

CHEESE 2017, SEDICI LOCALI ABRUZZESI DEL BUON FORMAGGIO INCORONATI DA SLOW FOOD A BRA



BRA - Sono 16 i Locali del Buon Formaggio abruzzesi premiati a Bra (Cuneo) nell'ambito della ventesima edizione di 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.

I Locali del Buon Formaggio sono un sicuro punto di riferimento per tutti gli appassionati di prodotti caseari. Un riconoscimento nato nel 1997 per valorizzare le botteghe, i ristoranti, i rivenditori, le osterie che offrono ottime selezioni di formaggi principalmente prodotti a latte crudo e da piccoli artigiani.

Durante la presentazione si ragiona attorno a cosa significhi oggi proporre un'eccelsa selezione di formaggi in un esercizio commerciale, in una bottega o un'osteria.

I 16 locali abruzzesi sono l'Antica Osteria Tiro a Segno di Scurcola Marsicana (L'Aquila), Antonio Di Ciano di Lanciano (Chieti), Bacucco d'Oro di Pineto (Teramo), Cicchelli di Pescara, Consorzio Terra Viva di Sulmona (L'Aquila), Da Giocondo di Rivisondoli (L'Aquila), Forme d'Autore di Balsorano (L'Aquila), La Cascina di L'Aquila, La Corte di Spoltore (Pescara), La Fiaccola di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), l'Osteria delle Spezie di San Salvo (Chieti), Piccola Salumeria Enocacioteca di Chieti, Sapori di Campagna di Ofena (L'Aquila), Soldo di Cacio di Sulmona (L'Aquila), Taverna de li Caldora di Pacentro (L'Aquila) e Vineria per Passione di Vasto (Chieti).