VirtùQuotidiane

“CHEESE”, 400 AZIENDE A BRA PER LA KERMESSE MONDIALE DEI FORMAGGI NATURALI

19 Settembre 2019

BRA – Il successo di Cheese, la rassegna internazionale biennale sulle forme del latte (crudo), quest’anno dal 20 al 23 settembre come sempre a Bra (Cuneo), si misura con lo spessore dei temi e affrontati e dei numeri di partecipazione.

Due anni fa sono stati stimati 300 mila passaggi tra gli stand allestiti in tutta la città, con il 50% di stranieri agli appuntamenti su prenotazione. L’edizione 2019 parte con un incremento di presenze di aziende, italiane ed estere: quasi 400, contro le 350 del 2017. E l’80% degli appuntamenti didattici già venduti a due settimana dal taglio del nastro della rassegna.

Un segno che la battaglia in difesa del latte crudo e dell’uso dei fermenti naturali si sta affermando e crea sempre più interesse.

Quest’anno il claim di Cheese è “Naturale è possibile”, e ci sarà uno spazio ad hoc per una trentina di piccoli produttori, quelli che in Francia sono chiamati i fermier, che trasformano solo il latte dei propri animali, producono a latte crudo e non utilizzano fermenti industriali.

Aziende spesso piccolissime che, proprio per gli impegni del loro lavoro, potranno essere presenti a Cheese solo qualche giorno, ma che certamente saranno cercate con curiosità dai visitatori. Cheese 2019 avrà quest’anno un’anteprima, giovedì 19 settembre, con la giornata di formazione, gratuita e riservata ai produttori Slow Food, in italiano e in inglese per spiegare la strada da seguire per sostituire i fermenti industriali con quelli naturali autoprodotti.

A condurre l’iniziativa saranno **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, **Giampaolo Gaiarin**, tecnologo e docente della Fondazione trentina Edmund Mach e consulente di Slow Food, e **Aldo Bianchi**, tecnico del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Molte le novità dell’edizione 2019: tra queste la presenza di produttori di salumi senza nitriti e nitrati e di pani a lievitazione naturale, e la Fucina Pizza Pane e Pasticceria. uno spazio didattico sulle connessioni tra lievitazioni e latticini, con 12 appuntamenti.

Come sempre, il pubblico potrà scegliere tra i banchi del Mercato italiano e internazionale, nella Via degli Affinatori, tra le Cucine di strada e i Food truck, i Chioschi regionali, la Piazza del Gelato e la Casa Libera del Burro.

Cheese è organizzata da Slow Food con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell’Unione Europea, delle fondazioni Crt e Crc e di una decina di official sponsor.