



20
anni
CHEESE
2017



PROGRAMMA

STATI GENERALI del LATTE CRUDO
15-18 settembre
2017 - Bra (Cn)

www.slowfood.it

Official Partner



Official Sparkling Wine



Giovedì 14 settembre

Ore 10:00

**Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche
Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche**

In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche è aperta e offre l'opportunità di conoscere la propria offerta didattica e di visitare il campus.

Prenotazioni e svolgimento delle visite: la prenotazione è obbligatoria per tutti.

I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare info_student@unisg.it o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.

Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese.

Come arrivare L'Unisg è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea o la navetta verde che effettua corse nei giorni dell'evento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività è replicata alle ore 15.

Ore 15:00

**Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche
Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 21:30

**The Sweet Life Society – Cheese on Stage
BRA – Palco – Piazza Caduti per la Libertà**

Il fruscio di vinili vintage è solo la superficie del concetto di suono di The Sweet Life Society: sottopelle la band mescola brani di musica contemporanea con gemme old school del Cotton Club, ridisegnando la cultura della musica Swing in una miscela di suoni elettronici. Con alle spalle un disco uscito per la Warner Music, hanno calcato i palchi di alcuni dei più grandi festival europei (Glastonbury, Eurosonic, Bestival, Lovebox, Wilderness, Latitude, Boomtown, Fusion, Lowlands) e americani. A Cheese 2017, sul main sul main stage, una grande anteprima in musica dell'undicesima edizione dell'evento.

Ingresso gratuito. Cheese on Stage è organizzato da Regione Piemonte, Slow Food e Città di Bra, in collaborazione con Piccoli Grandi Dop Piemontesi – Assopiemonte Dop e Igp e Dmo Piemonte Marketing.

Venerdì 15 settembre

Ore 09:30

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; gli studenti mettono alla prova le loro abilità motorie e le loro papille gustative. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. La filiera del formaggio è raccontata attraverso attività ludiche: dalla mungitura spaziale su uno skate-navicella al gioco della transumanza... Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con Circowow.

Attività su prenotazione. Costo 25 euro a classe.

L'appuntamento è replicato alle 10:30, 11:30, 12:30

Ore 10:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e via Vittorio Emanuele**

Hai già deciso cosa fare da grande? Vorresti conoscere da vicino alcuni mestieri? Partecipa agli appuntamenti dedicati alle scuole secondarie di primo e secondo grado. È l'occasione giusta per incontrare mestieri nobili, spesso bistrattati, che fanno bene alla terra madre, e per sperimentare in prima persona tecniche di produzione sostenibili e rispettose di ambiente e salute. Mettiti in gioco con attività pratiche e impara i "segreti" del mestiere: il gelataio che seleziona la materia prima di qualità per ottenere un gelato che possa stupire anche i palati più esigenti, o l'affinatore di formaggio, che si prende cura delle forme anche per anni. O ancora il mugnaio, che sceglie i chicchi migliori per realizzare paste di eccellenza.

Attività su prenotazione, costo 25 euro a classe.

L'appuntamento è replicato alle 12 e alle 14.

Ore 10:00

A scuola di pizza – Pizza Edu

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Alla scoperta dell'arte del "fare la pizza": percorsi per imparare a mettere le mani in pasta... sin da piccoli! Per le scuole e le famiglie, guidate da esperti di impasti e farine.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Per partecipare alla Scuola di pizza è sufficiente presentarsi alla Piazza della Pizza 10 minuti prima dell'inizio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vuoi intraprendere un tour fra i banchi del Mercato di Cheese 2017 ma hai paura di perderti fra le innumerevoli specialità? Niente paura, personal shopper è l'iniziativa che fa per te. Sarai affidato alle cure degli studenti Unisg che ti racconteranno la storia, i metodi di produzione e le curiosità su ogni prodotto (e produttore) che incontrerai durante l'ora e mezza di tour. E come ogni tour che si rispetti, l'assaggio di tante prelibatezze non può mancare. Ogni tour avrà un argomento centrale: assicurati di prenotare il tuo preferito! Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg.

Gruppi: 10 persone

Prezzi: 8€ soci SF – 10€ non soci

Lingua: IT – EN (altre su richiesta)

Prenotazioni e pagamenti presso Stand Unisg.

L'appuntamento è replicato alle 15.

Ore 10:00

**Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche
Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche**

In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche è aperta e offre l'opportunità di conoscere la propria offerta didattica e di visitare il campus.

Prenotazioni e svolgimento delle visite: la prenotazione è obbligatoria per tutti.

I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare info_student@unisg.it o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.

Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese.

Come arrivare L'Unisg è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea o la navetta verde che effettua corse nei giorni dell'evento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività è replicata alle ore 15.

Ore 10:30

Benvenuti a Cheese! – Inaugurazione dell'edizione 2017

Bra – Palco – Piazza Caduti per la Libertà

Mai come quest'anno, l'apertura ufficiale di Cheese è anche una festa. Un momento per celebrare la città di Bra e uno dei suoi eventi più importanti, che ogni due anni raduna centinaia di migliaia di visitatori, produttori, giornalisti, cuochi, studiosi ed esperti. In alto i calici! Cheese e Bra vi aspettano.

Nell'ambito dell'inaugurazione ufficiale sarà conferito il premio **Resistenza casearia**, attribuito ai protagonisti del mondo dei formaggi che si sono distinti per passione, dedizione e impegno nella ricerca della qualità, in coerenza con i principi di Slow Food del "buono, pulito e giusto".

Ingresso libero fino a esaurimento posti. In caso di maltempo l'inaugurazione di Cheese si svolgerà al Teatro Politeama.

Ore 10:30

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 9:30.

Ore 10:30

CHEESEiamo con la pasta! – Attività per i bambini

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Banca del Vino a Cheese

Pollenzo – Banca del Vino

In occasione dei 20 anni di Cheese, le cantine storiche della Banca del Vino saranno visitabili dal pubblico con orario continuato. Porte aperte per i visitatori, tutti i giorni dalle ore 10:30 alle ore 19:30. L'ultimo ingresso è previsto per le 18:30. Eccezionalmente sarà possibile visitare la Banca con una sola tipologia di visita, che

prevede la degustazione di tre vini e tre tipologie di formaggio. Una dedicata agli spumanti in collaborazione con il Consorzio Alta Langa Docg e Ferrari Formaggi, una seconda ai vini bianchi d'Italia e una terza ai vini rossi della penisola.

Il costo è di 15 euro a persona, 14 per i soci Slow Food.

Lunedì 18 settembre la Banca sarà chiusa, ci trovate tutti all'Enoteca a Bra!

Ore 11:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Stand Unisg – Piazza XX Settembre**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 11:30

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 9:30.

Ore 11:30

**Panorama di montagna
Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre**

Nel 2013 è stata introdotta, con regolamento Ue 1151/12, la dicitura "Prodotto di Montagna" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici ubicati in quota e oltre 1200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a fortificare l'economia e a preservare l'unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a sinistra del fiume Reno). Il caseificio Latteria Soc. San Giorgio di Cortogno (Re) si presenta e offre in degustazione il proprio Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 12:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 12:00

**Presentazione di Origami dedicato a Cheese 2017 – Incontri Cheese-La Stampa
Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone**

Un numero speciale del settimanale culturale de *La Stampa* per celebrare i 20 anni di Cheese con approfondimenti e firme da tutto il mondo.

Intervengono:

Giorgio Ferrero, assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

Gianni Martini, responsabile La Stampa Cuneo

Cesare Martinetti, direttore responsabile Origami

Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

12:30

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 9:30.

Ore 13:00

Tradizione e sapori cristallini

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Marco Battaglino dell'osteria Battaglino di Dogliani prepara tre finger food legati alla tradizione piemontese: uno a base di pasta o riso, uno a base di carne e uno a base di pesce. Ognuno di essi presenta sensazioni gustative e organolettiche legate anche al formaggio usato come ingrediente o come insaporitore del piatto.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'appuntamento è replicato alle 18:00

Ore 13:00

Caseifici alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Gennari Sergio e Figli di Collecchio (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 13:30

Il giro del mondo in 80 caci – Alla fiera dell'Est

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Mentre si sa molto sui formaggi dell'Europa occidentale, non si sa, forse, che anche in Anatolia, nel Vicino Oriente, nel Caucaso e in India esistono tradizioni lattiero casearie antiche e complesse. Un viaggio che parte dalla costa dell'Egeo e prosegue a oriente attraverso le terre dei pastori nomadi delle montagne Elburz e dei pastori che praticano l'alpeggio sui monti del Caucaso, e ancora oltre fino alle frontiere dei formaggi tradizionali, nel Subcontinente indiano. In questo incontro proviamo a fornire una breve introduzione a questi affascinanti mondi gastronomici, troppo spesso ignorati, esplorandone le peculiarità, le potenzialità e le minacce che affrontano.

Relatori:

Iago Bitarishvili, produttore del Presidio del vino in anfora georgiano, Georgia

Lale Kuseyrioglu, produttrice artigianale di formaggio a latte crudo, Turchia

Mahdi Poodineh, fiduciario Slow Food Tehran Markazi, Iran

Aditya Raghavan, esperto caseario, India

Udo Hirsch, produttore di vino naturale Turchia, azienda azienda Gelveri Manufactur, Turchia

Kakha Abulidze, produttore di Tusheti Guda, Georgia

Nino Katchiuri, produttrice di Sulguni, Georgia

Ana Mikadze-Chikvaidze, esperto formaggi, Georgia

Moderatori: Michele Rumiz, coordinatore di area per Slow Food International

Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 13:30

Pizze slow – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Dal 2010, Berberè si pone l'obiettivo di portare quella che definisce la "slow pizza" in giro per l'Italia e il mondo. Per Ciro Oliva invece il must è la pizza "sospesa", un'espressione sociale per garantire a tutti un cibo buono pulito e giusto. Sono due storie "slow" che meritano attenzione ma che inducono a una riflessione: parliamo della stessa pizza?

In degustazione, insieme alle pizze di Matteo Aloe (Berberè) e Ciro Oliva (Da Concettina ai Tre Santi, Napoli), le birre di QBA – Quality Beer Academy.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 14:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 14:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita**

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio: un percorso a libera fruizione per scoprire tutte le fasi della filiera di trasformazione del formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; tutti avranno modo di imparare giocando. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con CIRCOWOW.

*Gli orari sono puramente indicativi, e gli appuntamenti si svolgono con la frequenza di uno all'ora circa.
Fruizione libera.*

Ore 14:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Andrea Martinelli della Gelateria Joia di Formigine (Mo) presenta il sorbetto di mandorla, fico nero candito e saba dell'acetaia Leonardi abbinato al caciocavallo podolico e il gelato alle resine d'albero abbinato all'asiago stravecchio (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Gli stati generali del latte crudo – Conferenza

Bra – Teatro Politeama Boglione

Gli Stati Generali sono il più importante incontro mondiale sui formaggi a latte crudo.

Vent'anni fa Cheese è partita dal latte crudo. Ha più senso che mai tornarci oggi, invitando produttori, esperti, giornalisti e chi, semplicemente, è interessato all'argomento, a prendere parte a un percorso che, idealmente, parte da Bra per diffondersi in tutto il mondo. Nel pomeriggio di lavori tiriamo le somme: a che punto siamo con questa battaglia? Il latte crudo è ancora oggetto di critiche e discriminazioni? I formaggi naturali e il benessere animale saranno le sfide del futuro? È possibile, e su che basi, creare una grande rete internazionale sui formaggi a latte crudo? Dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Francia ai Balcani, e poi altrove nel mondo, le esperienze e le riflessioni dei produttori le riflessioni di produttori ed esperti, da oltre 15 Paesi dei 5 continenti, che hanno deciso di andare controcorrente.

L'obiettivo è l'attivazione di un coordinamento internazionale in grado di portare avanti la battaglia del latte crudo in tutto il mondo.

L'assemblea di venerdì 15 settembre, a partire dalle 14:30, è moderata da Piero Sardo – Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – e aperta dall'intervento di Carlo Petrini – Presidente di Slow Food. Vi invitiamo a partecipare a questo importantissimo appuntamento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30

A nozze con il Re dei formaggi

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Un matrimonio alternativo tra Parmigiano Reggiano, cioccolato fondente e frutta secca... Un'esperienza nuova e unica che vi porta alla scoperta di abbinamenti originali da proporre come fine pasto o come gioco sensoriale.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Legno e cambiamento climatico – Il coinvolgimento del settore privato per proteggere l'ambiente

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

Negli ultimi anni, molte aziende hanno adottato ambiziose politiche per l'esclusione di pratiche di deforestazione dalla *supply chain*. Sforzi individuali e isolati, tuttavia, non sempre rappresentano la soluzione più efficiente. Per riuscire a conciliare salvaguardia forestale e sviluppo aziendale è necessario condividere conoscenze e risorse, unendo le forze con gli altri *stakeholders* coinvolti. Nell'incontro si parla delle diverse modalità di coinvolgimento del settore privato in attività di protezione delle foreste, analizzando le principali sfide da affrontare e i potenziali meccanismi incentivazione.

Moderatore: Francesco Bertolini, Università Bocconi e Green Management Institute

Intervengono:

Giovanni Tribbiani, PEFC Italia

Danilo Benvenuti, Europe Regional Director di Asia Pulp & Paper

Ingresso libero.

Ore 15:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 15:00

Laboratorio didattico con gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Evento riservato agli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Ore 15:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:00

L'importanza del benessere animale nell'allevamento

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Attraverso una serie di relatori qualificati il convegno ha l'obiettivo di sottolineare la fondamentale importanza del benessere dell'animale nell'allevamento, inteso sia come rispetto dell'esistenza dell'animale sia come driver per ottenere un prodotto di migliore qualità. L'obiettivo è quello di creare tra professionisti e operatori un dibattito concreto al fine di migliorare il livello di benessere all'interno della filiera alpina piemontese Inalpi-Ferrero.

Appuntamento a cura di Inalpi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:00

Erbe e spezie: non di solo luppolo vive la birra – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

Negli ultimi decenni il luppolo è diventato un elemento sempre più importante nella produzione della birra. I produttori ricercano incessantemente nuove varietà, con componenti aromatiche sempre più convincenti. Curiosamente, però, si tratta della materia prima più recente nel mondo della birra. In precedenza le aggiunte aromatiche erano altre: erbe e spezie avevano il compito di rendere le birre piacevoli e longeve. Un percorso alla scoperta di birre con materie prime "strane", "atipiche", per capire come la fantasia brassicola possa sorprendere.

Nei giorni di Cheese verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 16:00

Il mondo di Gravner – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

Si potrebbe parlare per ore o per giorni di Josko Gravner, della sua storia aziendale, dei vini diventati miti negli anni. Quello che però differenzia davvero questa famiglia di Oslavia, paesino adiacente a Gorizia, sulle propaggini orientali del Collio, è il suo modo di stare al mondo. Un modo che ricerca un'armonia a tutto tondo con la terra e la natura, assecondandone le stagioni, le trasformazioni, rispettandone gli abitanti e i frutti attraverso un lavoro che non forza, non modifica, non costruisce, ma guida, cura, serve e a volte attende, per far sì che tutto si compia nel rispetto della vita, serenamente. Tutte le scelte di Gravner sono in funzione di ciò, dalla vigna alla cantina, dalle anfore all'attesa della piena maturazione del vino. Questo modo di stare al mondo potete scoprirlo in un racconto e una degustazione eccezionali: Ribolla 2009, 2007, 2002 (in magnum) e Rosso Breg 2004.

Sold out.

Ore 16:00

Variazioni di Camembert – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

A qualsiasi latitudine e longitudine, dal Polo Nord al Polo Sud, c'è una parola che è entrata a pieno titolo tra i termini riconosciuti da tutti: Camembert! Questo apprezzatissimo formaggio a pasta molle e a crosta fiorita, considerato uno degli emblemi gastronomici francesi, è purtroppo spesso travisato e bistrattato a causa di un disciplinare che non ne ha tutelato appieno il forte legame con il territorio. Grazie a Hervè Mons, il miglior affinaio di Francia, potete scoprire la storia e i segreti del Camembert, che prende il nome dall'omonimo paese in Normandia e che solo quando è prodotto qui può fregiarsi del marchio Aop, l'equivalente della Dop italiana. Un percorso unico tra i migliori Camembert di Normandia, attraverso i diversi metodi di produzione concessi: pastorizzato, termizzato, a latte crudo, fermier, per fare chiarezza su uno dei formaggi più noti del mondo.

In abbinamento, le bollicine del Consorzio Alta Langa.

Sold out.

Ore 16:00

San Leonardo: un po' di Francia in Trentino

Pollenzo – Banca del Vino

Dieci anni di San Leonardo, uno dei più grandi vini rossi italiani voluto da Carlo Guerrieri Gonzaga e portato alla luce dal compianto maestro Giacomo Tachis. Le uve di cabernet sauvignon si assemblano magnificamente al carmenère e al merlot dando vita a un vino unico e di grande finezza. In degustazione sei annate dal 1999 al 2011 per un percorso di grandi millesimi che illustra l'evoluzione di un rosso Trentino che strizza l'occhio ai Bordeaux: San Leonardo 1999, 2001, 2004, 2006, 2008, 2011. Lo chef del Garden dell'Albergo dell'Agenzia Beppe Barbero abbina per l'occasione alcuni piatti a base di formaggi trentini e non solo.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 16:00

Presidi Slow Food: tanto piacere! – A tutta birra

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Volete conoscere tutte le novità relative ai Presidi Slow Food? La Casa della Biodiversità, allora, è lo spazio che fa per voi. Tenetevi pronti, perché vi aspettano molte sorprese, tutte da ascoltare e da gustare, grazie alle quali si può scoprire che salvare un prodotto significa anche salvare il suo territorio di origine, e la comunità che lo produce. Nell'incontro di oggi le protagoniste sono le birre dei Presidi prodotte dal Birrificio Antoniano. A ognuna di esse è abbinato un formaggio a latte crudo:

- la Torlonga, fatta con l'antico grano di Solina dell'Appennino abruzzese si sposa con il Pecorino abruzzese;
- la Borgo della Paglia, che racchiude l'essenza del mais biancoperla della pianura veneta centro-orientale incontra il Morlacco del Grappa;
- la Ponte Molino, fatta con il grano timilia siciliano, usato per la produzione del pane nero di Castelvetro si abbina alla Vastedda del Belice.

Relatori:

Valeria Pilastro, responsabile marketing Birrificio Antoniano, Italia

Francesca Baldereschi, responsabile del progetto Presidi italiani

produttore del presidio del Canestrato di Castel del Monte

produttore Presidio del morlacco del Grappa di malga

produttore del Presidio della vastedda della Valle del Belice

Moderà:

Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle Birre d'Italia e della Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore.

Incontro con degustazione. Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 16:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 16:00

Incontri slow... con il latte crudo

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita

Un assaggio dei Master of Food, i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. A Cheese puoi toccare con mano di cosa si tratta attraverso gli Incontri slow guidati da esperti relatori. Con il pretesto di conoscere meglio un buon formaggio a latte crudo, puoi apprendere i rudimenti della degustazione in un appuntamento che è anche l'occasione per una piacevole pausa in Casa Slow Food.

Gli incontri (fino a esaurimento posti) sono gratuiti e sono riservati a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 16:30

Mediatic Pizza – Pizza Talk

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Sono belli, sono bravi e sono... fortunati, perché fanno un prodotto che piace a tutti. Oggi si cerca "visibilità" ma a quale scopo? A cosa serve? E serve davvero essere mediatici? Intervengono:

Ciro Oliva, Concettina ai Tre Santi

Ciccio Vitiello, Casa Vitiello

Riccardo Agugiario, Agugiario & Figna

Manuel Lombardi, produttore Conciato romano, Presidio Slow Food

Sabino Berardino, co-autore di Pizza. *Una grande tradizione italiana*

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:30

Merenda Sonora – Dj set

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

In un mondo dove la distribuzione organizzata e il digitale sembrano dominare, 180gr coglie la rinascita del supporto analogico e prova a trascinare con esso anche il mercato rionale, luogo di comunità e aggregazione, massima espressione del territorio e delle sue antiche tradizioni. Il progetto sbarca a Cheese 2017, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj che propongono selezioni esclusivamente su questo supporto e rotary mixer. 180gr valorizza la cultura locale, le tradizioni, i dialetti e le tipicità gastronomiche, rivalutando il territorio attraverso il mercato.

