

Cheese, l'Abruzzo a Bra con degustazioni guidate, conferenze e laboratori per valorizzare i propri formaggi

19 Settembre 2025



BRA - La Regione Abruzzo, in collaborazione con le Camere di Commercio di Chieti-Pescara e del Gran Sasso partecipa a "Cheese", la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo ed alla loro biodiversità, in programma nella Città di Bra (Cuneo) dal oggi a lunedì, con un proprio stand e un programma di appuntamenti dedicati al tema.

La 15esima edizione di Cheese è organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte ed il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo, e con il contributo di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, della Camera di Commercio di Cuneo, della Fondazione Crc e della Fondazione Crt, di Confcommercio Ascom Bra.

Come sempre Cheese riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati per porre l'attenzione sulla pluralità di valori (ambientale, sociale, culturale ed economico) che il latte crudo porta con sé.

Nell'edizione 2025 il Mercato italiano e internazionale funge da punto d'incontro per casare e casari da ogni latitudine. Sono oltre 400 gli espositori presenti da tutte le regioni italiane e da

13 Paesi.

La Regione Abruzzo sarà presente in piazza Carlo Alberto con l'Area Abruzzo, allestita per volontà precipua dell'Assessorato regionale all'Agricoltura su una superficie di circa 50 mq, comprensiva di un desk istituzionale gestito dalla Regione. Animato da un ricco programma di presentazioni e degustazioni con la partecipazione di produttori, consorzi di tutela, associazioni ed enti territoriali, lo stand presenta le produzioni di qualità ed i progetti di promozione dell'agroalimentare e dell'enogastronomia abruzzese; protagonisti principali le eccellenze dei formaggi abruzzesi in abbinamento agli altri prodotti certificati di qualità. In questa 15esima edizione del Cheese, lo stand Abruzzo accoglierà i visitatori per le degustazioni dei grandi vini abruzzesi Doc, Docg ed Igt (a cura del personale regionale e di Slow Food).

Nell'Area Abruzzo si potrà inoltre dedicare riflessioni ed interlocuzioni mirate all'Enoteca regionale ed ai Distretti del Cibo - già di recente oggetto di specifico approfondimento da parte di Dirigenti e Gal regionali -, unitamente all'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero ed ai connessi Distretti rurali ed agroalimentari di qualità, tematiche rispetto alle quali saranno previsti specifici incontri istituzionali ed in merito alle quali i visitatori potranno richiedere informazioni inerenti l'enogastronomia dei territori, le attività viticole e turistiche, assaggiare i prodotti locali ed ottenere materiali informativi.

Alle 11,30, sia oggi che domani, un viaggio alla scoperta dell'Abruzzo attraverso una degustazione che richiama lo sdijuno, un pasto consistente di metà mattina che caratterizzava la giornata dei contadini della regione. Nell'incontro delle 16, l'Abruzzo è declinato in varie forme. In degustazione, i formaggi ovinii a latte crudo abruzzesi vengono abbinati a vini ottenuti da uva Pecorino, simbolo del territorio. Alle 18, l'attenzione si sposta sui Presìdi Slow Food abruzzesi presenti a Cheese, attraverso una degustazione volta a scoprirne la varietà e i sapori.