

## CHEESE 2017 CELEBRA PECORINO FARINDOLA TORNATO TRA PRESIDI E PIZZA MARZIA E CARDELLI



BRA - L'Abruzzo dei formaggi è protagonista a Bra (Cuneo), dove venerdì si è aperto "Cheese", la kermesse sul settore lattiero-caseario più importante al mondo che nell'edizione del ventennale ammette solo formaggi a latte crudo. Niente spazio per i formaggi ottenuti con la pastorizzazione. La regola posta dagli organizzatori, Slow Food e la Città di Bra, non ha frenato la voglia di partecipare dei produttori. Al contrario, "le richieste di esserci,

specialmente dall'estero, sono aumentate. Si è addirittura creata una lista d'attesa", spiega Slow Food.

Il grano solina dell'Appennino abruzzese è stato al centro del convegno della giornata inaugurale, "Pane, salame... cure e pazienza", in occasione del quale è stato degustato un pane realizzato con grano Solina dell'Appennino abruzzese - tutelato con il marchio dei Presidi Slow Food - in abbinamento a diversi salumi della tradizione italiana.

Domenica, all'ora di pranzo, laboratorio del gusto "Salumi si può. Ma buoni e naturali", in cui si dimostrerà che fare prodotti chemical free, privi di nitriti e nitrati, non solo è possibile ma porta anche ad ottimi risultati, come nel caso della Venticina del Vastese, altra eccellenza, conservata utilizzando esclusivamente un misto di sale e spezie varie.

Nel pomeriggio, al centro della presentazione ufficiale dei nuovi Presidi, il Pecorino di Farindola, che è tornato ad essere tutelato dal marchio Slow Food.

Lunedì 18, infine, nell'ambito dell'incontro conclusivo "Nel cuore dell'Italia", che sarà interamente dedicato all'Abruzzo, spazio ai racconti di **Marzia Buzzanca** della pizzeria Percorsi di Gusto dell'Aquila e **Franco Cardelli** della pizzeria Don Franchino di Castelnuovo Vomano (Teramo).



A "Cheese", poi, sono stati convocati gli Stati generali per il latte crudo: "Rispetto a vent'anni fa, quando i produttori di latte crudo erano un gruppo di carbonari, la situazione è sicuramente migliorata - ha spiegato **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità e responsabile scientifico di Cheese - ma ci sono ancora molte difficoltà, il latte crudo è ancora considerato pericoloso, fa ancora paura. In Italia

e Francia la situazione è buona, ma ci sono tanti Paesi in cui si deve lottare contro resistenze e nuove limitazioni. È il caso degli Stati Uniti, dove rischia di essere peggiorata o addirittura

cancellata, la regola che ammette i formaggi a latte crudo purché abbiano oltre 60 giorni di stagionatura”.

“Nei Paesi anglosassoni – ha proseguito Sardo – c’è sempre da fare i conti con l’iper-igienismo, peccato poi sia spesso da lì che arrivino le contaminazioni più importanti. I formaggi a latte crudo, se fatti bene, hanno gli anticorpi giusti, possono reggere alle contaminazioni, al contrario di cosa succede dove si crea un ambiente asettico”.

Ma per avere un formaggio a latte crudo, un nuovo impegno di Slow Food è per i fermenti naturali: “Per riattivare la flora batterica – ha spiegato Sardo – spesso sono utilizzati fermenti industriali, farseli in casa non sarebbe difficile, ma il mercato è dominato da 5 grandi industrie che preparano le bustine dei fermenti e le vendono, sono colossi che guadagnano cifre enormi e che contribuiscono all’omologazione del gusto”.

A Cheese ci sarà quindi l’area “Spazio Libero”, per “ospitare – spiega Slow Food – un’alimentazione veramente alleata dei consumatori, con cibi senza fermenti selezionati, additivi chimici (come nitrati o nitriti) e aromi sentire”.

Nell’ultima edizione Cheese ha avuto oltre 270 mila visitatori, 300 espositori di 23 nazioni.