Local Dj

Ingresso libero.

Ore 16:30

USA: non solo (fake) Parmesan

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Degustazione di Parmigiano Reggiano e formaggi a stelle e strisce prodotti artigianalmente con solo latte crudo.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 16:30

Liguria di R-esistenze

Bra – Local – via Cavour 45

Un incontro/racconto di caseificazione ligure con produttori del Presidio della Vacca Cabannina e l'Azienda Agricola Dolceforita di Rapallo, introdotti da Matteo Doveri e Katia Korneeva (studenti Unisg).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 17:00

Foraging urbano: le risorse botaniche nascoste di Bra

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Il professor Andrea Pieroni, docente di Scienze della biodiversità alimentare, etnobotanica ed etnobiologia conduce il workshop dedicato alle erbe e piante spontanee che si possono trovare in un contesto urbano come quello della città di Bra. In particolare ci si soffermerà sulle qualità e i valori nutrizionali di queste specie vegetali e di come queste possano caratterizzare i vari prodotti caseari: un viaggio alle radici (nel vero senso della parola) del formaggio. Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg

Relatori: Andrea Pieroni (Unisg)

Ingresso libero.

Ore 17:00

La fermentazione mista: un viaggio tra le birre acide delle Fiandre

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Cosa s'intende per fermentazione mista? Cosa rappresenta storicamente la birra acida? I beer ambassadors di Quality Beer Academy presentano una tipologia di birra tanto unica quanto complessa attraverso un percorso degustativo di alcune specialità del birrifico belga Rodenbach, maturate due anni in botti di rovere. Le birre saranno accompagnate da un abbinamento con formaggi erborinati.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 17:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

Il latte tra crisi e ripresa

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

La produzione di latte, oltre che fonte di alimenti ed eccellenze casearie è anche opportunità di lavoro e reddito per molte famiglie. Negli ultimi anni si è attraversata una crisi profonda, ma qual è oggi la situazione? Esistono segnali di inversione positiva sul fronte economico? E, sul versante del consumo, l'attenzione ai prodotti del territorio, evidente nel successo di iniziative come il marchio Piemunto, quali novità ha introdotto? E che ruolo hanno le aziende agricole condotte da giovani? Ne parliamo con gli operatori del settore e i ricercatori dell'Istituto di Ricerche Economico Sociali del Piemonte.

Intervengono:

Stefano Aimone e Stefano Cavaletto – Ires Piemonte

Evanzio Fiandino, presidente di Assopiemonte Dop e Igp

Giorgio Ferrero, assessore Agricoltura, Caccia e Pesca – Regione Piemonte

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:30

Slow Food. Storia di un'utopia possibile. Intervengono Carlo Petrini e Gigi Padovani

Bra – Libreria del Gusto di Slow Food Editore – Piazza XX Settembre

La biografia di un movimento, un libro che narra la storia di Slow Food attraverso le vicende che hanno visto protagonista il suo fondatore, ma anche tante altre persone sparse in tutto il mondo. Testimonianze, aneddoti, progetti, dati per raccontare Slow Food, un'utopia diventata realtà che ha saputo trasformare profondamente il modo di intendere il cibo. Dialogo con gli autori del libro e firma copie presso la Libreria del gusto, lo spazio a cura di Slow Food Editore in piazza XX Settembre.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:00

Era il 1997: vent'anni di Cheese festeggiati con i ragazzi della Cheese generation – Incontri Cheese–La Stampa Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

Un aperitivo semiserio per ripercorrere la storia dei 20 anni della manifestazione con un pubblico d'eccezione: i ragazzi nati proprio nel 1997. Ad animare l'incontro Luca Ferrua, giornalista de *La Stampa*, e Roberto Burdese, presidente onorario di Slow Food Italia. Al termine brindisi e dj set per tutta la serata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 18:00

Percorsi tra birre e formaggi: Parmigiano Reggiano e Pale Ale BRA – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Birre e formaggi sono prodotti associati indissolubilmente nelle tradizioni contadine nordeuropee. Ma come dialogano le birre con i formaggi tipici italiani? In questo laboratorio proveremo l'abbinamento tra Parmigiano Reggiano e diverse Pale Ale.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 18:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 17.

Ore 18:00

Tradizione e sapori cristallini

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 13.

Ore 18:00

Brindisi all'italiana

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Due grandi prodotti italiani si incontrano in un brindisi di qualità. In questa occasione si sperimenta il connubio tra l'aroma deciso del vermouth dell'Istituto del Vermouth di Torino in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18:00

Formaggi Dop del Piemonte – Toma piemontese: a latte intero e a latte parzialmente scremato

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

La Toma piemontese Dop è un formaggio vaccino a pasta semidura. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp –, mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa. In chiusura, alcune gustose anticipazioni sulla seconda edizione della Maratoma a Bra, prevista per sabato 16 settembre alle 9:30.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:30

Una breccia nella storia – Storie di pizza

Bra Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

C'è chi è pronto a scommettere che quella di Port'Alba sia la prima pizzeria napoletana storicamente documentata nel 1738 e chi invece sarebbe pronto a giurare il contrario. Fatto sta che qui si è fatta la storia... Ma la pizza è solo tradizionale? E come la mettiamo con chi addirittura la condisce con la gallina padovana? Proviamo a ragionarne degustando le proposte di Federico Zordan (Pizzeria San Martin, Cornedo Vicentino, Vi) e Gennaro Luciano (Antica Pizzeria Port'Alba, Napoli), davanti a un boccale di birra QBA-Quality Beer Academy.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 18:30

Aperitivo al naturale... con la birra Lambic

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Tutte le sere, alla Casa della Biodiversità, l'aperitivo è al naturale. Formaggi prodotti con latte innesto, salumi liberi (senza nitriti e senza nitrati), vini senza solfiti e lieviti selezionati. Ogni giorno i protagonisti sono prodotti naturali e i produttori con le loro storie.

Il focus di oggi è sulla birra Lambic belga. La birra Lambic non è come tutte le birre. I produttori di Lambic, infatti, non selezionano alcun lievito, lavorano con la fermentazione spontanea e invecchiano il prodotto in botti di legno. Questa birra è interamente un'opera della natura. Oggi, il Lambic tradizionale è un'autentica rarità, un prodotto quasi leggendario per i conoscitori. Basti pensare che solo due birrifici e un assemblatore – la Brasserie Cantillon di Bruxelles, Brouwerij Drie Fonteinen di Lot e Pierre Tilquin di Bierghes – lo producono secondo il metodo tradizionale. Proprio per questo, Slow Food ha istituito un Presidio su questo prodotto, in collaborazione con il convivium di Slow Food Brussels. Degustando le birre affronteremo anche un problema complesso, il cambiamento climatico che ne sta compromettendo la produzione.

Relatori:

Luca Giaccone, curatore della Guida alle birre d'Italia pubblicata da Slow Food Editore

Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle Birre d'Italia e della Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore.

Moderata:

Marta Messa, coordinatrice di area per Slow Food International.

Incontro con degustazione. Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 18:30

Conosci il produttore

Bra – Local – via Cavour 45

Incontri informali con i produttori che forniscono la bottega Local di Bra.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19:00

Quando lavarsi non basta: i formaggi a crosta lavata – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

Sentori forti, affinature che ormai sono diventate l'impronta stessa di questi formaggi. Il termine "a crosta lavata" indica che sulla superficie dei formaggi si effettuano spugnature e lavaggi con salamoie per ripulirla da muffe indesiderate e favorire la crescita di batteri che danno origine alle tipiche sensazioni aromatiche di fruttato e fermentato. Una tradizione sicuramente più radicata Oltralpe, ma che in Italia è rappresentata da formaggi significativi e interessa tipologie molto diverse. Vi proponiamo un confronto tra due grandi formaggi vaccini delle Alpi, la Fontina valdostana e il Puzzone di Moena (Presidio Slow Food), il peculiare Morlacco del Grappa di malga (Presidio Slow Food) e il re delle croste lavate italiane nella sua versione a latte crudo, il Taleggio. In abbinamento, i vini della cantina Santa Margherita di Fossalta di Portogruaro (Ve).

Sold out.

Ore 19:00

Pane, salame... cure e pazienza – Laboratorio del Gusto

BRA – Cortile delle Scuole Maschili

Farina, acqua, sale e tanta pazienza... la lievitazione naturale è il segreto dei pani che vi presentiamo in questo laboratorio, abbinati a salumi preparati con estrema cura, prodotti con l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali. Le enormi forme di pane di Cerchiara di Calabria e il pane di grano solina dell'Appennino abruzzese (Presidio Slow Food) si abbinano rispettivamente alla salsiccia del Vallo di Diano (Presidio Slow Food) e al salame di Fabriano (Presidio Slow Food) delle Marche. La piccola stortina veronese (Presidio Slow Food) con il pane a lievitazione naturale del Panificio di Davide Longoni a Milano. Infine, dal Lazio, due prodotti dell'Arca del Gusto: il pamparito di Vignanello, nella Tuscia, con il salame cotto di Nepi.

Sarà presente Davide Longoni, del panificio omonimo.

Sold out.

Ore 19:00

Slovacchia: tra formaggi e birre, pascoli e fiori – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

Un laboratorio dalle terre vergini del Parco Nazionale dei monti Tatra nel nord della Slovacchia e della regione Podpol'anie nella Slovacchia centrale. Le montagne e le colline offrono l'ambiente ideale per formaggi come il Zázrivský Korbáčik, un vaccino cotto al vapore dalla particolare forma intrecciata a frustino; l'Ovcia Bryndza Liptovská, un pecorino a latte crudo la cui esistenza risale perlomeno al XV secolo; il Parenica, preparato con latte crudo di razze ovine locali. A questi tre prodotti, ambasciatori dell'Arca del Gusto slovacca, si abbinano il Medovica Jedľová, un miele di melata di abete che ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali, e la birra Honey Ale-Romuald alla quale durante il processo di produzione si aggiunge miele di fiori di montagna del Parco Nazionale di Pieniny.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 19:00

I vini in anfora: dalla Georgia all'Italia – Laboratorio del Gusto

Pollenzo – Banca del Vino

La scelta dell'anfora come metodo di affinamento in cantina è in costante crescita, soprattutto tra quei produttori che fanno della naturalità e dell'armonia tra uomo, terra e cantina la principale scelta di vita. Partendo dalla Georgia, culla del vino e delle anfore, un viaggio alla scoperta di alcuni vini e vignaioli italiani Triple A selezionati dalla Velier di Genova, una delle prime ad aver fatto conoscere i vini in anfora in Italia. Dai Colli Euganei con il Castello di Lispida alle Cinque Terre con l'Azienda Agricola Possa, dalla Toscana con la cantina Buondonno a Pantelleria con Gabrio Bini. Dalla Georgia, lago Bitarishvili con il Chardakhi 2015 (Presidio del vino in anfora georgiano) prodotto nella regione centrale di Kartli. Ogni produttore porterà con sé un abbinamento ad hoc con un formaggio a latte crudo.

Sold out.

Ore 19:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 19:00

Abbinamenti con il territorio: salsiccia di Bra e birre maltate

Bra – Stand QBA–Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

La salsiccia di Bra è uno dei prodotti di punta della tradizione piemontese. Il nostro *beer sommelier* prova ad abbinarla con quelle birre in cui il protagonista è il malto tostato: una bitter, una marzen e una bruin.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 19:00

Fuori dal gregge – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Il lavoro dei pastori transumanti della Lombardia, sui monti tra Bergamo e Brescia in inverno e nel Lodigiano, attorno a Milano, nel Cremonese e nel Mantovano in primavera. Una vita fatta di camminate notturne, di salite agli alpeggi e di discese verso pascoli circondati da capannoni industriali e strade percorse da automobili. E poi il rapporto quasi personale con le pecore, la fatica delle sistemazioni provvisorie, le bestemmie contro il maltempo e le leggi che non tutelano. Ma sopra ogni cosa, la difesa a denti stretti di territori ereditati o acquistati con il gregge, contro i soprusi di altri pastori e la lenta sparizione di un lavoro millenario.

Regia: Michela Barzanò, Emanuele Cucca e Cristina Meneguzzo – Italia, 2012, 41'

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 19:00

Pastori. Una storia del Piemonte – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Le colline dell'Alta Langa o della Langa Astigiana, le alte montagne della provincia di Cuneo o del Biellese sono alcuni dei territori del Piemonte in cui, da secoli, i pastori raccontati in questo documentario vivono in perfetta armonia con la terra e con le loro greggi. Girato tra la stagione estiva e quella autunnale, in occasione delle fiere ovino-caprine di Murazzano, Roccaverano, Ternengo e Vinadio, Pastori è lo spaccato di un mondo dalle tradizioni antiche ma tuttora vivo e produttivo, che non vuole e non può essere relegato al passato o a una dimensione di folklore. Le fiere diventano così per i nostri Pastori l'occasione per incontrare il pubblico e per fare conoscere i propri prodotti.

Regia: Paolo Casalis – Italia, 2016, 30' – Prodotto dalla Regione Piemonte

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 19:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 19:30

Just Eat It – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Il sistema alimentare americano spreca quasi il 50% del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il 10% della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa 20.000 dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

Regia: Grant Baldwin – Canada, 2014, 75' – Sottotitoli

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 20:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Mirko Tognetti di Cremeria Opera (Lu) presenta il gelato all'olio extravergine d'oliva toscano abbinato al pecorino fresco pistoiese e il sorbetto alla bruschetta abbinato al Fiore sardo dei pastori (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 20:00

It's birra time!

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Casaro e birraio, due figure apparentemente diverse ma allo stesso tempo con molti punti in comune, dalla passione all'abilità nel gestire materie vive: fermenti e lieviti. Degustazione guidata di tre stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre artigianali del Piccolo Birrifico Clandestino di Livorno.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 20:30

Giuseppe Rambaldi: nuova forma, stessa consistenza – Appuntamento a Tavola

Pollenzo – Albergo dell'Agenzia

Giuseppe Rambaldi si è guadagnato i gradi di comandante sul campo. Dopo 18 anni da luogotenente di Davide Scabin, al Combal.Zero di Rivoli, ha salutato il suo generale e tutta la brigata, spinto dalla voglia di guidare un ristorante tutto suo. Giuseppe è stato uno dei migliori secondi dell'alta ristorazione italiana. Emiliano di origine e piemontese di adozione, la sua prossima prima cucina – si vocifera di un'apertura entro fine 2017 da qualche parte in Piemonte – sarà il matrimonio di queste due regioni, che si uniranno nei piatti della tradizione per poi volare e evolversi nelle forme e nelle consistenze. In occasione di Cheese 2017 Beppe vi porta dal Piemonte all'Emilia, attraverso la tradizione del menù e l'innovazione della forma, in un percorso in cui nulla o poco è ciò che sembra e viceversa. Un'esperienza unica, in cui tutti i sensi sono messi alla prova e dove l'eccellenza del gusto va a braccetto con lo stupore e la sorpresa nel rendersi conto di come spesso si dia per scontato il cibo o lo si valuti con poca attenzione.

Sold out.

Ore 20:30

Il gusto dell'innovazione – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Salvatore Santucci (Ammaccamm', Pozzuoli, Na), nei Campi Flegrei, poco distante dall'occhio del ciclone napoletano, decide di rileggere la tradizione della pizza (Verace Pizza Napoletana, of course) rivisitandone

impasti e prodotti. Tutta la romanità è invece contenuta nel lavoro di Stefano Callegari (Tonda, Roma), il quale costruisce la propria personale Arca del Gusto attraverso il trapizzino, una delle innovazioni di maggior successo nel mondo degli impasti di acqua e farina. In abbinamento alla degustazione, i vini di Araldica.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 21:00

La Scozia è servita: Glenfiddich e Sigaro Toscano

Bra – Stand Sigaro Toscano – Piazza XX Settembre

Glenfiddich. Un nome che ci porta in Scozia e a uno dei Single Malt più conosciuti e premiati del mondo. La sua storia inizia 130 anni fa a Dufftown grazie a William Grant, che nel 1886 fondò la propria distilleria sulle rive del fiume Fiddich. La classificazione come Single Malt, prima nella storia, arrivò anni dopo, grazie a un altro visionario della famiglia, Charles Gordon, bisnipote del fondatore della distilleria. Per accompagnare i Single Malt Glenfiddich 12, 15 12, 15 e 18 anni in tre varianti del leggendario cocktail Highball il Sigaro Toscano 1492.

La degustazione è riservata ai fumatori maggiorenni.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 21:00

Magasin du Café feat. Madamé – Cheese on Stage

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

I Magasin du Café evocano atmosfere d'altri tempi: la magia dei bistrot, delle milonghe e dei club newyorkesi, sempre in bilico tra modernità e tradizione. Tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea, i quattro musicisti portano sul palco la loro enorme esperienza con musiche intense e ironia. Con loro sul palco, anche il traditional folk di Madamé.

Ingresso gratuito. Cheese on Stage è organizzato da Regione Piemonte, Slow Food e Città di Bra, in collaborazione con Piccoli Grandi Dop Piemontesi – Assopiemonte Dop e Igp e Dmo Piemonte Marketing.

Ore 21:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Stefania Bertello di Gelato IGP di Bra (Cn) presenta il sorbetto di fichi bianchi abbinato al formaggio Bra duro e il gelato al miele e semi di papavero abbinato al formaggio al miele di taglio.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 21:30

Spakka il kilo!

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Per terminare al meglio la giornata, ti aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico a indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicina di più al peso giusto ottiene in premio... il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 22:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Andrea Soban, dell'omonima gelateria di Valenza (Al) e Trieste, presenta il gelato alla zucca martleta di sale al profumo di caffè abbinato alMontebore (Presidio Slow Food) e il gelato alla senape e al cren (rafano) abbinato al Formadi Frant (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Sabato 16 settembre

Ore 09:30

Maratoma

Bra – Giolito Formaggi – Via Montegrappa 6

Per la seconda volta, a Bra, il sabato di Cheese, una corsa non agonistica a carattere ricreativo- ludico-motorio aperta a tutti. Si parte da Giolito Formaggi, si corre per 7km e chi arriva prima vince un premio di tutto rispetto: il proprio peso in formaggio.

L'iscrizione costa 10 euro e il ricavato sarà devoluto in beneficenza alla Fondazione del Piemonte per l'Oncologia.

Per informazioni: Fabio 3385325115 – Fiorenzo 3355361221.

Ore 10:00

A scuola di pizza – Pizza Edu

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Alla scoperta dell'arte del "fare la pizza": percorsi per imparare a mettere le mani in pasta... sin da piccoli! Per le scuole e le famiglie, guidate da esperti di impasti e farine.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Per partecipare alla Scuola di pizza è sufficiente presentarsi alla Piazza della Pizza 10 minuti prima dell'inizio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vuoi intraprendere un tour fra i banchi del Mercato di Cheese 2017 ma hai paura di perderti fra le innumerevoli specialità? Niente paura, personal shopper è l'iniziativa che fa per te. Sarai affidato alle cure degli studenti Unisg che ti racconteranno la storia, i metodi di produzione e le curiosità su ogni prodotto (e produttore) che incontrerai durante l'ora e mezza di tour. E come ogni tour che si rispetti, l'assaggio di tante prelibatezze non può mancare. Ogni tour avrà un argomento centrale: assicurati di prenotare il tuo preferito! Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg.

Gruppi: 10 persone

Prezzi: 8€ soci SF – 10€ non soci

Lingua: IT – EN (altre su richiesta)

Prenotazioni e pagamenti presso Stand Unisg.

L'appuntamento è replicato alle 15.

Ore 10:00

Formaggi Dop del Piemonte – Castelmagno

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Il Castelmagno è da molti definito come il re dei formaggi piemontesi. Prodotto nella provincia di Cuneo – nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana – è realizzato con latte vaccino ed eventuali minime aggiunte di latte ovino o caprino. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche è aperta e offre l'opportunità di conoscere la propria offerta didattica e di visitare il campus.

Prenotazioni e svolgimento delle visite: la prenotazione è obbligatoria per tutti.

