

A Bra torna “Cheese”, appello di Slow Food: alleanza per salvare i formaggi a latte crudo

10 Settembre 2025

di Redazione



BRA – “Per salvare il mondo intorno ai formaggi a latte crudo serve un’alleanza estesa, serve il contributo di tutti: delle istituzioni – il governo, le Regioni, le comunità montane, i parchi, la scuola – delle associazioni, delle aziende private, che possono fare la loro parte per non chiudere sportelli bancari, per estendere la banda larga alle aree più remote, dei consumatori, che devono cercare e acquistare questi prodotti. C’è da fare un lavoro culturale enorme, c’è da fare una rivoluzione”.

Lo ha affermato **Serena Milano**, direttrice di Slow Food Italia, in occasione della conferenza stampa che si è tenuta a Torino a 10 giorni dall’inaugurazione di Cheese, in programma dal

19 al 22 settembre a Bra (Cuneo).

“A Cheese i protagonisti saranno ragazze e ragazzi – ha sottolineato Milano – che hanno scelto con coraggio di allevare razze autoctone, di preservare prati stabili e pascoli, di lavorare il formaggio a latte crudo. Testimoni di un futuro possibile e migliore. Siamo alla 15esima edizione di Cheese e i formaggi artigianali a latte crudo rischiano di scomparire. Molte piccole aziende chiudono, perché non reggono i costi troppo elevati, la mancanza di servizi che affligge sempre di più le terre alte. I pastori sono sempre più anziani. E ora sono in discussione nuove normative che rischiano di dare a tutto questo settore il colpo di grazia. Normative fatte sulla base di un allarmismo mediatico che non ha niente a che fare con la corretta informazione”.

La 15esima edizione di Cheese, organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte, il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo, riaccende i riflettori su un sistema produttivo unico per il suo valore ambientale, sociale, culturale ed economico.