del **Club Amici del Toscano**. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Amici del Toscano

## **ore 15:30 - Stand Palazzo Garrone – Il Gusto, Piazza Caduti per la Libertà - Bra (CN)**

### **Cheese 2021 chiude. Arrivederci a Terra Madre!**

#### **conferenza stampa**

**Dopo quattro giorni di evento, Cheese chiude i battenti, ed è ora di tirare le somme.**

Lo facciamo, presso lo spazio di Il Gusto, con: Gianni Fogliato, sindaco Comune Bra Barbara Nappini, presidente Slow Food Luca Ferrua, direttore Il Gusto Evento accessibile su prenotazione. È possibile **prenotarsi qui** a partire da venerdì 17. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde.

## **ore 16:00 - Stand Casa della Biodiversità, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

### **Allevare e crescere (To raise and rise) – Aperitivo al cinema**

#### **degustazione - proiezione**

**L'industrializzazione e la redditività hanno trasformato la maggior parte della zootecnia francese in stalle sovraffollate e pratiche crudeli. Fortunatamente Laure, Nicolas, Annabelle e altri colleghi allevatori hanno scelto un'altra via, offrendo una vita più rispettosa al bestiame durante tutta la loro esistenza.**

Tutti gli sforzi sono ricompensati dalla straordinaria relazione che questi allevatori stringono con i loro animali, un legame necessario e profondo. Il documentario è una toccante testimonianza sull'impegno con cui è possibile attuare il cambiamento a favore di un modello di produzione sostenibile. Allevare e crescere (To raise and rise) Di Oliver Dickinson (Francia 2019, 88') Al termine **Francesca Pisseri**, medica veterinaria a indirizzo sistemico, esperta

in agroecologia e gestione sostenibile degli allevamenti, dialoga con **Giovanni Goldoni**, produttore biodinamico di Parmigiano Reggiano. A seguire, degustazione a base di salumi naturali condotta da **Piero Sardo**, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti della Casa della Biodiversità a **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Ogni appuntamento è accessibile a un massimo di 50 persone. Non c'è prenotazione. È consigliabile presentarsi in loco 15 minuti prima dell'inizio. Questo appuntamento è realizzato nell'ambito del **Progetto Cine**.

**ore 16:00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Spreitenbach - Bra (CN)**

**Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza**

**evento unisg - presentazione**

**Presentazione del volume "Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza" a cura di Nicola Gabellieri, Valentina Pescini e Daniele Tinterri.**

Il volume "Sulle tracce dei pastori in Liguria" (Sagep Editori) esplora le molteplici tracce ed eredità materiali che i sistemi di transumanza hanno lasciato negli archivi, nei paesaggi, nelle produzioni locali e nella biodiversità in Liguria. Un percorso che ci fa riscoprire tante Ligurie verticali, oggi nascoste, abbandonate, incomprese, da cui ripartire per una svolta nelle politiche di gestione delle aree rurali e di conservazione dei patrimoni ambientali e culturali. La presentazione del volume sarà moderata dalla nostra docente UNISG, Prof. Roberta Cevasco, insieme ai curatori e Diego Moreno (CIR-LASA Università di Genova).

**Ingresso libero fino a esaurimento posti.**

**ore 17:30 - Stand Auditorium BPER Banca, Via Sarti, 8 - Bra (CN)**

**Tarabaralla - Il tesoro del bruco baronessa**

**attività di educazione - attività educative per famiglie**

**Lettura animata e musicata per bambini e famiglie con l'autrice e musicista Elisabetta Garilli, il Garilli Sound Project e le immagini di Valeria Petrone.**

Un albo illustrato e musicato per parlare con i bambini del valore delle cose e dei sogni da realizzare a cura di Carthusia Edizioni e in collaborazione con BPER Banca. BPER Banca donerà ad ogni bambino presente una copia dell'albo illustrato. Evento gratuito con prenotazione obbligatoria. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: Cheese 2019, ph. Paolo Properzi

**ore 18:00 - Stand Casa Libera del burro e del gelato, Cortile delle scuole Maschili - Bra (CN)**

**La quinoa con leche, una ricetta storica**

**degustazione - incontro**

**La quinoa con leche è un dessert molto popolare e tradizionale in Perù.**

O meglio, è un adattamento moderno della ricetta dell'arroz con leche, realizzata cambiando l'ingrediente di base con la quinoa. Si tratta di un classico budino di riso o quinoa, e ogni casa ha la propria ricetta. A Cheese degustiamo quella elaborata dalla rete migrante peruviana di Slow Food. A commentarla, Abderrahamane Amajou, coordinatore della rete. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di **Cheese 2021** sono accessibili esclusivamente ai detentori del Certificato verde. Cover image: iStock Photo by Getty Images. Ph. **IMAG3S**

**ore 20:00 - Stand Ristorante Garden, Via Fossano, 21 - Pollenzo (CN)**

**Mare e monti**

**appuntamento a tavola**

**È il nome di innumerevoli ristoranti, pizzerie e alberghi in tutta Italia. Ma è anche il “riassunto” che meglio esprime, forse, l’essenza della cucina ligure, che è fatta appunto di mare e di monti, di pesce e prodotti dell’entroterra.**

Per dipingerla in una cena imperdibile, Marco Visciola, talentuoso chef del **Marin** di Eataly Genova, quasi a creare un connubio tra Cheese e Slow Fish. In pochi anni Marco ha conquistato il palato dei buongustai e, oggi, è un punto fermo della cucina di qualità genovese e non solo. A lui il compito di raccontare la sua cucina attraverso piatti di mare con influenze dell’entroterra ligure. Preparatevi a essere sorpresi con il suo mare e monti!

In abbinamento i vini della cantina **Borgogno** di Barolo. Acquista online gli **Appuntamenti a Tavola** e preparati a gustare a Cheese 2021 tutta la ricchezza dei formaggi e a scoprire le molteplici connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai e affinatori. I biglietti sono in vendita online fino al 16 settembre. Torna a trovarci per scoprire tutto il menù. Nei giorni di Cheese puoi acquistare eventuali posti liberi presso la Reception Eventi. In adeguamento alle norme vigenti, gli appuntamenti di Cheese 2021 sono accessibili esclusivamente ai detentori di Green Pass. Ph. Valter Turcato