I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare info_student@unisg.it o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.

Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese.

Come arrivare L'Unisg è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea o la navetta verde che effettua corse nei giorni dell'evento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività è replicata alle ore 15.

Ore 10:30

Raw in the USA – Conferenza

BRA – Auditorium Fondazione Crb

Negli Stati Uniti i produttori di formaggi a latte crudo costituiscono un vero e proprio movimento con una storia più che decennale. Qual è questa storia e qual è la situazione attuale sono i temi su cui si sviluppa questa conferenza, in cui si parla anche degli ostacoli e delle sfide che i produttori artigianali statunitensi affrontano quotidianamente, inclusi i regolamenti statali e, in genere, lo scarso sostegno pubblico a questo tipo di produzione. I produttori statunitensi, assieme a studiosi e giornalisti che da tempo seguono con passione questo mondo, fanno luce sulle possibili soluzioni e le buone pratiche per affrontare le sfide e sugli sforzi intrapresi per promuovere la produzione di formaggi a latte crudo. Raccontano cos'hanno imparato e cosa possono imparare dai loro colleghi europei: originali americani vs. versioni del "nuovo mondo" dei classici europei.

Intervengono:

Nora Weiser, Executive Director, American Cheese Society

John Antonelli, Antonelli's Cheese Shop, Austin, Texas; Presidente dell'American Cheese Society

Kat Feete, Meadow Creek Dairy, Galax, Virginia

Andy Hatch, Uplands Cheese Company, Wisconsin

Giuseppe Licitra, Ph.D, professore di Produzioni di origine animale, Università di Catania, Italia

Marieke Penterman, Holland's Family Cheese, Wisconsin

Interventi dal pubblico:

Carlos Yescas, direttore di Oldways Cheese Coalition;

Simran Sethi, giornalista e autrice

Chelsea Faris, Rogue Creamery

Moderatore: David Gibbons, autore di "Mastering Cheese", cheese columnist for Wine Spectator

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

L'Appennino che stiamo perdendo – Conferenza

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Il terremoto e le nevicate eccezionali dell'anno passato hanno messo in ginocchio pastori e piccoli produttori. Molti paesi non rinasceranno più, perché è troppo costoso ricostruirli; molte attività produttive sono in attesa di aiuto da oltre un anno; nel frattempo chiudono i laboratori e si vendono le greggi. Nel cuore dell'Italia pastorale è in corso un cambiamento epocale. Cosa può fare la politica e cosa possono fare i consumatori per invertire la rotta e fare rete con i produttori?

Intervengono:

Lorenzo Berlendis – vicepresidente Slow Food Italia

Davide Olori – Sociologo, Università di Bologna

Giorgio Ferrero, assessore Agricoltura, Caccia e Pesca – Regione Piemonte

Alessandro Scillitani, Regista e autore
Paolo Scaramuccia, Legacoop
Un produttore delle aree terremotate
Modera: Guido Tibergera, Giornalista di "La Stampa"
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

**Cibo e arte, l'arte del cibo – Incontri Cheese-La Stampa
Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone**

Se, come diceva Apicio, la gastronomia è un'arte, niente di meglio che scoprirne tutti i segreti con chi di arte se ne intende (e anche di cibo a quanto pare). Ne discutono Marco D'Amore, attore e appassionato di cucina, e Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, incalzati dalla giornalista e critica televisiva de La Stampa, Alessandra Comazzi, Gianni Martini, responsabile La Stampa Cuneo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

**CHEESEiamo con la pasta! – Attività per i bambini
Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre**

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

**La Banca del Vino a Cheese
Pollenzo – Banca del Vino**

In occasione dei 20 anni di Cheese, le cantine storiche della Banca del Vino saranno visitabili dal pubblico con orario continuato. Porte aperte per i visitatori, tutti i giorni dalle ore 10:30 alle ore 19:30. L'ultimo ingresso è previsto per le 18:30. Eccezionalmente sarà possibile visitare la Banca con una sola tipologia di visita, che prevede la degustazione di tre vini e tre tipologie di formaggio. Una dedicata agli spumanti in collaborazione con il Consorzio Alta Langa Dcog e Ferrari Formaggi, una seconda ai vini bianchi d'Italia e una terza ai vini rossi della penisola.

Il costo è di 15 euro a persona, 14 per i soci Slow Food.

Lunedì 18 settembre la Banca sarà chiusa, ci trovate tutti all'Enoteca a Bra!

Ore 11:00

**Genovesi e fiorentine – Storie di pizza
Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili**

Nelle antiche viuzze di Genova, la storia si respira sin dalle mura, le quali sembrano stringere il visitatore in una morsa tra le architetture costruite dall'uomo e l'infinità del mare. Il luogo ideale per gustare il lavoro Dennis Pirello (Zena Zuena). A Firenze, Graziano Monogrammi (La Divina Pizza) è invece riuscito a superare il preconcetto fiorentino che vuole la pizza a taglio come prodotto di street food incurante della qualità rendendola così "diversamente gourmet". Denis Pirello e Graziano Monogrammi abbineranno le proprie pizze ai vini di Umami Ronchi.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 11:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio: un percorso a libera fruizione per scoprire tutte le fasi della filiera di trasformazione del formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; tutti avranno modo di imparare giocando. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con Circowow.

Gli orari sono puramente indicativi, e gli appuntamenti si svolgono con la frequenza di uno all'ora circa.

Fruizione libera.

Ore 11:00

Incontri slow... con il latte crudo

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita

Un assaggio dei Master of Food, i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. A Cheese puoi toccare con mano di cosa si tratta attraverso gli Incontri slow guidati da esperti relatori. Con il pretesto di conoscere meglio un buon formaggio a latte crudo, puoi apprendere i rudimenti della degustazione in un appuntamento che è anche l'occasione per una piacevole pausa in Casa Slow Food.

Gli incontri (fino a esaurimento posti) sono gratuiti e sono riservati a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 11:30

Basta nitriti e nitrati – Conferenza

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Si chiamano nitriti e nitrati e si ritrovano nella stragrande maggioranza dei prodotti industriali a base di carne – insaccati, prosciutti, carni in scatola – ma anche nei prodotti caseari. Servono a preservare gli alimenti da contaminazioni microbiche, ma anche per migliorarne consistenza e aspetto – ad esempio rendendo la carne più rossa. Spesso nel loro dosaggio si eccede, a discapito della qualità del prodotto e della salute del consumatore. Oggi sembra imprescindibile e scontato l'utilizzo di questi additivi, ma si dimentica che i salumi sono stati prodotti per secoli utilizzando solo conservanti naturali come sale, pepe, peperoncino, spezie, fumo. Dietro ai salumi "liberi" c'è una filosofia completamente diversa, basata sulla ricerca del prodotto il più naturale possibile.

Relatori:

Monica Bergamaschi, Dipartimento Carni Fondazione SSICA

Massimo Pezzani, produttore del Presidio del Culatello di Zibello, Italia

Tobias Karlsson, Delegato Slow Food dalla Svezia

Amelie Benedikt, Delegato Slow Food dalla Svezia

Filippo Bier, produttore del Presidio della pitina, Italia

Angelo Costantini, produttore di capocollo di Martina Franca, Italia

Mario Arlia, produttore del Presidio del gambone di Belmonte, Italia

Marino Giannarelli, produttore del Presidio del Lardo di Colonnata, Italia

Modera: Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 12:00

In cucina con Sergi de Meiá: dalla Spagna l'abbinamento tra verdure e formaggi – Scuola di Cucina Pollenzo – Piazza Vittorio Emanuele II, 9

Imparare come cucinare un paio di piatti classici della cucina catalana, una delle più di tendenza e innovative del momento, è facile e divertente con il bravissimo Sergi de Meiá. Chef di Barcellona, difensore a oltranza del prodotto locale, rispettoso della tradizione ma allo stesso tempo attento all'evoluzione delle tendenze gastronomiche, Sergi è molto attento al tema dell'utilizzo delle verdure nel suo ristorante, tant'è che propone, tra gli altri, un menù completamente vegano. Non perdetevi l'occasione di scoprire un territorio così ricco ed effervescente guidati da un esperto, che focalizza la sua lezione sull'abbinamento in cucina tra verdure e formaggi.

Per stare in tema l'abbinamento vinoso sarà con le etichette catalane del Massif del Bonastre (Tarragona) della cantina Triple "A" Partida Creus, distribuita in Italia da Velier di Genova, che ha recuperato antichissime varietà locali.

La Scuola di Cucina di Pollenzo è ideata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione con Slow Food.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 12:00

Transumanze ovine nell'Appennino settentrionale e nelle Alpi piemontesi

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Alcuni contingenti a rischio di estinzione di razze ovine dell'Appennino settentrionale (pecora marana, casalina genovese) e dell'arco alpino (pecora brigasca, pecora sambucana, ecc.), legate oggi a piccole produzioni casearie, sono di grande interesse per il mantenimento delle cotiche pabulari montane. Uno sguardo ai sistemi di transumanza che le hanno mantenute nel passato mostra come questi movimenti storici del bestiame abbiano modellato in maniera specifica e unica le forme e i contenuti ambientali degli alpeggi, dei pascoli invernali e anche dei paesaggi della viticoltura.

Relatori:

Maria Luisa Sturani, Università di Torino

Diego Moreno Lasa, Università di Genova

Roberta Cevasco, Unisg

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

Formaggi Dop del Piemonte: l'Ossolano

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Il formaggio Ossolano, ha ormai concluso il percorso per ottenere la Dop, il marchio di origine protetta, lo scorso 10 giugno è stato pubblicato sulla Gazzetta europea dopo un iter amministrativo durato più di vent'anni. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura del Consorzio dei produttori – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13:00

Dio li fa e poi li accoppia: i barley wines e i formaggi erborinati – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

I barley wines (letteralmente i "vini d'orzo") sono birre molto alcoliche tradizionali del Regno Unito, ma hanno molte interpretazioni, soprattutto in Italia. Caratterizzate dalla grande capacità di invecchiamento, possono essere compagne eccezionali per i formaggi erborinati. Testiamo questo matrimonio assaggiando la storica Thomas Hardy's Ale (nella versione maturata in botti di Cognac) e le risposte di alcuni importanti birrifici italiani: Birrificio Sant'Andrea di Vercelli, Elav di Comun Nuovo, Carrobiolo di Monza e Baladin di Piozzo.

Sold out.

Ore 13:00

La regina delle bevande naturali: il Lambic tradizionale – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

Per chi già la conosce è una bevanda leggendaria, definita come l'anello mancante tra la birra e il vino. Chi la beve per la prima volta, invece, rimane stupito, magari anche un po' confuso. Dove sono le bollicine? Si beve a temperatura ambiente? Il gusto poi è un mondo a parte. Bisogna però darsi il tempo di ascoltare la storia di questa bevanda acida e lasciare che sia lei a raccontarcela, bevendone qualche sorso in più. Ben poche altre bevande possono vantare un legame così forte con il proprio territorio, così unico e genuino come il Lambic tradizionale (Presidio Slow Food), una birra unica al mondo e sempre più rara.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:00

Svizzera, fra tradizione e innovazione: i formaggi stagionati nel legno – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

La particolare tecnica di invecchiamento in un anello di corteccia di legno è l'elemento chiave per alcuni dei prodotti più spettacolari e apprezzati al mondo. Per ottenere un risultato come il vacherin mont d'or – formaggio vaccino a pasta molle, tipico del Giura vodese –, però, occorrono più che le cortecce degli alberi. In questo laboratorio presentiamo, discutiamo e assaggiamo i classici del genere, come il vacherin mont d'or, ma ci concediamo anche il 'lusso' di sperimentare alcune innovazioni emozionanti, come quelle proposte dal casaro svizzero Willi Schmid e dal suo ex studente altoatesino Michael Steiner che, tra i pascoli svizzeri, hanno fatto della ricerca e dell'innovazione il loro marchio di fabbrica.

In abbinamento, i vini del Consorzio Franciacorta.

Sold out.

Ore 13:00

Non solo bollicine: Ca' del Bosco e formaggi lombardi a latte crudo – Laboratorio del Gusto

Pollenzo – Banca del Vino

Le più prestigiose etichette della cantina Ca' del Bosco schierate per una degustazione di alto livello: Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2001, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2007, Chardonnay 2013, Maurizio Zanella 2012. Cinque vini che raccontano la storia di questa grande azienda della Franciacorta si abbinano ad altrettanti grandi formaggi a latte crudo della Lombardia, proposti dal noto affinatore Alvaro Ravasio di Casa Arrigoni.

Sold out.

Ore 13:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 13:00

Compra bene, spendi meglio

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Degustazione e confronto tra diverse tipologie di formaggio grattugiato e diversi formati di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 13:00

Limpida come il formaggio! – L’acqua e la nitidezza dei sensi

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Maria Cristina Crucitti, *cheese storyteller*, presenta formaggi caratterizzati da sapori acidi, basici o più spiccatamente aromatici. La degustazione termina con alcuni blu erborinati. In abbinamento l’acqua Lurisia, adattissima per esaltare le differenze organolettiche dei diversi formaggi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L’appuntamento è replicato alle 18:00

Ore 13:30

Alla ricerca del gusto – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Il gusto di una pizza è solo questione di ingredienti? Nulla di più lontano dalla verità per Massimiliano Prete, Gusto Divino (Saluzzo, Cn) che reputa impossibile pensare al proprio lavoro di ricerca separandolo dai suoi quattro impasti. E cosa dire del “verace napoletano” Gennaro Battiloro de La Kambusa (Massarosa, Lu) che affianca all’impasto di tradizione napoletana quello multicereali da lui studiato per esaltare le papille gustative? Lievitazioni, maturazioni, percentuali di idratazione troveranno spazio in questo meraviglioso racconto di gusto. In abbinamento alle loro creazioni, gli sparkling wines di Consorzio Altalanga.

Nei giorni dell’evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:30

Il giro del mondo in 80 caci – Eroi di Spagna

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

In Europa la produzione di formaggio, sia essa industriale o artigianale, è disciplinata dalle stesse norme igieniche e sanitarie che tutelano la salute dei consumatori. Immaginate la produzione di un formaggio fatto con latte proveniente da migliaia di aziende agricole diverse – anche da diversi paesi – e in cui il processo di produzione coinvolge migliaia di persone. Ora cercate di confrontarla con quella di un formaggio fatto con materie prime prodotte in aziende agricole locali, attraverso un processo in cui la responsabilità sull’intera produzione – dal campo al formaggio – è nelle mani di poche persone, addirittura in una sola. Ebbene, per quest’ultimo tipo di caseificio, il più artigianale, le normative europee hanno previsto eccezioni e adattamenti delle regole e dei requisiti di produzione. Durante questo workshop sarà possibile scoprire formaggi come il Queso de Guía Trashumante, il Queso Palmero de Manada e Requeixo, prodotti in queste particolari condizioni e che quindi hanno bisogno di “eccezioni” per rispondere pienamente ai criteri della normativa europea o che devono combattere ogni giorno contro numerosi cavilli amministrativi. In abbinamento vini Triple A di Velier: Esencia Rural de Sol a Sol Dulce Natural, Barranco Oscuro Varetuo 2015, Esencia Rural Pampaneo Airen Ecologico.

Relatori:

Isidoro Jiménez Pérez, casaro e tecnico per la Consejería de agricultura del Gobierno de Canarias, Spagna

María Orzáez, casara, titolare del Lácteos Mare-Nostrum, Spagna

Antonio Javier González Díaz, Tecnico del Cabildo de La Palma e casaro, autore del libro “Cáscaras y Empleitas: la cultura quesera tradicional de la isla de La Palma”, Spagna

Ana Vence Permy, responsabile della cooperativa di produttori di Campo Capela, Spagna

Germán García, casaro di Cortes de Muar, Spagna

Moderata: María Remedios Carrasco Sanchez, coordinatrice della Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (ES) in collaborazione con Slow Food.

Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare “Menu for Change”, la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 13:30

Dalle Alpi agli Appennini: Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna e vini della Valtellina – Laboratorio del Gusto

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

Parafrasando una famosa pubblicità che suonava così «col caffè di montagna il gusto ci guadagna», eccoci alla prova dei fatti. Dagli Appennini dell'Emilia il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna in diverse stagionature (24/30/36 mesi), realizzato dal caseificio Ferrari nella struttura di Bedonia nell'Alta Valtaro (Pr) attraverso un progetto che tutela la biodiversità dell'ambiente montano; dalle Alpi lombarde uno straordinario rosso denominato Sciur, fortemente voluto da Casimiro Maule, storico enologo della Cantina Negri di Chiuro, che racconterà come è nato questo vino. Due progetti legati montagna e alla qualità dei suoi prodotti, nati per preservare l'economia montana e salvaguardare il territorio e l'attività delle persone che ci lavorano.

Sold out.

Ore 14:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 14:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Mirko Tognetti di Cremeria Opera (Lu) presenta il gelato all'olio extravergine d'oliva toscano abbinato al pecorino fresco pistoiese e il sorbetto alla bruschetta abbinato al Fiore sardo dei pastori (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Il futuro delle Dop è nelle mani dei giganti? – Conferenza

Bra – Auditorium Fondazione Crb

Il mercato globale favorisce la concentrazione produttiva e anche il settore delle produzioni casearie di alta qualità è coinvolto in questa tendenza. In Francia le multinazionali acquistano marchi caseari storici, baluardi della tradizione casearia d'Oltralpe, mentre nei Balcani e nel Caucaso chi vuole salvare i formaggi tradizionali e i piccoli produttori guarda ancora alle Dop con speranza. Quali tipi di produzioni sono tutelate oggi dai marchi europei? Quanto conta la tradizione e quanto la capacità di imporsi sul mercato? Una riflessione sulle denominazioni d'origine, sul ruolo dei consorzi e sui disciplinari di produzione.

Intervengono:

Véronique Richez-Lerouge, giornalista e presidente dell'associazione Fromages de Terroir

Branka Tome, Vice capo unità, Indicazioni geografiche; DG Agricoltura e sviluppo rurale della Commissione europea

Carlo Hausmann, Assessore all'agricoltura della Regione Lazio

Joe Schneider, Presidio dello Stichelton (UK)

Iliyan Kostov, vicedirettore Deputy Director of Risk Assessment Canter on Food Chain of Bulgarian Food Safety Agency / Ministry of Agriculture and Food

Nicola Bertinelli, Presidente Consorzio del Parmigiano Reggiano

Nino Katchiuri, Produttrice del formaggio sulguni, Georgia

Moderata: Rose O'Donovan, Giornalista

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30

Caseifici alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: la Latteria Soc. Moderna di Bibbiano (Re) presenta la propria realtà con degustazione guidata.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Formaggi Dop del Piemonte: il Bra tenero e il Bra duro

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Entrambi prodotti nella provincia di Cuneo, con latte di vacca, pecora e capra, il Bra tenero e il Bra duro devono entrambi il proprio nome alla città di Bra, dove storicamente gli imprenditori del posto facevano stagionare nelle proprie cantine i formaggi acquistati dai malgari delle valli cuneesi. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 15:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Gianfrancesco Cutelli della Gelateria De' Coltelli (Pisa e Lucca) presenta il gelato fior di pecora e cioccolato al latte di pecora con il latte crudo di pecore allevate nel parco di San Rossore, abbinato a formaggio pecorino realizzato con lo stesso latte. In collaborazione con caseificio Busti di Acciaiolo (Pi).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 15:00

Buona architettura per buoni formaggi

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

La crescente spinta alla tutela e alla promozione del paesaggio e alla corretta integrazione delle strutture di allevamento e trasformazione casearia deve indurre a guardare a questi aspetti con maggiore attenzione. Ma anche l'impegno al miglioramento della qualità dei prodotti caseari non può escludere attenzione al modo di produrli e al rapporto tra le strutture di produzione e l'ambiente che le circonda. È quindi utile riflettere sulle nuove o antiche tecniche costruttive in aree profondamente differenti per clima e tradizioni, integrate nel tessuto paesaggistico, e dove uomo ed animale si trovino perfettamente a proprio agio.

Intervengono:

Massimo Crotti – dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino

Mario Perosino – direzione Agricoltura – Regione Piemonte

Roberto Segattini – FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano)

Martina Tarantola – dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino

Luca Nicolandi – dipartimento di prevenzione, ASL Torino 4

Rappresentanti del mondo produttivo e delle imprese.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

Legno e cambiamento climatico – Consumo responsabile e articoli certificati

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

La carta da stampante, i quaderni, gli imballi in cartone oppure i pallet da trasporto merce... diversi format a servizio dell'uomo consumatore. Quanto è importante la conoscenza della materia legnosa da cui provengono? Esiste una filiera certificata e attenta alla sostenibilità ambientale partendo dalla cura della foresta alla lotta contro il cambiamento climatico? Durante l'incontro si trasmetteranno delle informazioni e diversi strumenti per un acquisto consapevole e meno impattante.

Intervengono:

Giovanni Tribbiani, PEFC Italia

Andrea Ferretti, Architetto, Sindaco di Usseaux, rappresentante della Rete di Imprese 12-to-many

Primo Barzoni, AD di PALM

Pietro Spampatti, Architetto e AD di HM52

Modera: Nora Pini, Ingegnere per l'Ambiente e il territorio

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 16:00

In Sardegna, tra formaggi e vini isolani – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

Un viaggio nella tradizione millenaria sarda per scoprire alcuni esempi dell'arte casearia isolana. Un laboratorio per conoscere i Presidi Slow Food di questa regione – due formaggi ovini unici come il Fiore sardo dei pastori e il Pecorino di Osilo e una pasta filata come il Casizolu – e per assaggiare anche alcune autentiche rarità segnalate sull'Arca del Gusto come il Casu cun s'axridda, sulle cui forme è applicato uno strato d'argilla (axridda, appunto) per difenderlo dalle alte temperature esterne e le Perette di Pattada. Non solo formaggi ma anche grandi vini in questa splendida isola. A testimoniarlo, uno dei prodotti più blasonati, non solo in Sardegna, il Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune della **cantina Santadi**, proposto in verticale.

Sold out.

Ore 16:00

Tra i pascoli lombardi: latte crudo e... zero fermenti! – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

Le produzioni casearie di montagna, comunemente dette "di malga", offrono le migliori garanzie riguardo alla naturalità dei formaggi: alimentazione a base di erba fresca, lavorazioni tradizionali, salubrità degli animali. A volte, però, la tentazione produttivistica raggiunge anche le malghe e può capitare di trovare anche in quota mangimi e fermenti industriali. In degustazione, formaggi straordinari come il Bagòss di Bagolino e lo Storico Ribelle (Presidi Slow Food), il Formai de mut e il Silter, che hanno fatto della naturalità una bandiera, un motivo di orgoglio.

In abbinamento tre annate di Bricco Riva Bianca dell'Azienda Agricola di Andrea Picchioni di Canneto Pavese (Pv).

Sold out.

Ore 16:00

**Bermondsey: dalle birre ai formaggi, un quartiere in fermento – Laboratorio del Gusto
Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino**

Da qualche anno Bermondsey è una delle zone gastronomicamente più vive di Londra. Nella parte sudorientale della città, sotto gli archi della railway, negli ultimi anni si è stabilito un altissimo numero di produttori artigianali e qui Neal's Yard Dairy, uno dei più importanti affinatori di formaggi inglesi, ha le sue celle di maturazione. Il laboratorio consiste proprio nell'assaggio di alcuni dei formaggi affinati in questo luogo, cui sono abbinata le birre di Brew By Numbers, Four Pure e Kernel, tra i birrifici artigianali più noti del quartiere.

Sold out.

Ore 16:00

**Friuli Venezia Giulia e Slovenia: vini e formaggi di confine – Laboratorio del Gusto
Pollenzo – Banca del Vino**

Il Friuli Venezia Giulia e la Slovenia: due facce della stessa medaglia con un confine disegnato dall'uomo ma non dalla natura. Dalla Ribolla Opoka 2013 di Simcic al Collio 2015 di Keber, dalla Vitovska 2014 di Zidarich alla Malvasia 2012 di Skerlj, dalla Rebula 2014 di Movia al Nekaj 2012 di Damijan Podversic, i vini vi guidano in un viaggio unico e irripetibile attraverso i territori con nomi diversi ma identità comuni: il Collio-Breda e il Carso-Kras. Ad accompagnarli, i formaggi di piccoli produttori, anch'essi di confine.

Sold out.

Ore 16:00

**Presidi Slow Food: tanto piacere! – La purezza del rum
Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi**

Volete conoscere tutte le novità relative ai Presidi Slow Food? La Casa della Biodiversità, allora, è lo spazio che fa per voi. Tenetevi pronti, perché vi aspettano molte sorprese, tutte da ascoltare e da gustare, grazie alle quali si può scoprire che salvare un prodotto significa anche salvare il suo territorio di origine e la comunità che lo produce. Oggi vi portiamo ad Haiti, grazie a Velier che da sempre esplora i cinque angoli della terra a caccia di piantagioni sperdute e distillerie remote con un'insaziabile sete di esplorazione e scoperta, mettendo al centro l'autenticità e la massima espressione dei singoli terroir. I rum agricoli, ottenuti da puro succo non diluito di canna biologica di antiche varietà, tagliate a mano, trasportate a dorso di bue, frante in molini di legno, fermentate spontaneamente e distillate in alambicchi discontinui pot still sono coerenti con l'approccio di Slow Food e con il mondo dei formaggi naturali. Per questo, sono stati avviati i lavori per creare un nuovo Presidio Slow Food dedicato ai rum Clairin haitiani – Clairin Vaval, Clairin Sajous, Clairin Casimir –, che nel corso dell'incontro saranno abbinati a formaggi selezionati per l'occasione.

Relatori:

Luca Gargano, Fondatore Triple A e Presidente Velier

Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 16:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 16:00

Incontri slow... con il latte crudo

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita

Un assaggio dei Master of Food, i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. A Cheese

puoi toccare con mano di cosa si tratta attraverso gli Incontri slow guidati da esperti relatori. Con il pretesto di conoscere meglio un buon formaggio a latte crudo, puoi apprendere i rudimenti della degustazione in un appuntamento che è anche l'occasione per una piacevole pausa in Casa Slow Food.

Gli incontri (fino a esaurimento posti) sono gratuiti e sono riservati a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 16:00

Bolle di fumo

Bra – Stand Sigaro Toscano – Piazza XX Settembre

Il Sigaro Toscano Pastrengo, dedicato ai 200 anni dell'arma dei Carabinieri, fa da fil rouge in un viaggio spumeggiante tra bolle e formaggi al di qua e al di là delle Alpi. Il Gavi Ottosoldi Spumante si accompagna alla Gorgonzola dolce, le bollicine sarde Vent'anni di Cantina Deidda a uno svizzero a latte crudo stagionato, lo Champagne Egly Ouriet Rosé alla Robiola e lo Champagne Egly Ouriet millesimato 2005 allo Stracchino. Preparatevi a un'esperienza inebriante e ricca di sorprese.

La degustazione è riservata ai fumatori maggiorenni.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 16:00

Narrazioni di cibo e impresa

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Gli studenti del corso di Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico presentano tre ricerche volte a documentare l'attività di realtà aziendali in cui l'innovazione e la tradizione contribuiscono a delineare l'originale profilo imprenditoriale della filiera agroalimentare del Piemonte. Le aziende indagate sono: Fattoria la Fornace di Montiglio Monferrato; l'Antica distilleria Quaglia di Castelnuovo Don Bosco e la Cooperativa Agricola Corilicoltori di Lu.

Relatori:

Davide Porporato (Università Piemonte Orientale)

Gianpaolo Fassino (Unisg)

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:30

Alla ricerca degli ingredienti perduti – Pizza Talk

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Quanto è diffusa l'abitudine di inserire spiegazioni lunghissime nei menù delle pizzerie? Quanto cambia agli occhi del cliente abituale la presenza dei prodotti più ricercati o dei Presidi Slow Food? Quanto è attendibile quell'elenco di ingredienti che finisce nelle nostre mani? La lievitazione dei costi, oltre che degli impasti, è "colpa" di Slow Food?

Intervengono:

Stefano Callegari, Sforno

Federico Zordan, San Martin

Massimiliano Prete, Gusto Divino

Rocciandrea Iascone, Ricrea – Consorzio Acciaio

Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop

Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:30

Viaggio alla scoperta dei whisky del mondo

Bra – Stand Velier – Piazza XX Settembre

Io bevo solo whisky scozzese! Come gli americani non c'è nessuno! I giapponesi lo fanno meglio! Chi ha

ragione? Un viaggio alla scoperta dei whisky del mondo, le loro differenze, i loro terroir. Scozia, USA, Taiwan, Giappone e India si affrontano in una degustazione in cui si affronta il tema della nuova geografia del whisky e di come si beve il whisky nel mondo...

Degustazione a pagamento: 8 euro per il pubblico generico, 5 euro per i soci Slow Food.

Ore 16:30

Panorama di montagna

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Dal 2013 è stata introdotta, con regolamento Ue 1151/12, la dicitura “Prodotto di Montagna” per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell’Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici ubicati in quota e oltre 1200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a fortificare l’economia e a preservare l’unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a sinistra del fiume Reno). Il Caseificio Cavola di Cavola (Re) si presenta e offre in degustazione il proprio Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 16:30

Merenda Sonora – Dj set

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

In un mondo dove la distribuzione organizzata e il digitale sembrano dominare, 180gr coglie la rinascita del supporto analogico e prova a trascinare con esso anche il mercato rionale, luogo di comunità e aggregazione, massima espressione del territorio e delle sue antiche tradizioni. Il progetto sbarca a Cheese 2017, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj che propongono selezioni esclusivamente su questo supporto e rotary mixer. 180gr valorizza la cultura locale, le tradizioni, i dialetti e le tipicità gastronomiche, rivalutando il territorio attraverso il mercato.

Programma a cura di 180gr: Federico – Robotalco – Fabio Monesi – Christian Lisco

Ingresso libero.

Ore 16:30

Libreria Geografica e Slow Food Editore presentano Atlante dei formaggi italiani

Bra – Local – via Cavour 45

L’Atlante dei formaggi italiani presenta ai lettori la straordinaria ricchezza e varietà dei prodotti caseari della penisola. Un ampio racconto geografico che illustra la moltitudine di formaggi, le particolarità delle lavorazioni, le origini di questa artigianalità antica radicata sull’intero territorio italiano. Le splendide mappe tematiche e le schede di degustazione favoriscono il riconoscimento immediato dei luoghi di produzione e dei formaggi, accompagnando nella scoperta del binomio imprescindibile tra territorio e tradizione

Con gli autori, Paola Gho e Giovanni Ruffa. Modera: Eric Vassallo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

Allevare animali o vivere con gli animali?

Bra – Auditorium Fondazione Crb

Se un animale sta bene, anche il suo latte ci guadagna in sapore. L’alimentazione animale, in questa equazione gioca un ruolo fondamentale. E fino a qui tutti gli allevatori sarebbero d’accordo. Le cose cambiano invece quando si prendono in considerazione altri aspetti. Quanto conta lo stress dovuto agli spazi insufficienti, alla privazione del pascolo, alle mutilazioni? Cosa succede a un animale se, a causa di una cattiva gestione di una stalla, non riesce a vivere insieme ai suoi simili secondo le caratteristiche naturali della propria specie o se non ha una relazione con l’allevatore? Possiamo ancora permetterci di considerare gli animali solo come strumenti di produzione?

Modera: Carlo Bogliotti, Slow Food Editore

Intervengono:

Jocelyne Porcher, Sociologa presso "Institut national de la Recherche Agronomique", autrice del libro "Vivere con gli animali...", Slow Food Editore

Piero Sardo, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Silvestro Greco, Docente produzione animali presso l'Università di Scienze Gastronomiche

Andrea Cavallero, Università di Torino

Pietro Venezia, Vicepresidente di Veterinari Senza Frontiere (VSF)

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 17:00

La fermentazione spontanea: viaggio nel Pajottenland

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Il Pajottenland è una regione agricola, a sud della città di Bruxelles, che custodisce una delle produzioni birrarie più complesse e apprezzate in tutto il mondo, il Lambic. In questo laboratorio, i beer ambassadors di Quality Beer Academy raccontano storia e caratteristiche di questo prodotto attraverso la degustazione di alcune delle più particolari espressioni del prodotto.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 17:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'appuntamento è replicato alle 18:00.

Ore 17:00

Il latte alpino piemontese come forza di un territorio: il Bilancio Sociale 2016 di Inalpi

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Inalpi redige e certifica il proprio bilancio sociale da tre anni. Con questo strumento si vuole rendicontare l'impatto ambientale e sociale che il sistema azienda ha sul territorio che lo ospita. L'azienda, che lavora il 20% del latte munto in Piemonte, rappresenta una realtà importante e influente verso tutti i propri stakeholders (1500 circa le persone che lavorano con l'azienda). Il Bilancio Sociale 2016 ha come focus il rapporto con gli allevatori conferenti, che sono mediamente più piccoli dei colleghi italiani. La filiera del Latte Alpino Piemontese rappresenta una tutela vera e concreta per i piccoli produttori piemontesi che vedono remunerata la qualità e l'impegno del proprio lavoro.

A cura di Inalpi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 18:00

Aperitivo con Bee

Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita

Un aperitivo in Casa Slow Food per incontrare i protagonisti di Bee. "Bee – pensieri, parole e formaggi" è una manifestazione che si tiene a Villanova Mondovì (Cn) in stretta sinergia con la Condotta Slow Food Monregalese, Cebano, Alta Val Tanaro e Pesio. L'iniziativa propone al visitatore occasioni ludiche, gastronomiche, di conoscenza e approfondimento sui temi della montagna, degli alpeggi, della ristorazione monregalese.

L'incontro (fino a esaurimento posti) è gratuito ed è riservato a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 18:00

Distillerie in alta quota: Chertreuse, Argalà e Domaine des Hautes Glaces

Bra – Stand Velier – Piazza XX Settembre

AAA – si avvisano i gentili partecipanti che in questo laboratorio si parla di coraggio, creatività, gastronomia e un pizzico di follia. Nei bicchieri i protagonisti sono i distillati e i liquori di alta quota, prodotti da artigiani italiani e stranieri che ci accompagnano alla scoperta del loro territorio, della loro storia e produzioni.

Degustazione a pagamento: 8 euro per il pubblico generico, 5 euro per i soci Slow Food e gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Ore 18:00

Brindisi all'italiana

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Il territorio d'origine del Parmigiano Reggiano incontra l'Alta Langa con una degustazione di eccellenza tra i vini proposti dal Consorzio Alta Langa Docg e diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18:00

Percorsi tra birre e formaggi: erborinati e birre scure

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Birre e formaggi sono prodotti associati indissolubilmente nelle tradizioni contadine nordeuropee. Ma come dialogano le birre con i formaggi tipici italiani? Con l'aiuto dei prodotti di Luigi Guffanti Formaggi 1876, in questo laboratorio proviamo l'abbinamento tra formaggi erborinati e birre scure, tra cui una Schwarzbier e una Scotch Ale.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 18:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 17.

Ore 18:00

Limpida come il formaggio! – L'acqua e la nitidezza dei sensi

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 13:00.

Ore 18:00

La marchiatura del Bettelmatt e del Plaisentif

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Il Bettelmatt è un formaggio vaccino tipico degli alpeggi dell'Ossola superiore, mentre il Plaisentif è originario della Val Chisone e dell'alta Valsusa. Insieme ai produttori e rappresentanti locali di questi importanti prodotti, Guido Tallone, esperto tecnico caseario presenta una fase specifica della produzione, ossia la marchiatura.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:30

Napoletani (e non solo) a Milano – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Nata nel 2014, la pizzeria daZero si è affermata in tempi molto brevi grazie alla caparbietà dei suoi tre giovani soci: Paolo De Simone, Carmine Mainenti e Giuseppe Boccia. Giuseppe Vesi è invece erede di una lunghissima tradizione familiare che ha deciso di innovare da PizzaGourmet, accompagnato dalla sua famiglia e dai suoi figli, da sempre al lavoro con lui in pizzeria. Cosa hanno in comune Paolo De Simone e Giuseppe Vesi? Semplice: hanno messo l'impasto in valigia e hanno aperto – ciascuno per conto proprio – un locale a Milano. Tra le loro storie e le loro pizze, gli *sparkling wines* del Consorzio Alta Langa.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 18:30

Aperitivo al naturale... con i salumi senza nitriti e nitrati

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Tutte le sere, alla Casa della Biodiversità, l'aperitivo è al naturale. Formaggi prodotti con latte innesto, salumi liberi (senza nitriti e senza nitrati), vini senza solfiti e lieviti selezionati. Ogni giorno i protagonisti sono prodotti naturali e i produttori con le loro storie. Nell'appuntamento di oggi il focus è sui salumi "come una volta", ossia prodotti senza l'impiego di nitriti e nitrati. Se oggi sembra imprescindibile e scontato l'utilizzo di questi additivi, tuttavia si dimentica che i salumi sono stati prodotti per secoli utilizzando solo conservanti naturali come sale, pepe, peperoncino, spezie, fumo. Se dal dopoguerra in poi la pratica dell'utilizzo dei nitriti si è diffusa al punto che perfino molti laboratori artigianali li ritengono indispensabili, esistono ancora (anche se sempre meno numerosi) produttori che realizzano salumi senza conservanti.

Conduce: Valter Bordo, Slow Food

Incontro con degustazione. In abbinamento birre Rodenbach di Roeselare (Belgio). Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 18:30

Domani: le risposte al nostro futuro – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Il film che trova le risposte al nostro futuro. In seguito alla pubblicazione di uno studio che annuncia la possibile scomparsa di una parte dell'umanità da qui al 2100, Cyril Dion e Mélanie Laurent intraprendono un emozionante viaggio intorno al mondo per scoprire cosa potrebbe provocare questa catastrofe, ma soprattutto come evitarla. Partendo dagli esperimenti più riusciti nei campi dell'agricoltura, energia, architettura, economia e istruzione, i registi immaginano un nuovo futuro per noi e per i nostri figli. Risultato: una sorprendente, contagiosa e ottimista spinta al cambiamento, a partire già da... domani.

Regia: Cyril Dion e Mélanie Laurent – Francia, 2015, 118'

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 19:00

Un futuro per le aree terremotate – Laboratorio del Gusto

Istituto Alberghiero Velso Mucci

Il pecorino dei Monti Sibillini (Presidio Slow Food), il pecorino di Amatrice, il pecorino di Norcia e la ricotta salata della Valnerina sono le principali produzioni casearie delle zone colpite dal sisma lo scorso anno. A Cheese ce le raccontano direttamente i protagonisti di queste drammatiche vicende. Partecipando a questo laboratorio contribuite a sostenere le economie e la ripresa delle attività in quei luoghi.

In conclusione del Laboratorio, la pasta all'amatriciana cucinata dallo chef stellato Salvatore Tassa del ristorante Le Colline Ciociare di Acuto (Fr). In abbinamento, i vini selezionati dalla cantina **Planeta** di Menfi (Ag).

Il ricavato del laboratorio verrà devoluto al progetto rivolto ai produttori e alle popolazioni locali, incentrato sulla filiera distributiva che coinvolge le regioni interessate dal sisma, in continuità con l'esperienza del mercato contadino dell'Aquila.

Sold out.

Ore 19:00

Caraibi e alpeggi: rhums agricole e formaggi naturali – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

Formaggi naturali e rhums agricole hanno più di un punto in comune. I primi sono espressione della purezza del latte crudo di animali che si sono nutriti al pascolo, lavorato senza l'aggiunta di fermenti selezionati. I secondi invece raccontano della purezza della distillazione del succo di canna biologica di antiche varietà, tagliate a mano, trasportate a dorso di bue, frante in molini di legno, fermentate spontaneamente e distillate in alambicchi discontinui pot still. Questi sono i Pure Single Rhums Agricole che Velier seleziona da 70 anni tra le migliori distillerie caraibiche: i Clairin di Haiti, il Rhum Rhum di Marie Galante, L'Esprit de Neisson Bio e il Coeur de Chauffe di Saint-James, entrambi dalla Martinica. Nel più alto spirito di autenticità e purezza ognuno sarà abbinato a un formaggio naturale scelto ad hoc.

Sold out.

Ore 19:00

Balcani: pascoli e formaggi tra Oriente e Occidente – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

La penisola balcanica è stata per secoli terra di elezione della pastorizia e della transumanza. Milioni di capi, un tempo, migravano tra l'Egeo, il Mediterraneo e il Mar Nero. Oggi gli ultimi custodi di queste tradizioni sono i pastori e i casari che nei mesi estivi producono in alpeggio, tra pascoli incontaminati e paesaggi mozzafiato, formaggi come il Branza de burduf dei Monti Bugeci (Romania, Presidio Slow Food) o il Formaggio verde di Tcherni Vit (Bulgaria, Presidio Slow Food). Questo laboratorio vuole offrire una prima chiave di lettura alla scoperta di queste grandi tradizioni pastorali, che hanno dato vita formaggi spesso unici ma ancora poco conosciuti, a cavallo tra Oriente e Occidente.

Sold out.

Ore 19:00

Monte Veronese di malga alla prova dell'Amarone – Laboratorio del Gusto

Pollenzo – Banca del Vino

La montagna veronese è particolarmente adatta al pascolo. I monti Lessini non hanno grandi pendenze e i manti erbosi hanno un lungo periodo vegetativo che consente un periodo d'alpeggio più lungo del consueto. Questo consente di produrre un formaggio giallo con grandi qualità organolettiche che si esaltano con la stagionatura. Presentiamo il Monte Veronese tutelato dal Presidio Slow Food proveniente da latte vaccino di vari pascoli e di stagionature diverse (2014, 2015, 2016), in abbinamento a una verticale di cinque annate di Amarone Classico prodotto con uva corvina e rondinella nel cuore della Valpolicella Classica dalla storica azienda veronese Bertani Domains di Grezzana (Vr).

Sold out.

Ore 19:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 19:00

Theater of life – Massimo Bottura – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Gli scarti alimentari possono debellare la fame? Questa è la domanda che si pone Massimo Bottura — e la pone anche a chi lo ascolta — nel film Theater of Life. Il docu-film ha come tema centrale l'ideazione e il progetto del Refettorio Ambrosiano, l'esperimento socio-culinario avviato durante l'Expo Milano 2015, progettato per rispondere a una domanda semplice: che cosa succede se i rifiuti alimentari riescono a debellare la fame? Nasce il refettorio: miracolo a Milano. Nella straordinaria cucina del Refettorio Ambrosiano di Milano, lo chef di fama internazionale Massimo Bottura gestisce 40 dei migliori chef del mondo, tra cui Ferran Adria, Rene Redzepi, Alain Ducasse, Daniel Humm e molti altri. Tutto il cibo servito è stato ricavato dai rifiuti alimentari di Expo 2015. Il film racconta anche le avvincenti storie di molti dei rifugiati e senz'altro che frequentano il Refettorio.

Regia: Peter Svatek

Cast: Massimo Bottura

Canada, 2016, 1h34'

Progetto del "Refettorio Ambrosiano"

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 19:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Andrea Soban, dell'omonima gelateria di Valenza (Al) e Trieste, presenta il gelato alla zucca martleta di sale al profumo di caffè abbinato al Montebore (Presidio Slow Food) e il gelato alla senape e al cren (rafano) abbinato al Formadi Frant (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 19:00

Abbinamenti con il territorio: salsiccia di Bra e India Pale Ale

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

La salsiccia di Bra è uno dei prodotti di punta della tradizione piemontese. Il nostro beer sommelier prova ad abbinarlo con quelle birre in cui il protagonista è il luppolo: le India Pale Ale.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 20:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Luca Pannozzo della gelateria 100% naturale di Sestri Levante presenta il fiordilatte con latte crudo di Cabannina (Presidio Slow Food) alle erbe locali abbinato al formaggio prescinseua e il sorbetto di basilico di Sestri Levante abbinato al primo sale.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 20:00

Caseifici alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Rastelli di Solignano (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 20:30

New pizza generation – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Stefano Vola a Santo Stefano Belbo (Cn) crea, come recita il nome del suo locale, straordinarie Bontà per tutti, ovvero pizze tonde e al taglio che raccontano storie e territori. Ciccio Vitiello, anima e corpo di Casa Vitiello a Caserta, ha scelto invece come proprio pay-off: «alternative di tradizione». Entrambi sono dei veri studiosi di impasti e lievitazioni. Così, quando li si incontra, si può compiere un viaggio multisensoriale che non si ferma alla degustazione classica. In abbinamento alle loro creazioni, i vini di Batasiolo.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 20:30

Sergi de Meiá, il paladino della cucina catalana – Appuntamento a Tavola

Pollenzo – Albergo dell'Agenzia

Sergi de Meiá è di certo il paladino della cucina catalana contemporanea, saldamente legata alla tradizione e allo stesso tempo attenta alle tecniche e ben disposta nei confronti delle innovazioni. Chef appassionato e fiammante presidente del prestigioso Institut Català de la Cuina, originario della Noguera, nell'entroterra catalano, Sergi è stato per sei anni alla guida della cucina del Monvìnic di Barcellona, considerato uno dei migliori wine restaurant del mondo, fino all'apertura del ristorante che porta il suo nome in pieno quartiere quartiere dell'Eixample. Con l'aiuto di sua madre Adelaida esegue preparazioni classiche con tocchi innovativi, arrivando anche a proporre un menù degustazione completamente vegano. In questa cena presenta alcuni dei suoi piatti più acclamati abbinati ai vini Triple A della Velier di Genova delle cantine Barranco Oscuro, di Manolo e Lorenzo Valenzuela, e Esencia Rural, di Julian Ruiz.

Sold out.

Ore 21:00

Tra erbe, spezie, Vermouth e Toscano

Bra – Stand Sigaro Toscano – Piazza XX Settembre

L'Italia terra è paese unico dove le colture del mondo regalano emozioni sensoriali indimenticabili. Dalla Cina al Medio Oriente, passando per le Indie fino a giungere in America, un viaggio inebriante in cui il Toscano Modigliani incontra le creazioni casearie di Beppino Occelli al pepe nero e bacche rosa, una selezione di erbe aromatiche e il Vermouth Anselmo, trait d'union tra erbe, spezie e tradizione sabauda.

La degustazione è riservata ai fumatori maggiorenni.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 21:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Gianfrancesco Cutelli della Gelateria De' Coltelli (Pisa e Lucca) presenta il gelato fior di pecora e cioccolato al latte di pecora con il latte crudo di pecore allevate nel parco di San Rossore, abbinato a formaggio pecorino realizzato con lo stesso latte. In collaborazione con caseificio Busti di Acciaiole (Pi).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 21:30

The Rumjacks – Cheese on Stage

Bra – Palco – Piazza Caduti per la Libertà

«Siamo cresciuti con la musica scozzese e irlandese della raccolta di dischi dei nostri genitori, prima di incontrare il punk rock, in età adulta». Questi due fondamenti definiscono la musica dei Rumjacks (Sidney, Au) e sono sempre presenti nel loro paesaggio sonoro. La band ha ottenuto milioni di visualizzazioni su YouTube, tra cui oltre 24 milioni per la traccia An Irish Pub Song. Le loro performance live incendiarie li hanno condotti sul palco con molti altri artisti, tra cui Dropkick Murphys, Gli Interrupt, Anti Flag, CJ Ramone, The Real McKenzies, Gogol Bordello, Ruts DC, Guttermouth, GBH Aggrolites.

Ingresso gratuito. Cheese on Stage è organizzato da Regione Piemonte, Slow Food e Città di Bra, in collaborazione con Piccoli Grandi Dop Piemontesi – Assopiemonte Dop e Igp e Dmo Piemonte Marketing.

Ore 21:30

It's birra time!

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Il Re dei formaggi incontra le birre artigianali in un viaggio ad "alta fermentazione" dove si andrà alla scoperta di tre birre artigianali del Birrifico Croce di Malto di Trecate (No) in abbinamento a tre stagionature di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 22:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Luca Pannoza della gelateria 100% naturale di Sestri Levante presenta il fiordilatte con latte crudo di Cabannina (Presidio Slow Food) alle erbe locali abbinato al formaggio prescinseua e il sorbetto di basilico di Sestri Levante abbinato al primo sale.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Domenica 17 settembre

Ore 10:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vuoi intraprendere un tour fra i banchi del Mercato di Cheese 2017 ma hai paura di perderti fra le innumerevoli specialità? Niente paura, personal shopper è l'iniziativa che fa per te. Sarai affidato alle cure degli studenti Unisg che ti racconteranno la storia, i metodi di produzione e le curiosità su ogni prodotto (e produttore) che incontrerai durante l'ora e mezza di tour. E come ogni tour che si rispetti, l'assaggio di tante prelibatezze non può mancare. Ogni tour avrà un argomento centrale: assicurati di prenotare il tuo preferito! Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg.

Gruppi: 10 persone

Prezzi: 8€ soci SF – 10€ non soci

Lingua: IT – EN (altre su richiesta)

Prenotazioni e pagamenti presso Stand Unisg.

L'appuntamento è replicato alle 15.

Ore 10:00

Formaggi Dop del Piemonte: Gorgonzola

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Tra i formaggi italiani più noti, c'è probabilmente il Gorgonzola. Prodotto in Piemonte e in Lombardia con latte vaccino inoculato di *Penicillium*, è tra le prime Dop italiane per numero di forme prodotte, e registra crescenti successi anche all'estero. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura del Consorzio di Tutela – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche è aperta e offre l'opportunità di conoscere la propria offerta didattica e di visitare il campus.

Prenotazioni e svolgimento delle visite: la prenotazione è obbligatoria per tutti.

I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare info_student@unisg.it o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.

Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese.

Come arrivare L'Unisg è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea o la navetta verde che effettua corse nei giorni dell'evento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività è replicata alle ore 15.

Ore 10:30

La sfida del naturale – Conferenza

Bra – Palco – Piazza Caduti per la Libertà

La maggior parte dei formaggi – anche quelli a latte crudo, anche quelli prodotti nelle malghe di montagna –, fa uso di fermenti selezionati e prodotti da un pugno di multinazionali che sopperiscono alla progressiva eliminazione dei fermenti naturali. Si tratta di una perdita di biodiversità, forse poco evidente ma comunque gravissima, e del legame con il territorio in cui un formaggio è stato prodotto. Ed è anche una perdita di gusto perché, inevitabilmente, i fermenti in bustina tendono ad appiattire e a uniformare il sapore del

formaggio. Le soluzioni comunque esistono e sono alla portata di tutti, benché richiedano più tempo, più conoscenza, più lavoro.

Modera: Piero Sardo, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Intervengono:

Giampaolo Gaiarin, Fondazione Edmund Mach, tecnologo caseario e referente di Presidi Slow Food in Trentino (Italia)
Bronwen Percival, Neals'Yard Dairy, buyer e co-fondatrice di MicrobialFoods.org e London Gastronomy Seminars (UK)
Giancarlo Coghetto, AVA veneto, responsabile dei servizi qualità e sicurezza alimentare, Direttore tecnico del gruppo "Fattorie di sapori veneti"

Igino Morini, Consorzio Parmigiano Reggiano

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In caso di maltempo la conferenza si svolgerà presso l'Auditorium della Fondazione Crb.

Ore 10:30

Il terroir nel piatto: per un cibo più sano è necessaria una nuova agricoltura – Conferenza

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Il gusto, così come le proprietà nutrizionali di un alimento, nascono dalla terra e sono correlati al microbiota del suolo. Per questo motivo, il biota del terreno e le tecniche agronomiche impiegate contribuiscono alla valorizzazione e all'unicità del made in Italy. Oltre a queste tecniche, c'è l'agricoltura simbiotica, un nuovo metodo di coltivazione e di allevamento che si fonda sulla simbiosi tra i diversi attori della catena alimentare: la terra, l'animale e l'uomo. Nel concepimento di questo nuovo modello è stata percorsa la strada della qualità, migliorando la fertilità dei suoli e la qualità del cibo.

Intervengono:

Giusto Giovannetti, CCS Aosta S.r.l

Sergio Capaldo, presidente veterinarioecosimbiotico

Massimiliano Probo, Università di Torino.

Francesco Sottile, Agronomo

Maria Caramelli, Direttrice Generale dell'Istituto Zoop. di Torino

Nutrizionista Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Modera: Gianpaolo Marro, giornalista de La Stampa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

CHEESEiamo con la pasta! – Attività per i bambini

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Banca del Vino a Cheese

Pollenzo – Banca del Vino

In occasione dei 20 anni di Cheese, le cantine storiche della Banca del Vino saranno visitabili dal pubblico con orario continuato. Porte aperte per i visitatori, tutti i giorni dalle ore 10:30 alle ore 19:30. L'ultimo ingresso è previsto per le 18:30. Eccezionalmente sarà possibile visitare la Banca con una sola tipologia di visita, che prevede la degustazione di tre vini e tre tipologie di formaggio. Una dedicata agli spumanti in collaborazione

con il Consorzio Alta Langa Docg e Ferrari Formaggi, una seconda ai vini bianchi d'Italia e una terza ai vini rossi della penisola.

Il costo è di 15 euro a persona, 14 per i soci Slow Food.

Lunedì 18 settembre la Banca sarà chiusa, ci trovate tutti all'Enoteca a Bra!

Ore 11:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio: un percorso a libera fruizione per scoprire tutte le fasi della filiera di trasformazione del formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; tutti avranno modo di imparare giocando. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con Circowow.

Gli orari sono puramente indicativi, e gli appuntamenti si svolgono con la frequenza di uno all'ora circa. Fruizione libera.

Ore 11:00

Incontri slow... con il latte crudo

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita

Un assaggio dei Master of Food, i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. A Cheese puoi toccare con mano di cosa si tratta attraverso gli Incontri slow guidati da esperti relatori. Con il pretesto di conoscere meglio un buon formaggio a latte crudo, puoi apprendere i rudimenti della degustazione in un appuntamento che è anche l'occasione per una piacevole pausa in Casa Slow Food.

Gli incontri (fino a esaurimento posti) sono gratuiti e sono riservati a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 11:00

Guide per aiutare a difendere le tradizioni

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Riguardo alla caseificazione dei formaggi d'alpeggio la stessa Azienda Sanitaria che rilascia le autorizzazioni ed effettua i controlli igienico-sanitari tramite i servizi di igiene e veterinari, si è preoccupata anche di valorizzare le produzioni stesse, quelle sicure e controllate. Spesso i più ignorano l'azione fondamentale dei servizi della prevenzione, in particolare di quelli rivolti alla sicurezza alimentare. L'incontro è destinato a presentare due strumenti di lavoro proposti agli operatori caseari: la *Guida ai caseifici d'alpeggio* della ASL To3 e la *Guida di buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola* anche a cura dell'ASL To4..

Intervengono:

Flavio Boraso, direttore generale, e Stefano Gatto direttore S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, dell'ASL Torino 3

Giovanni Mezzato direttore S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e Luca Nicolandi dirigente S.S. Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche, dell'ASL Torino 4

Allevatori e produttori caseari dei territori interessati

Partecipa Giorgio Ferrero, assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Piemonte

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

Dal mondo a Cheese – Incontri Cheese-La Stampa

Bra – Cheese Box – Palazzo Garrone

Sfogliando i giornali Maurizio Molinari, direttore de *La Stampa*, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food, stimolati da Luca Ubaldeschi, vicedirettore vicario de *La Stampa*, parlano di quanto sta succedendo nel mondo pensando a Cheese.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

Abbiamo fatto le pizze, facciamo i pizzaioli – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Classe 1968, pizzaiolo dal 1991, Massimiliano Crocetti è il “maestro dei forni” di Zerozero a Firenze, un locale in cui la ricerca dei prodotti è al centro del lavoro quotidiano. Proprio come Stefano Callegari (Tonda, Roma) il quale costruisce la propria personale Arca del Gusto attraverso il trapizzino, una delle innovazioni di maggior successo nel mondo degli impasti di acqua e farina. In degustazione, oltre alle pizze, i vini di Cantine Settesoli di Menfi.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 11:30

Il buon latte comincia dall'erba – Conferenza

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Sembra un'affermazione banale, ma l'industrializzazione sempre più spinta delle pratiche di allevamento allontana sempre di più il nostro cappuccino quotidiano dai pascoli erbosi della pubblicità. Mangimi concentrati, insilati di mais, fieni d'importazione, soia geneticamente modificata... grazie a questa dieta standardizzata un latte prodotto in Romania non è diverso da quello delle campagne di Lodi. Ma qualcosa sta cambiando: dall'Austria al Regno Unito, passando per Bruxelles. In Italia, Slow Food lancia un nuovo progetto per valorizzare chi produce latte partendo, come è naturale, dall'erba.

Relatori:

Giampiero Lombardi, Professore Associato. Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

Russ Carrington, Pasture-Fed Livestock Association, UK

Giampaolo Gaiarin, Fondazione Edmund Mach, tecnologo caseario e referente di Presidi Slow Food in Trentino (Italia)

Nicola Di Virgilio, DG Agri

Un produttore che ha partecipato alla stesura linee guida

Moderatore: Gaetano Pascale, presidente Slow Food Italia

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

Caseifici alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di due stagionature di Parmigiano Reggiano di vacche rosse.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 12:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 12:00

Salvatore Tassa: il cucciniere ecosostenibile – Scuola di Cucina

Pollenzo – Piazza Vittorio Emanuele II, 9

Quando si parla del “cucciniere” non si può non pensare a Salvatore Tassa, chef del ristorante stellato Le Colline Ciociare di Acuto (Fr). Nella sua Scuola di Cucina, Salvatore ci spiega il suo concetto di cucina ecosostenibile come atto di responsabilità, verso la società, l’ambiente e le persone; attraverso la preparazione di due piatti: uno spaghetti di Di Martino cacio e pepe con formaggi d’alpeggio e un conchiglione Di Martino ripieno di fonduta, dalle diverse consistenze. Una lezione focalizzata sull’unione creativa tra la pasta e il formaggio. In abbinamento, le birre di QBA – Quality Beer Academy.

La Scuola di Cucina di Pollenzo è ideata dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione con Slow Food.

Nei giorni dell’evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 12:00

Sicurezza alimentare 4.0: innovazione e nuove tecnologie a servizio delle produzioni artigianali

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Per le imprese alimentari, a partire dalle realtà artigianali fino alle aziende più strutturate, la gestione dei problemi microbiologici è sicuramente una delle sfide più intricate e complesse da risolvere. In un’epoca in cui le notizie e la comunicazione digitale sono sempre più a portata di mano, è sufficiente una non conformità da batteri patogeni, come la Listeria m. o la Salmonella, per avviare una serie di reazioni a cascata con conseguenti ingenti danni economici e d’immagine all’azienda coinvolta. Da questa necessità nasce BIOBUSTERS, un servizio specializzato che interviene negli stabilimenti di produzione per ridurre i rischi microbiologici e investigare le cause delle contaminazioni. Il focus è supportare le produzioni artigianali di qualità e i Presidi Slow Food attraverso il potenziamento delle procedure igienico-sanitarie e la ricerca di soluzioni sostenibili per risolvere le problematiche microbiche.

Relatore: Andrea Casero (laureato Unisg)

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:00

Formaggi Dop del Piemonte: Raschera e Raschera d’Alpe

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

Formaggio di montagna che prende il nome dal Lago di Raschera, situato ai piedi del Monte Mongioie, nelle Alpi Liguri, la sua forma era un tempo cilindrica, ma grazie all’esperienza di chi la doveva portare al mercato, si pensò di farla anche parallelepipeda, per essere trasportata più agevolmente a dorso dei muli. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell’Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13:00

Noguera e Catalunya dell’ovest: spagnoli a latte crudo – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

La regione della Noguera e le zone limitrofe sono dagli anni Ottanta la culla della rinascita casearia dell’intero Paese. Durante la dittatura di Franco, la Catalunya aveva infatti perso quasi del tutto la sua tradizionale produzione di formaggi artigianali a latte crudo. Successivamente, pochi intraprendenti si rimboccarono le maniche e ripresero piccole produzioni a gestione familiare, che solo negli ultimi anni hanno cominciato a essere apprezzate. Lo chef Sergi de Meiá, originario della zona, vi racconta questa storia incredibile attraverso l’assaggio di ottimi formaggi a latte crudo; Torrec e La Clua sono due tra i produttori che potete scoprire. Sergi presenta anche un piatto tipico della regione, abbinando il tutto ai vini del territorio.

Sold out.

Ore 13:00

Salumi si può. Ma buoni e naturali – Laboratorio del gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

Nitriti e nitrati sono presenti nella maggior parte dei salumi, anche i più artigianali, ma la scienza dice in maniera inequivocabile che la loro reazione con le sostanze presenti nella carne (sia dei salumi sia del corpo umano) produce sostanze cancerogene (N-nitrosammine e N-nitrosammidi). Eliminarli è dunque un imperativo. Dai Presidi Slow Food del meurche (Bulgaria), della salsiccia di mangalica (Ungheria) e della ventricina del Vastese (Abruzzo) fino al mitico 'salame libero', i prodotti presentati in questo laboratorio dimostrano che fare salumi 'chemical free' è possibile, per di più con risultati eccellenti. In abbinamento diverse declinazioni di Dogliani (dolcetto) di Sandro Barosi della cantina Cascina Corte, chiocciola sulla guida Slow Wine. Zero chimica in vigna, lieviti indigeni e in alcuni casi zero solforosa aggiunta come per il Dogliani Superiore Vigna Pirocchetta vinificato in anfora, uno dei vini proposti in degustazione.

Sarà presente Forno Brisa.

Sold out.

Ore 13:00

A spasso per il Friuli, un piccolo territorio ricco di grandi formaggi – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

Nonostante le sue dimensioni contenute il Friuli Venezia Giulia presenta una ricchezza e una varietà di formaggi estremamente interessanti. Vi proponiamo un percorso gustativo tra Presidi Slow Food e altre eccellenze che passa dai formaggi di latteria turnaria, un sistema antico di gestione dei caseifici comuni, ai formaggi estivi prodotti nelle malghe di alta montagna fino a formaggi ottenuti con procedimenti unici come il Formadi frant e il Formadi salat. Infine, una preparazione casearia tipica dell'area carnica, il cuincir. In abbinamento, una selezione di vini del territorio.

Sold out.

Ore 13:00

Nas-cëtta: un grande bianco di Langa

Pollenzo – Banca del Vino

Unico nel suo genere, la nas-cëtta è il vitigno a bacca bianca che nasce sulle colline di Novello, piccolo borgo di Langa noto soprattutto per il Barolo. Grazie a un gruppo di agguerriti vignaioli che fanno parte dell'associazione Produttori della Nas-cëtta del Comune di Novello e che difendono con orgoglio l'origine del vino, oggi questo bianco si trova sulle carte dei vini di molti ristoranti di Langa ed è "copiato" da produttori di altri comuni.

Degustazione della Nas-cëtta 2016, impreziosita da alcuni millesimi del passato per capirne le diverse interpretazioni e la capacità di tenuta nel tempo. In abbinamento alcuni assaggi a base di formaggio dalle cucine del Garden dell'Albergo dell'Agenzia.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicità Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 13:00

Stille di ironia con Diego Bongiovanni

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Diego Bongiovanni, noto volto televisivo della *Prova del cuoco* e chef ironico oltreché autorevole coinvolge il pubblico grazie all'utilizzo di particolari mystery box dove tutti sono chiamati a creare abbinamenti e a capire quali siano le sensazioni gustative predominanti di ricette diverse che si connotano per l'impiego degli stessi ingredienti. Il gioco è accompagnato dalla degustazione dell'acqua Lurisia Stille.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'appuntamento è replicato alle 18:00.

Ore 13:00

A nozze con il Re dei formaggi

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

La nobile arte orientale del tè incontra la storia e la naturalità del Parmigiano Reggiano in un viaggio che rievocerà ricordi e profumi lontani. Degustazione di diverse stagionature in abbinamento a tè e infusi della Royal Tea Company di Torino.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 13:30

Pizza che passione – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Un lavoro che ti tiene fuori casa anche 16 ore al giorno, un impegno con se stessi e con i propri clienti che ti sottrae tempo a tutto il resto, un percorso che non si arresta in nome di un solo grande valore: la passione. È questa la storia di Ciccio Vitiello, anima e corpo di Casa Vitiello a Caserta, che cerca l'eccellenza attraverso impasti e prodotti, e di Alessio Rovetta che alla Pizzeria dei Sette Ponti di Cenate Sopra (Bg) testimonia l'amore per la pizza buona, pulita e giusta attraverso l'alchimia di acqua e farina.

La degustazione sarà abbinata alle Birre dei Presìdi Slow Food di Birrificio Antoniano.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:30

Il giro del mondo in 80 caci – Il formaggio naturale fatto in casa

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Nell'appuntamento di oggi, David Asher, produttore biologico, autore del libro *The Art of Natural Cheesemaking* e ideatore della Black Sheep School of Cheesemaking, illustra al pubblico come preparare in casa un formaggio naturale. Nel corso dell'incontro si degustano i formaggi di Giandomenico Negro.

Relatori:

David Asher, The Black Sheep School of Cheesemaking, Canada – David Asher

Gian Domenico Negro, La Bottega nel Pascolo, Italia – la bottega nel pascolo

Moderatore: Ludovico Roccatello, coordinatore di progetto per Slow Food International

Incontro con degustazione. Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 13:30

Caseifici alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Traversetolese di Traversetolo (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 14:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 14:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Simone De Feo della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia presenta il gelato al fior di miele e rosmarino abbinato al Puzzone di Moena (Presidio Slow Food) e il gelato ai fichi e menta abbinato al Castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Il clima è cambiato, cambiamo i nostri modi di produrre – Conferenza

Bra – Auditorium Fondazione Crb

Che la produzione del cibo abbia un impatto sul cambiamento climatico è risaputo, così come è risaputo che un certo modo di produrre, commercializzare e consumare sia più "amico" del clima rispetto a un altro. Slow Food e Società Meteorologica Italiana hanno analizzato gli studi scientifici sulle relazioni tra cambiamento climatico e produzioni agroalimentari. Quanto pesa la produzione di cibo sulle emissioni e quanto influisce il riscaldamento globale sulla produzione alimentare? Quali sono le sfide che affronta il settore lattiero-caseario davanti all'emergenza climatica? È possibile produrre un buon formaggio senza aggravare il nostro impatto sul pianeta?

Intervengono:

Luca Mercalli, Meteorologo e climatologo

Carlo Petrini, Presidente di Slow Food

Tumal Orto Galibe, Pastore Slow Food Kenya

Silvio Greco, Docente presso l'Università delle Scienze Gastronomiche

Nicola Di Virgilio, Analista politico della DG Agricoltura e sviluppo rurale della Commissione europea

Moderata: Cinzia Scaffidi, Vicepresidente Slow Food Italia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30

Compra bene, spendi meglio

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Degustazione e confronto tra diverse tipologie di formaggio grattugiato e diversi formati di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 14:30

Legno e cambiamento climatico – Tipi di foreste, gestione e l'impatto sul clima

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

La foresta è un ecosistema che svolge importanti funzioni ambientali tra cui la regolazione del clima. La gestione attiva sia dei boschi sia delle piantagioni può essere utilizzata anche per comunicare l'impegno di enti e organizzazioni per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Nell'incontro si affronta il tema della certificazione della gestione sostenibile delle foreste, di filiere corte nel settore del legno e delle piantagioni urbane, su come queste buone pratiche possano essere positivamente utilizzate per ridurre gas serra che provocano il surriscaldamento del pianeta.

Intervengono:

Pier Mario Chiarabaglio, CREA

Chiara Costamagna, FORAGRI
Paolo Viganò, Rete Clima
Antonio Roana, Gruppo PEFC legno locale
Andrea Parma, Ingegnere di Seprim
Modera: Dott. Giovanni Tribbiani, PEFC Italia
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30

**Formaggi Dop del Piemonte: Robiola di Roccaverano
Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach**

Prodotta nella Langa astigiana, la Robiola di Roccaverano è fatta con solo latte di capra, o misto a latte di pecora o vacca. È anche oggetto di un Presidio Slow Food, il cui disciplinare prevede l'utilizzo esclusivo di latte crudo di capra. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la degustazione.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

**Premiazione Locali del Buon Formaggio
Bra – Teatro Politeama Boglione**

Torna anche in questa edizione dei 20 anni di Cheese la premiazione dei Locali del Buon Formaggio, 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 – di cui trovate i nomi nella nuova edizione della guida *Osterie d'Italia 2018* – 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. Tutti pronti, dunque, a scoprire i nomi dei premiati.

Probabile saluto di Carlo Petrini, Presidente Slow Food

Intervengono:

Piero Sardo, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia

Bruna Sibille, Sindaco di Bra

Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte

Eugenio Signoroni, Slow Food Editore

Modera: Roberto Fiori, Giornalista *La Stampa*

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 15:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:00

**Formaggi in Italia tra Medioevo ed età moderna. Storia di un cambiamento di reputazione
Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre**

Ai giorni nostri il formaggio di qualità è estremamente apprezzato e gli dedichiamo attenzione, cura e manifestazioni come Cheese. Tuttavia, nel passato, non sempre è stato così. Questo intervento è volto a considerarne la storia meno recente, in modo da individuare il momento in cui la sua fama ha iniziato a volgere al meglio e a condurlo in direzione di quella reputazione positiva che dura tuttora.

Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg.

Relatore: Antonella Campanini, docente Unisg.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Matteo Carloni della Gelateria Gambinus di Perugia presenta il fiordilatte britannico abbinato al formaggio Colwick, entrambi prodotti con lo stesso latte della Belvoir Ridge Creamery nella contea inglese del Leicestershire.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 15:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:30

**I Piani pastorali e le Associazioni fondiarie quale strumento di sviluppo delle aree pascolive di montagna
Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach**

La Regione Piemonte ha recentemente approvato le linee guida per redigere i piani pastorali dei pascoli di alpeggio mediante i quali, unitamente agli interventi previsti dal PSR del Piemonte e dalla Legge regionale per la costituzione delle Associazioni fondiarie, si intende favorire il corretto utilizzo dei foraggi pascolivi di montagna, in considerazione dell'importanza e delicatezza di questo ambiente ed allo scopo di salvaguardarne la funzione produttiva e ambientale, quale area di conservazione della biodiversità naturale. Ne parliamo per scoprire il valore di questi importanti strumenti di intervento e di programmazione aziendale.

Intervengono:

Moreno Soster, Direzione agricoltura Regione Piemonte

Giampiero Lombardi e Massimiliano Probo, Università di Torino

Allevatori di aree montane

Giampaolo Bruno – Federazione dei dottori Forestali e dei dottori Agronomi del Piemonte e della Valle d'Aosta

Rappresentanti delle Associazioni dei malgari: ADIALPI e AREMA

Partecipa Alberto Valmaggia, assessore all'Ambiente, Urbanistica, Programmazione territoriale e paesaggistica, Sviluppo della montagna, Foreste, Parchi, Protezione Civile Regione Piemonte

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:00

Una vera bufala! Mozzarella, ma anche ricotta, provola e scamorza – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

Quando si pensa al prodotto più caratteristico ottenuto dal latte di bufala a tutti viene in mente la mozzarella, tra le tipicità alimentari tricolori più rinomate, riconoscibili e apprezzate in tutto il mondo. Ma il latte di bufala non è solo questo: è molto di più. Un cibo così aggrappato alle sue radici territoriali, in particolare al sud Italia,

che mettiamo alla prova dell'abbinamento con alcune birre artigianali italiane, per capire come i diversi stili brassicoli possano accompagnare le diverse forme del latte di bufala. Mozzarella di bufala campana Dop, ricotta di bufala campana Dop, mozzarella di bufala campana Dop affumicata, scamorza e caciocavallo vanno alla ricerca dell'abbinamento perfetto con i diversi stili di alcuni tra i migliori birrifici italiani.

In collaborazione con Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Sold out.

Ore 16:00

50 sfumature di muffa: grigie, verdi, blu, naturali e commestibili – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

La gestione delle muffe edibili è una delle tecniche casearie più complicate, soprattutto se si lavora a partire dal latte crudo e senza l'utilizzo di fermenti. Ma quando il processo è ben gestito si può arrivare a risultati eccezionali, come mostrano i formaggi proposti in un laboratorio entusiasmante, che ci porta dai monti tirolesi e piemontesi con il Graukäse della Valle Aurina e il Castelmagno d'alpeggio (Presidi Slow Food) fino alle Asturie con il Cabrales e ai Balcani con il Formaggio verde di Tcherni Vit (Bulgaria, Presidio Slow Food).

L'abbinamento con distillati è uno tra i più emozionanti e moderni di sempre: protagonisti i whisky asiatici, selezionati e importati dalla Velier di Genova che da 70 anni esplora il mondo alla ricerca delle distillerie più autentiche e remote. Giappone, Taiwan, e India sono le nuove nazioni del whisky ed esprimono terroir, forza e carattere completamente diversi gli uni dagli altri. Un blended whisky e un imbottigliamento di micro distilleria giapponesi, un ex sherry taiwanese e un torbato indiano saranno i compagni di viaggio dei formaggi muffati ed erborinati in degustazione.

Sold out.

Ore 16:00

Il piacere della birra – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

Come si produce una birra? Con quali materie prime? Come si conserva? Qual è il modo giusto per servirla? E per abbinarla? A tutte queste (e a molte altre) domande risponde il nuovo manuale targato Slow Food. Un libro completo, che affianca alla corposa sezione "saggistica" e didattica una parte più ludica, ma non per questo meno fondamentale. Un invito al viaggio, alla scoperta delle birre più importanti di Germania, Belgio, Regno Unito e Italia. Perché solo viaggiando, cercando di conoscere le secolari tradizioni che accompagnano la cultura della birra, si può tentare di cogliere la straordinaria ricchezza del mondo brassicolo. Guidati dagli autori del libro, si parte alla scoperta le birre del mondo, abbinare ai formaggi dei rispettivi territori. Tutti i partecipanti ricevono in omaggio una copia di *Il piacere della birra – Viaggio nel mondo della bevanda più antica*, Slow Food Editore 2017.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 16:00

Brunelli a confronto: l'importanza del terroir – Laboratorio del Gusto

Pollenzo – Banca del Vino

Due zone di Montalcino a confronto per descrivere un territorio unico ma con diversi versanti di produzione che influenzano le caratteristiche del grande rosso ilcnese. Col d'Orcia deve il proprio nome al fiume Orcia ed è collocata nella parte sudoccidentale di Montalcino, quella che guarda verso Grosseto; Nardi si trova sul lato opposto, a est, nel versante che guarda Pienza. Poggio al Vento Col d'Orcia e Vigneto Manachiara di Nardi 1999, 2006, 2010: tre grandi millesimi dei due grand cru delle rispettive aziende per capire l'importanza del terroir. In abbinamento alcune stagionature del Parmigiano Reggiano di vacca bruna.

Sold out.

Ore 16:00

**Presidi Slow Food: tanto piacere! – I nuovi Presidi dei formaggi
BRA – Casa della Biodiversità – Via Marconi**

Volete conoscere tutte le novità relative ai Presidi Slow Food? La Casa della Biodiversità, allora, è lo spazio che fa per voi. Tenetevi pronti, perché vi aspettano molte sorprese, tutte da ascoltare e da gustare, grazie alle quali si può scoprire che salvare un prodotto significa anche salvare il suo territorio di origine e la comunità che lo produce. Concludiamo in bellezza gli incontri con i Presidi Slow Food, presentandovi tutti i nuovi arrivi dall'Italia e dall'estero. Il Trentin Grana di alpeggio dal Trentino Alto Adige, il Pecorino a latte crudo della Maremma dalla Toscana, il Pecorino del Monte Poro dalla Calabria, il Çuç di mont dal Friuli Venezia Giulia e, dai Paesi Bassi, il Boeren Leyden, uno dei formaggi più antichi della regione, la cui crosta è rivestita con una pellicola marrone-rossiccia a base di semi di annatto.

Relatori:

Harry Schonewille, Produttore del Presidio del Boeren Leyden tradizionale, Paesi Bassi

Produttore del Presidio del Trentingrana di alpeggio, Italia

Produttore del Presidio del Pecorino a latte crudo di Maremma, Italia

Produttore del Presidio del Pecorino del Monte Poro, Italia

Produttore del Presidio del çuç di mont, Italia

Produttore del Presidio del pecorino di Farindola, Italia

Modera: Francesca Baldereschi, responsabile dei Presidi italiani

Incontro con degustazione. Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 16:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicità Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 16:00

Lacrima e fumo, un mondo dolce

Bra – Stand Sigaro Toscano – Piazza XX Settembre

Tipica marchigiana – o meglio anconetana – e denominazione d'origine dal 1985, la Lacrima di Morro d'Alba Passita nella sua massima interpretazione, quella di Stefano Mancinelli, incontra l'Antico Toscano. Per celebrare questo incontro suadente e per fare da trait d'union, un dolce al tabacco appositamente ideato dallo chef Gepis Barbero dell'hotel dell'Agenzia di Pollenzo. La degustazione è riservata ai fumatori maggiorenni.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 16:00

Incontri slow... con il latte crudo

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicità Istruita

Un assaggio dei Master of Food, i corsi educativi che Slow Food propone ai propri soci in tutta Italia. A Cheese puoi toccare con mano di cosa si tratta attraverso gli Incontri slow guidati da esperti relatori. Con il pretesto di conoscere meglio un buon formaggio a latte crudo, puoi apprendere i rudimenti della degustazione in un appuntamento che è anche l'occasione per una piacevole pausa in Casa Slow Food.

Gli incontri (fino a esaurimento posti) sono gratuiti e sono riservati a chi è socio o intende associarsi in occasione di Cheese.

Ore 16:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Alessandro Trezza dell'Albero dei Gelati (New York, Seregno, Monza, Colgiate) presenta il gelato al fieno di montagna abbinato al Bitto storico (Presidio Slow Food) e il sorbetto di fichi con fiori di achillea abbinato al Taleggio Valli Orobiche.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 16:00

Il sapore del latte crudo fra i nomadi del Sahara

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Il latte crudo di cammella dromedaria è da migliaia di anni elemento centrale della cultura e sopravvivenza dei popoli nomadi del Sahara. È solo con i dromedari e il loro latte che l'uomo è riuscito a sopravvivere in un ambiente povero d'acqua e risorse come il Sahara, spostandosi continuamente alla ricerca di piante da pascolo. I nomadi sahariani riconoscono le piante mangiate dai cammelli, le aree pascolate in cui quelle piante sono presenti e le stagioni che passano in base al susseguirsi dei sapori nel latte, dovuti alla stagionalità di piante diverse con composti aromatici diversi. Quei sorsi di latte e i loro sapori, giorno dopo giorno, rappresentano una "mappa sensoriale" del territorio e delle sue stagioni, e sono alla base dell'organizzazione sociale e dell'identità culturale dei nomadi sahariani.

Relatore: Gabriele Volpato, Unisg

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:00

Gli Stati Uniti della birra: ospite Adrian Walker di Firestone Walker

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Fin dall'inizio degli anni '80 gli Stati Uniti sono stati teatro della nascita della craft beer revolution, movimento che ha rivoluzionato il modo di concepire la birra in tutto il mondo. Adrian Walker, del birrificio Firestone Walker, uno dei principali esponenti del movimento birraio statunitense, racconta la storia del birrificio, presentando le ultime creazioni.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 16:30

I percorsi del grano – Pizza Talk

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Per fare la pizza, ci si è soffermati molto sull'impasto, moltissimo sugli ingredienti della farcitura... ma quanto conta la materia prima? Quanto contano le farine? E quanto il grano?

Intervengono:

Vito De Vita, PizzaArt

Salvatore Kosta, La grotta del buono

Salvatore Gatta, Fandango

Riccardo Agugiaro, Agugiaro & Figna

Luciano Delpozzo, Esmach

Mimmo Pontillo, progetto Sementia

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:30

Merenda Sonora – Dj set

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

In un mondo dove la distribuzione organizzata e il digitale sembrano dominare, 180gr coglie la rinascita del

supporto analogico e prova a trascinare con esso anche il mercato rionale, luogo di comunità e aggregazione, massima espressione del territorio e delle sue antiche tradizioni. Il progetto sbarca a Cheese 2017, per promuovere la cultura del vinile attraverso le performance di dj che propongono selezioni esclusivamente su questo supporto e rotary mixer. 180gr valorizza la cultura locale, le tradizioni, i dialetti e le tipicità gastronomiche, rivalutando il territorio attraverso il mercato.

Programma a cura di 180gr: Giorgio Valletta – Lucretio – Pastaboys – Bell Towers

Ingresso libero.

Ore 16:30

Presidi alla ribalta

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Un viaggio all'interno dei presidi Slow Food con la presentazione e degustazione di Parmigiano Reggiano di Vacca bianca modenese.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 16:30

Produttori che si incontrano

Bra – Local – via Cavour 45

Il Caseificio Rabbia di Ruffia (Cn) incontra La Granda, associazione di allevatori con sede a Genola (Cn).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

Il latte dei migranti – Conferenza

Bra – Palco – Piazza Caduti per la Libertà

Stanno ridisegnando il panorama sociale delle nostre campagne. Arrivano prevalentemente dal subcontinente indiano e trovano impiego nelle stalle del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Nell'ultimo decennio, la Pianura Padana ha assistito a grandi flussi migratori, e molti dei nuovi arrivati oggi si prendono cura delle vacche da latte, svolgendo spesso compiti altamente qualificati. A Cheese proviamo a tirare le somme partendo dalla regione Piemonte: quanti sono i migranti che trovano impiego nel settore lattiero-caseario? Qual è la reale portata di tale fenomeno?

Intervengono:

Simran Sethi, Giornalista e autrice di "Bread, Wine and Chocolate" (Slow Food Editore)

Cecile Kyenge Kashetu, Europarlamentare

Michele Nori, Ricercatore

Carlo Petrini, Presidente Slow Food

Monica Cerruti, Assessore regionale del Piemonte

Paolo Corvo, Docente presso l'Università delle Scienze Gastronomiche.

Giorgio Ferrero, Assessore Agricoltura, caccia e pesca Regione Piemonte

Daljit Singh, Mungitore e guida della comunità Sikh

Moderà: Massimiliano Borgia, giornalista gastronomico.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In caso di maltempo la conferenza si svolgerà presso l'Auditorium della Fondazione Crb.

Ore 17:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicità Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 17:00

Il Murrán Maasai in the Alps – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Nell'estate 2014, una giovane ragazza Maasai ha raggiunto una "pastora" piemontese sui pascoli delle Alpi Marittime. Due donne lontanissime tra loro, diverse per colore di pelle, generazione e lingua hanno vissuto una stagione d'alpeggio insieme, condividendo il lavoro, raccontandosi la loro storia, riconoscendosi più vicine. Le loro voci arrivano da lontano. Silvia si muove tra elementi primordiali, produce il formaggio con gli strumenti dei suoi antenati, ha tramandato la passione a suo figlio come in un rituale. Leah ha impressi a fuoco sulla pelle i simboli di un popolo pastore che ancora sopravvive sugli altipiani del Kenya. L'una e l'altra incarnano culture che oggi si trovano di fronte a scelte decisive, necessarie per la loro sopravvivenza. Il murrán significa "guerrieri", perché la loro è una storia di resistenza. Durante il periodo trascorso in Italia, Leah è stata conosciuta e successivamente accolta dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) in quanto detentrica di una ricchezza culturale importante. Attualmente vive a Bra.

Regia: Sandro Bozzolo

Italia, 2015, 43'

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 17:00

Percorsi tra birre e formaggi: Kriek, Framboise e il latte crudo

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Birre e formaggi sono prodotti associati indissolubilmente nelle tradizioni contadine nordeuropee. Ma come dialogano le birre con i formaggi tipici italiani? Con l'aiuto dei prodotti di Luigi Guffanti Formaggi 1876, in questo laboratorio proviamo l'abbinamento tra Kriek, Framboise e una selezione di formaggi freschi a latte crudo.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 17:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'appuntamento è replicato alle 18.

Ore 17:00

Aperitivo con i prodotti di Cascina Lagoscuro

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Gli studenti della Condotta UNISG organizzano un aperitivo con i formaggi di Cascina Lagoscuro in abbinamento con un bicchiere di birra o di vino. E' presente per una chiacchierata informale Luca Grasselli, alunno UNISG, che, tornato nell'azienda di famiglia dopo l'esperienza del Master in Food Culture and Communications, decide di ampliare le attività, non solo caseificio ma anche micronido, ristorante, B&B e orto.

Costo degustazione: 5€.

Ore 17:00

La filiera del latte alpino piemontese come valore nella distribuzione

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

L'importanza di un prodotto di largo consumo realizzato sulla base di valori giusti, buoni e sicuri rappresenta un punto fondamentale di rispetto verso i produttori di latte, i trasformatori e i distributori. Il vantaggio lo ha il consumatore finale, che può scegliere prodotti che rispettano l'allevatore e la propria salute. Ascoltando i diversi interlocutori sarà possibile comprendere i punti di vista degli attori coinvolti nella scelta dei prodotti al libero servizio della grande distribuzione organizzata, gli ingredienti usati per produrre altrettanti prodotti di largo consumo e in ultimo ma non meno importante l'importanza che ha il produttore della materia prima direttamente in stalla.

Ingresso libero. A cura di Inalpi.

Ore 17:30

Formaggi Dop del Piemonte: Murazzano

Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach

In una delle più piccole zone italiane d'origine, l'Alta Langa, in provincia di Cuneo, nasce questo formaggio che può essere consumato dopo una decina di giorni o maturare oltre due mesi e che a seconda della stagionatura presenta aromaticità diverse. Se prodotto con uso esclusivo di latte crudo ovino, è oggetto di un Presidio Slow Food. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:30

Il fattore umano: donne e uomini in agricoltura – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

La mano dell'uomo è insostituibile ancora oggi nell'agricoltura. Il fattore umano racconta storie di donne e di uomini che nell'allevamento delle vacche, nella viticoltura e nella frutticoltura privilegiano il lavoro manuale come strumento per la ricerca di un'eccellenza qualitativa oramai necessaria per distinguersi. Anche i mercati internazionali, senza la manualità e l'applicazione di tecniche antiche, non sarebbero raggiungibili. La manualità che i protagonisti mettono in campo non è però solo mezzo per produrre prodotti migliori e per venderli meglio. È anche il riconoscimento di una storia e di una tradizione nell'allevamento e nella coltivazione che si tramanda da molto tempo. Un modo per sottolineare un'identità non solo personale ma anche per entrare direttamente in contatto con la terra e con gli animali. Storie e identità che la meccanizzazione rischia di cancellare. Il documentario dà voce ai protagonisti che hanno voluto continuare con la tradizione per garantire qualità ed eccellenza senza badare troppo ai sacrifici quotidiani e alle difficoltà che a volte si incontrano percorrendo questa strada.

Regia: Stefano Rogliatti – Italia, 2017, 30'

Prodotto dalla Regione Piemonte

Il film sarà presentato da:

Stefano Rogliatti, regista

Giorgio Ferrero, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca – Regione Piemonte

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 18:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicità Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 18:00

Good Things Await – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Niels è uno degli ultimi agricoltori idealisti in Danimarca. I suoi prodotti, apprezzati dai consumatori ma soprattutto dal miglior ristorante del mondo, il Noma di Copenhagen, sono cresciuti in armonia con l'universo. Ma Niels rischia di vedere crollare la sua vita: il suo modo di essere agricoltore, in accordo con i pianeti e gli istinti primari degli animali, non è ben visto dalle autorità che minacciano di revocargli la licenza per allevare il bestiame; gli edifici della fattoria si stanno deteriorando e non ha un successore che prosegua la sua attività.

Regia: Phie Ambo – Danimarca, 2014, 119'

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 18:00

Nati sotto il segno dell'agave: Mezcal vs Tequila

Bra – Stand Velier – Piazza XX Settembre

Si fa in fretta a parlare di distillati di agave! Ma chi conosce la differenza tra la tequila e il mezcal? Avete mai visto un palenquero al lavoro? Al vostro barman del cuore ordinate un Tommy's Margarita o un Paloma? Tutto quello che avreste sempre voluto sapere e non avete mai osato chiedere sull'agave, in una degustazione condotta dal bartender Dom Costa.

Degustazione a pagamento: 8 euro per il pubblico generico, 5 euro per i soci Slow Food e gli studenti Unisg.

Ore 18:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 17.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18:00

Stille di ironia con Diego Bongiovanni

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 13:00.

Ore 18:00

Panorama di montagna

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Dal 2013 è stata introdotta, con regolamento Ue 1151/12, la dicitura "Prodotto di Montagna" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre 110 caseifici ubicati in quota e oltre 1200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a fortificare l'economia e a preservare l'unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a sinistra del fiume Reno). San Lucio Montardone di Serramazzone (Mo) si presenta e offre in degustazione il proprio Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18:30

La scienza in pizzeria – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Siamo proprio sicuri che la chimica non c'entri niente con la pizza? E le leggi della fisica? E quelle della termodinamica? Ma i pizzaioli sono artisti o scienziati? Un incontro con due maestri dell'impasto, due tecnici

della pizza, due appassionati maestri pizzaioli: Salvatore Kosta, patron de La grotta del buono ad Aversa (Ce) e Pierluigi Police, che da O Scugnizzo ad Arezzo propone la vera pizza napoletana cotta in forno a gas! Un viaggio in Italia accompagnato dagli sparkling wines del Consorzio Altalanga.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 18:30

Aperitivo al naturale... con i formaggi senza fermenti selezionati

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Tutte le sere, alla Casa della Biodiversità, l'aperitivo è al naturale. Formaggi prodotti con latte innesto, salumi liberi (senza nitriti e senza nitrati), vini senza solfiti e lieviti selezionati. Ogni giorno i protagonisti sono prodotti naturali e i produttori con le loro storie. Il latte oggi è troppo povero e pulito. Se un tempo in un millilitro di latte c'erano un milione di batteri, e di questi 800.000 erano batteri lattici, oggi le cifre sono drasticamente calate: lo stesso millilitro contiene meno di 100.000 batteri, mentre i batteri lattici sono 20.000, 10.000, 5.000, a volte nessuno. Per ovviare a questa "povertà" batterica, oggi si usano i fermenti selezionati, prodotti da sole cinque multinazionali nel mondo e che hanno l'effetto di standardizzare i sapori, rendendoli semplici, omogenei e uniformi. Eppure le alternative ai formaggi "fatti con le bustine" esistono, sono rispettose della biodiversità e non omologano il gusto. Ne parliamo con Piero Sardo, autore del libro *Formaggi naturali* pubblicato da Slow Food Editore.

Oltreché di questo incontro, i formaggi naturali sono protagonisti dello Spazio Libero.

Conduce: Piero Sardo, Presidente della Fondazione per la Biodiversità

Incontro con degustazione. Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 18:30

Ritratti in malga – Cheese on the Screen

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Massiccio del Cesen, Prealpi Trevigiane. Non lontano dalle rinomate terre del Prosecco alcune persone producono formaggi di qualità lavorando latte crudo presso piccole malghe un tempo attive su tutto il territorio. Queste rappresentano un'alternativa all'omologazione del gusto e all'abbandono dei pascoli montani. Il film documentario osserva il lavoro quotidiano dei malghesi, il pascolo, la mungitura, la realizzazione dei prodotti caseari (burro, formaggio e ricotta) e mette in primo piano le testimonianze dei protagonisti: Ferruccio, Ruggero, Silvio, Serena e Gildo.

Regia, fotografia e montaggio: Michele Trentini – Italia, 2017, 53'

Il film sarà presentato da: Michele Trentini, regista

Uno dei protagonisti del film (da confermare)

Il biglietto si acquista direttamente al cinema e ha un costo di 4,50 euro. Nel prezzo è compresa la degustazione che avrà luogo al termine della proiezione.

Ore 18:30

Conosci il produttore

Bra – Local – via Cavour 45

Incontri informali con i produttori che forniscono la bottega Local di Bra.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19:00

Le birre invecchiate nel legno: complessità di sapori e aromi – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

Il legno è stato a lungo un compagno fedele della birra. Erano di legno, infatti, le vasche di fermentazione, le cisterne di maturazione e le botti per la conservazione e il servizio. Negli ultimi decenni del secolo scorso

sembrava però che il legno fosse quasi sparito dai birrifici, sostituito dall'acciaio. Oggi il quadro è molto diverso: in tanti birrifici nascono vere e proprie barricaie dove le birre invecchiano e assumono caratteristiche uniche. In questo laboratorio potete scoprire che il passaggio il legno rappresenta un pianeta molto complesso e può dare risultati molto diversi: dalle note acidule delle Red Flemish Ale alle note dolci, vanigliate, di alcune birre italiane. *Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.*

Ore 19:00

**Naturalmente pecorini – Laboratorio del Gusto
Bra – Cortile delle Scuole Maschili**

Latte crudo di pecora, caglio e sale... una semplicità di ingredienti che permette di esprimere i pascoli e le essenze dei territori in cui pascolano le pecore. Vi accompagniamo in un viaggio tutto italiano sulla dorsale appenninica facendovi assaggiare il pecorino della montagna pistoiese (Presidio Slow Food, Toscana), il pecorino bagnolese (Arca del Gusto, Campania) e il pecorino del Monte Poro (Arca del Gusto, Calabria). Un'intensità di aromi che dalle zone montuose appenniniche arriva fino alle pianure della bassa toscana e della campagna romana da cui assaggeremo rispettivamente il pecorino a latte crudo della Maremma (Presidio Slow Food, Toscana) e lo storico Caciofiore della campagna romana a caglio vegetale (Presidio Slow Food, Lazio). Preparatevi a esplorare i territori incontaminati della nostra penisola guidati dalla ricerca della naturalità di produzione. Sarà presente Panificio Moderno.

Sold out.

Ore 19:00

**Raw in the USA: formaggi a latte crudo e birre artigianali – Laboratorio del Gusto
Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino**

Dal 1980, negli Stati Uniti d'America si è assistito a una rinascita del tema delle fermentazioni naturali: dai formaggi alle birre artigianali fino ad arrivare alla produzioni di eccellenti prosciutti e salumi. Per quanto riguarda i formaggi, negli ultimi 10 anni i produttori di piccola scala si sono organizzati per portare avanti una battaglia contro le restrizioni e le leggi che vietano o limitano la produzione di formaggi a latte crudo. In questo Laboratorio vi presentiamo alcuni tra i migliori produttori "born in the USA": Jasper Hill Farm dal Vermont, Meadow Creek Dairy dalla Virginia, Rogue Creamery dall'Oregon e Uplands Cheese dal Wisconsin. La storia dei formaggi si intreccia a quella delle birre grazie alla presenza di Adrian Walker, del birrificio Firestone Walker, nato nel 1996 in California, tutt'oggi uno dei più apprezzati nel territorio statunitense.

Sold out.

Ore 19:00

**Barolo e Castelmagno: il re dei vini sposa il re dei formaggi – Laboratorio del Gusto
Pollenzo – Banca del Vino**

Il Barolo 2010 è stato riconosciuto dalla critica internazionale come l'annata più fortunata dell'inizio del nuovo millennio. In degustazione sei grand cru di Langa – Brunate di La Morra Oddero, Cannubi di Barolo Damilano, Ciabot Mentin Ginestra di Monforte d'Alba Clerico, Prapò di Serralunga d'Alba Schiavenza, Ravera di Novello Elvio Cogno e Bricco Boschis di Castiglione Falletto Cavallotto – che accompagnano diverse tipologie di Castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food) uno dei più grandi formaggi d'Italia. Giorgio Amedeo, grande conoscitore di questo mitico prodotto, illustra le sfaccettature di ogni Castelmagno d'alpeggio messo in degustazione, secondo la stagionatura e la diversità e l'altezza di pascolo.

Sold out.

Ore 19:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 11.

Ore 19:00

Aperitivo con La buona strada, ripartiamo dal cibo

Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita

Casa Slow Food ospita un aperitivo dedicato all’iniziativa di raccolta fondi lanciata da Slow Food Italia “La buona strada – Ripartiamo dal cibo” in favore delle aree terremotate. A raccontare le proprie esperienze e i primi segnali di rinascita, i produttori del Centro Italia presenti a Cheese, insieme al presidente di Slow Food Italia, Gaetano Pascale.

Ore 19:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra– Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Antonio Luzi della Gelateria Makì di Fano presenta il gelato alla zucca e cannella e il gelato al cioccolato, entrambi abbinati ai formaggi di Beltrami di Cartoceto.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 19:00

Percorsi tra birre e formaggi: formaggi freschi e birre di frumento

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Birre e formaggi sono prodotti associati indissolubilmente nelle tradizioni contadine nordeuropee. Ma come dialogano le birre con i formaggi tipici italiani? Con l’aiuto dei prodotti di Luigi Guffanti Formaggi 1876, in questo laboratorio proviamo l’abbinamento tra birre di frumento della tradizione belga e tedesca e una selezione di formaggi freschi a latte crudo.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 20:00

It’s birra time!

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Il Re dei formaggi incontra le birre artigianali in un viaggio ad alta fermentazione dove si andrà alla scoperta di tre birre artigianali del Birrifico Ofelia di Sovizzo (Vi) in abbinamento a tre stagionature di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 20:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Paolo Brunelli della gelateria omonima di Senigallia presenta il gelato alla mandorla della Val di Noto abbinato al pecorino dei Monti Sibillini (Presidio Slow Food) e il sorbetto al cioccolato venezuelano abbinato al Cheddar della famiglia Montgomery della contea inglese del Somerset.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 20:30

Briganti si nasce – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Salvatore Gatta, schivo al clamore mediatico, nel suo Fandango (Filiano, Pz) ha valicato i confini montuosi della sua terra utilizzando il lievito madre e ingredienti poveri. Vito De Vita a PizzaArt (Battipaglia, Sa) ha invece fatto breccia nel cuore degli avventori (e della critica) portando su palcoscenici nazionali la ricerca costante sui grani antichi. Cosa li accomuna? Il cuore da briganti e... il lievito madre! In abbinamento alle loro pizze, le birre di QBA – Quality Beer Academy.

Con un intervento di Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop
Nei giorni dell’evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 20:30

**Regis Marcon, una vita in alta quota – Appuntamento a Tavola
Pollenzo – Albergo dell’Agenzia**

Mentre si sale in Alta Loira, a più di 1000 metri di altitudine, viene da chiedersi come sia possibile che qui possa esistere un ristorante che da quasi 15 anni detiene 3 stelle Michelin. Poi si arriva a Saint-Bonnet-le-Froid, un paese vivissimo i cui (quasi) 400 residenti passeggiano tra boulangerie, patisseries, osterie, bar con birre artigianali e bistrot... Infine, su un altopiano verdeggiante, il ristorante Regis et Jaques Marcon. I Marcon hanno creduto fin dal principio in questo luogo, riuscendo a imporre una cucina che parla di territorio e di prodotti locali, a partire dai funghi, che nel menù dello chef sono diventati uno degli ingredienti principali. All’Albergo dell’Agenzia di Pollenzo Regis propone un menù giocato sulle fermentazioni, attraverso alcuni piatti storici della sua carta, per farvi assaporare la magia e l’aria di Saint-Bonnet-le-Froid.

Sold out.

Ore 21:00

**Marche e Toscana, tra vini, sigari e formaggio
Bra – Stand Sigaro Toscano – Piazza XX Settembre**

Un laboratorio pensato per esplorare i prodotti di due regioni italiane belle e ricchissime: Marche e Toscana. Dalla prima arrivano vino e formaggio, ossia il Verdicchio dei Castelli di Jesi e il pecorino dei Monti Sibillini, Presidio Slow Food lavorato a latte crudo e stagionato in ambienti naturali. Dalla Toscana non può mancare il sigaro: per l’occasione, il nuovo sigaro Toscano Cosimo I Granduca di Toscana. La degustazione è riservata ai fumatori maggiorenni.

Nei giorni dell’evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 21:00

**Non ci sono più le quattro stagioni – Uno spettacolo di Luca Mercalli e la Banda Osiris
Bra – Teatro Politeama Boglione**

È un tormentone da dizionario dei luoghi comuni, ne parlava già Leopardi. Ma letteratura, arte e musica possono anche aiutare a comprendere i cambiamenti climatici: i pittori fiamminghi e Le quattro stagioni di Antonio Vivaldi ci raccontano la piccola età glaciale fra Seicento e Settecento, che fu un capriccio naturale. E cosa scriveremo noi, umani della rivoluzione industriale, artefici del riscaldamento globale? Come sarà il mondo di domani se non prendiamo coscienza del più grande cambiamento che mai sia stato indotto dai nostri consumi sull’ambiente globale? Di sicuro non avremo più le stesse stagioni del passato... Altrettanto sicuramente, questa, con la voce di Luca Mercalli e la musica di Banda Osiris insieme per la prima volta, sarà una serata unica.

Lo spettacolo si inserisce nel progetto A Seminar la Buona Pianta, eventi e approfondimenti voluti da Aboca per contribuire a uno sviluppo sostenibile. I proventi dello spettacolo sono destinati a Menu for Change, la campagna di Slow Food sul cambiamento climatico.

Nei giorni dell’evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 21:00

**Lou Pitakass e... special guest – Cheese on Stage
Bra – Stand Regione Piemonte – Piazza Spreitenbach**

Lou Pitakass è un gruppo di ragazzi da 13 ai 16 anni nato nella primavera del 2012 che fa musica tradizionale occitana, con rivisitazione personale del repertorio. Tutti allievi della scuola di Sergio Berardo, coinvolgono il pubblico con ritmi grintosi e ricchi di energia. Il gruppo è formato da Arnaudo Gabriele (organetto), Davide Bagnis (batteria), Daniele Mauro (basso), Declementi Luca (organetto, voce, fifre, cornamusa), Giraud Loris (organetto, ghironda). Il gruppo è nato su un progetto di Sergio Berardo con lo scopo di riunire ragazzi di posti ed esperienze diversi, con la comune passione per questo genere di musica, ha all’attivo più di cento concerti, presentati in varie manifestazioni nelle Valados. Provate a indovinare chi sarà lo special guest...

Ingresso gratuito. Cheese on Stage è organizzato da Regione Piemonte, Slow Food e Città di Bra, in collaborazione con Piccoli Grandi Dop Piemontesi – Assopiemonte Dop e Igp e Dmo Piemonte Marketing.

Ore 21:00

Il profilo organolettico del latte nelle vallate piemontesi: presentazione della collaborazione con Unisg Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Lo sapete che il latte non è tutto uguale? Inalpi e l'UNISG presentano i risultati di un lavoro importante e ambizioso, la profilazione organolettica del latte di Filiera Alpina Piemontese suddiviso per le diverse vallate in cui Inalpi raccoglie il latte utilizzato per le sue specialità. Analizzato per ogni stagione, il latte determina note organolettiche diverse che lo caratterizzano e lo rendono speciale. La filiera alpina piemontese di Inalpi tutela i piccoli produttori latte e rispetta la qualità del latte prodotto, remunerando correttamente la qualità intrinseca del latte conferito.

Ingresso libero. A cura di Inalpi.

Ore 21:30

Spakka il kilo!

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Per terminare al meglio la giornata, ti aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico a indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicina di più al peso giusto ottiene in premio... il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lunedì 18 settembre

Ore 09:30

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole

Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; gli studenti mettono alla prova le loro abilità motorie e le loro papille gustative. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. La filiera del formaggio è raccontata attraverso attività ludiche: dalla mungitura spaziale su uno skate-navicella al gioco della transumanza... Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con Circowow.

Attività su prenotazione. Costo 25 euro a classe.

L'appuntamento è replicato alle 10:30, 11:30, 12:30

Ore 09:30

A scuola di pizza – Pizza Edu

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Alla scoperta dell'arte del "fare la pizza": percorsi per imparare a mettere le mani in pasta... sin da piccoli! Per le scuole e le famiglie, guidate da esperti di impasti e farine.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Per partecipare alla Scuola di pizza è sufficiente presentarsi alla Piazza della Pizza 10 minuti prima dell'inizio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:00

Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado

Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e via Vittorio Emanuele

Hai già deciso cosa fare da grande? Vorresti conoscere da vicino alcuni mestieri? Partecipa agli appuntamenti dedicati alle scuole secondarie di primo e secondo grado. È l'occasione giusta per incontrare mestieri nobili, spesso bistrattati, che fanno bene alla terra madre, e per sperimentare in prima persona tecniche di produzione sostenibili e rispettose di ambiente e salute. Mettiti in gioco con attività pratiche e impara i "segreti" del mestiere: il gelataio che seleziona la materia prima di qualità per ottenere un gelato che possa stupire anche i palati più esigenti, o l'affinatore di formaggio, che si prende cura delle forme anche per anni. O ancora il mugnaio, che sceglie i chicchi migliori per realizzare paste di eccellenza.

Attività su prenotazione, costo 25 euro a classe.

L'appuntamento è replicato alle 12 e alle 14.

Ore 10:00

Processo pubblico – Cheese on the Screen

Bra – Vittoria Multisala & Impero Multisala

Dai temi proposti nei film descritti sotto, due squadre di scolari (di Bra e dintorni) riflettono sulla scelta tra l'agricoltura sostenibile e quella industriale, tra la tutela del pianeta e l'uso spregiudicato delle risorse.

@Impero Multisala – Alla ricerca di un senso

A 10 anni dal loro ultimo incontro, Nathanael ritrova Marc a New York. Amici dall'infanzia, la vita li aveva allontanati: Nathanael gira documentari sulla mancanza d'acqua in India, Marc è un guru del marketing. Marc, immobilizzato a letto, finisce per guardare i documentari che Nathanael gli ha lasciato sulla "mercificazione del mondo" E così, equipaggiati di una piccola telecamera e di un microfono, cercano di capire cosa abbia portato a questo stato di crisi e da dove possa arrivare il cambiamento.

Regia: Nathanael Coste, Marc de la Ménardière

2017, 88'

@Vittoria Multisala – Domani: le risposte al nostro futuro.

Il film che trova le risposte al nostro futuro. In seguito alla pubblicazione di uno studio che annuncia la possibile scomparsa di una parte dell'umanità da qui al 2100, Cyril Dion e Mélanie Laurent intraprendono un emozionante viaggio intorno al mondo per scoprire cosa potrebbe provocare questa catastrofe, ma soprattutto come evitarla. Partendo dagli esperimenti più riusciti nei campi dell'agricoltura, energia, architettura, economia e istruzione, i registi immaginano un nuovo futuro per noi e per i nostri figli. Risultato: una sorprendente, contagiosa e ottimista spinta al cambiamento, a partire già da... domani.

Regia: Cyril Dion e Mélanie Laurent – Francia, 2016, 118'

La partecipazione è consentita al pubblico su richiesta inviandolo una mail a:

a.bakudila@slowfood.it – a.berlingo@slowfood.it.

Ore 10:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

In occasione di Cheese, l'Università di Scienze Gastronomiche è aperta e offre l'opportunità di conoscere la propria offerta didattica e di visitare il campus.

Prenotazioni e svolgimento delle visite: la prenotazione è obbligatoria per tutti.

I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare info_student@unisg.it o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.

Le visite durano un'ora circa e si svolgono in italiano e in inglese.

Come arrivare L'Unisg è facilmente raggiungibile da Bra con il bus di linea o la navetta verde che effettua corse nei giorni dell'evento.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività è replicata alle ore 15.

Ore 10:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vuoi intraprendere un tour fra i banchi del Mercato di Cheese 2017 ma hai paura di perderti fra le innumerevoli specialità? Niente paura, personal shopper è l'iniziativa che fa per te. Sarai affidato alle cure degli studenti Unisg che ti racconteranno la storia, i metodi di produzione e le curiosità su ogni prodotto (e produttore) che incontrerai durante l'ora e mezza di tour. E come ogni tour che si rispetti, l'assaggio di tante prelibatezze non può mancare. Ogni tour avrà un argomento centrale: assicurati di prenotare il tuo preferito! Organizzato dagli studenti della Condotta Unisg.

Gruppi: 10 persone

Prezzi: 8€ soci SF – 10€ non soci

Lingua: IT – EN (altre su richiesta)

Prenotazioni e pagamenti presso Stand Unisg.

L'appuntamento è replicato alle 15.

Ore 10:30

Ceta: sì o no? – Conferenza

Bra – Palco – Piazza Caduti per la Libertà

A cosa serve il Ceta – acronimo di Comprehensive Economic and Trade Agreement, ovvero Accordo economico e commerciale globale –, cioè il trattato tra Europa e Canada che da molti mesi ormai sta facendo discutere i governi, le piazze, le imprese e le amministrazioni locali? Come mai in tanti vi si oppongono? Ne parliamo insieme alle regioni italiane che hanno deliberato mozioni di contrarietà, alle organizzazioni che lo osteggiano e ai grandi esportatori che lo vedono come un'opportunità.

Intervengono:

Stefano Masini, Coldiretti

Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop

Monica Di Sisto, Fairwatch
Carlo Calenda, Ministro dello Sviluppo Economico
Fausto Durante, Direzione Nazionale CGIL
Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia
Alessandro Mostaccio, Movimento Consumatori
Gianni Pittella, Presidente del gruppo S&D in Parlamento europeo
Claudio Voarino, Piccolo allevatore e fornitore dei Gruppi d'Acquisto Solidale
Paolo Tramelli, Ufficio Marketing Estero Consorzio Prosciutto di Parma
Giovanni Fava, assessore all'Agricoltura regione Lombardia
Matteo Marconi, consorzio Robiola di Roccaverano
Gennaro Testa, Consorzio Mozzarella di bufala Campana
Modera: Lorenzo Bairati, Docente presso l'Università delle Scienze Gastronomiche

Ingresso libero fino a esaurimento posti. In caso di maltempo la conferenza si svolgerà presso l'auditorium della fondazione Crb.

Ore 10:30

Come misurare la qualità del latte e dei formaggi – Conferenza

Bra – Cinema Impero – Via Vittorio Emanuele II, 211

Come misuriamo la qualità del latte e qual è la forbice fra il formaggio con una minore complessità aromatica e nutrizionale e quello che invece la esprime al massimo? E, all'interno di questo range, come si collocano il trattamento termico, la pastorizzazione e l'uso dei fermenti? Per la prima volta produttori e affinatori hanno condiviso l'idea di Anfosc e del Corfilac di misurare con un metodo innovativo il rapporto omega6/omega3 e il grado di protezione antiossidante per la parte nutrizionale dei propri prodotti e la loro complessità aromatica. Scopriamo se la qualità dei formaggi si può determinare con metodi oggettivi. Nell'ambito della conferenza sarà presentato il libro *Conoscere il latte e il formaggio* di Roberto Rubino.

Modera: Cinzia Scaffidi, Vicepresidente Slow Food Italia.

Intervengono:

Stefania Carpino, Dirigente di ricerca presso Consorzio ricerca filiera lattiero-casearia.

Roberto Rubino, Presidente Associazione nazionale formaggi sotto il cielo

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'attività delle 9:30.

Ore 10:30

CHEESEiamo con la pasta! – Attività per i bambini

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Stand Unisg – Piazza XX Settembre**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 11:00

**In principio era il grano – Storie di pizza
Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili**

Cosa unisce la città di Piero della Francesca al Parco Nazionale del Vesuvio? Semplice: l'amore per la pizza e per i grani che sono forieri di storia territoriale e qualità nutrizionale. Renato Pancini, operante ad Arezzo dal 1986 con Al Fogher e Aniello Falanga, il patron di Haccademia che a Terzigno (Na) ha conquistato in pochi anni il mondo della pizza, sono al centro di un incontro che parla al cuore, prima ancora che allo stomaco! In abbinamento alle loro pizze, gli sparkling wines del Consorzio Altalanga.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 11:30

**Dalla PAC alle regole di igiene, esigenze e raccomandazioni dei produttori di piccola scala all'Unione europea
Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi**

Per comprendere meglio le loro esigenze, Slow Food ha lanciato in sette paesi europei una consultazione diretta a tutti i produttori della propria rete, coinvolgendo anche altre associazioni che lavorano nel settore a livello locale. Effettuata attraverso un questionario online, la consultazione mira a dar voce ai contadini e ai trasformatori, facendo emergere la loro opinione sulle politiche che li riguardano e le criticità che ostacolano la loro attività. Tra queste le norme d'igiene, certamente necessarie ma complicate e a volte sproporzionate rispetto all'attività dei piccoli produttori. Analizziamo i primi risultati della consultazione e presentiamo la *Guida Europea alle buone pratiche di igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari*, elaborata da FACEnetwork e approvata dalla Commissione europea.

Relatori:

Vujadin Kovacevic, Policy Officer (Direzione Generale Ambiente – Commissione Europea)

Grazia Invidiata, produttrice che ha partecipato al sondaggio PAC, Italia

due produttori di formaggio/allevatori, provenienti dalla Svezia e dalla Romania, che hanno partecipato al sondaggio

Yolande Moulem, coordinatrice di FACEnetwork (francese)

Carolina Modena, coordinatrice progetto sondaggio PAC

Antonio Saitta, Assessore alla Sanità Regione Piemonte

Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte

Moderata: Marta Messa, coordinatrice di area per Slow Food International

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'attività delle 9:30.

Ore 12:00

**Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado
Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 12:30

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per le scuole

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'attività delle 9:30.

Ore 13:00

Le forme della pasta filata – Laboratorio del Gusto

Bra – Istituto Alberghiero Velso Mucci

A "pallone", quadrate, a pera... Chi pensa che la pasta filata dia solo origine a formaggi rotondi come la mozzarella dovrà ricredersi osservando i Presidi Slow Food presenti in questo laboratorio. Una tradizione portata avanti da mani sapienti e che ci permette di spaziare dal tradizionale Caciocavallo podolico (Basilicata) al Pallone di Gravina (Puglia), dallo squadrato Ragusano di razza modicana (Sicilia) a una pasta filata di pura pecora – l'unica in tutta Italia –, la Vastedda della valle del Belice (Sicilia). In abbinamento, i vini bianchi della Cantina di Caldaro – Kellerei Kaltern (Bz).

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:00

Tutti d'un pezzo: prosciutti, culatelli e altri crudi al naturale – Laboratorio del Gusto

Bra – Cortile delle Scuole Maschili

La produzione di prosciutti crudi è una partita che si gioca tra pochissime nazioni: Italia, Francia, Spagna e Portogallo le più importanti. Ma non tutti evitano l'uso di nitriti e nitrati. Un laboratorio dedicato ad alcuni crudi di eccellenza privi di conservanti. Prosciutti italiani di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food) e San Daniele Dok Dall'Ava si confrontano con un jamón iberico de bellota privo di additivi chimici, una rarità ormai nel panorama spagnolo. E poi due variazioni di lavorazione della coscia tutte italiane e rigorosamente "chemical free": il culatello di Zibello (Emilia Romagna) e il gammone di Belmonte (Calabria, entrambi Presidi Slow Food).

In abbinamento una selezione di vini Triple "A", i vini degli Agricoltori, Artigiani, Artisti, privi di chimica di sintesi, lieviti selezionati e additivi enologici, distribuiti da Velier di Genova.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:00

La magia della pasta dura: i grandi formaggi d'Europa – Laboratorio del Gusto

Bra – Liceo Scientifico G. Giolitti-G. B. Gandino

Tra le varie tipologie di formaggi vaccini ce n'è una che più di tutte rappresenta pienamente il concetto di terroir nelle forme del latte: quella dei formaggi a pasta dura. Stesso metodo di lavorazione, stesso metodo di affinamento, quantitativo di acqua nel formaggio pressoché identico (meno del 35%), risultati completamente diversi. Hervé Mons, il miglior affinatore di Francia, vi porta in giro per l'Europa alla scoperta dei migliori formaggi a pasta dura per constatare come la razza dell'animale, la sua alimentazione, l'altitudine e il territorio, possano influire sul risultato finale del prodotto a partire dallo stesso procedimento di lavorazione. Parmigiano Reggiano (Italia), Gouda (Olanda), Etivaz e Gruyere (Svizzera), Comté e Beaufort (Francia). In abbinamento, le bollicine della cantina Guido Berlucchi di Borgonato (Bs).

Sold out.

Ore 13:00

Nel cuore dell'Italia – Storie di pizza

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

I "percorsi" di Marzia Buzzanca sono almeno 99 quanti i castelli della città in cui vive e opera, nella pizzeria Percorsi di gusto de L'Aquila. Marzia è una delle donne che ha fatto rinascere la tradizione della "pizza in rosa". Poco distante da lei, a Castelnuovo Vomano (Te), Franco Cardelli propone un lavoro di ricerca che trova ospitalità da Don Franchino, un locale elegante che induce alla riflessione sul gusto. La Piazza della Pizza di

Cheese 2017 si chiude dunque con un viaggio nel cuore dell'Italia per scoprire, guardandola da dentro, la grande forza della rinascita. In abbinamento alle loro pizze, le bollicine di Cocchi.

Nei giorni dell'evento verificare la disponibilità di posti presso la reception eventi.

Ore 13:00

Lurisia... Non solo acqua, con Mauro Ravetto

Bra – Stand Acqua Lurisia – Piazza XX Settembre

Mauro Ravetto, autorevole rappresentante della ristorazione locale di Lurisia presso l'Osteria Ca' di Bacco, presenta alcuni piatti del territorio conditi in modo diverso, con abbinamenti dell'acqua Lurisia più appropriata per ogni portata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13:30

Il giro del mondo in 80 caci – Mondi lontani e lontanissimi

Bra – Casa della Biodiversità – Via Marconi

Sull'Arca del Gusto sono catalogate ben 276 tipologie di formaggio, e di settimana in settimana il repertorio si arricchisce di caci molto diversi tra loro, tutti profondamente legati al territorio di origine. Di formaggi dell'Arca del Gusto – e non solo – parliamo in uno spazio in cui la biodiversità regna sovrana, portandovi tra i pascoli iraniani e della Georgia, accompagnando i pastori transumanti spagnoli ed esplorando insieme altri angoli remoti del pianeta. Il viaggio di oggi è molto lungo e impegnativo... Partiamo dai Carpazi, la più grande catena montuosa d'Europa dopo le Alpi. Qui, nella provincia ucraina della Transcarpazia, le comunità indigene locali producono formaggi tradizionali, tra cui tre prodotti dell'Arca del Gusto. Ci spostiamo poi a Capo Verde, sull'isola di Santo Antão, pochi produttori sfidano le difficili condizioni climatiche delle montagne vulcaniche del Planalto Norte, creando formaggi semplici e naturali con acqua, latte, caglio e sale, oggetto di un Presidio Slow Food. La terza tappa è il Sudafrica dove da qualche decennio allevatori e casari stanno creando una tradizione nazionale che tende lentamente ma in maniera costante verso l'utilizzo del latte crudo. Molte di queste tipologie di formaggi sono oggetto di un altro Presidio Slow Food.

Per completare questo viaggio non mancheranno neppure l'Australia e la Francia, con la presentazione di alcune prelibatezze come la Brousse di capra del Rove.

In abbinamento vini Triple A di Velier: Dettori Renosu Rosso, Archetipo Primitivo 2011, Slavcek Belo 2015.

Relatori:

Irineu Eusevio da Luz – produttore del Presidio dei caprini a latte crudo, Capo Verde

Anibal Sabino Lima – produttore del Presidio dei caprini a latte crudo, Capo Verde

Brian Dick – Referente Slow Food del Presidio dei formaggi a latte crudo del Sudafrica, Sudafrica

Kris Lloyd – manager and Head cheesemaker of Woodside Cheese Wrights, Australia

Svitlana Zlobina, coordinatore del progetto Taste Ukraine e fiduciaria della condotta Slow Food Galitsia

François Borel, produttore del Presidio del Brousse di capra del Rove, Francia

Jacky Mège, responsabile del Presidio dei formaggi di malga del Béarn, Francia

Moderatore: Raffaella Ponzio, responsabile progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

L'incontro è sostenuto dalla Regione Piemonte.

Ingresso a offerta libera. I ricavi sono destinati a finanziare "Menu for Change", la nuova campagna internazionale di Slow Food sul cambiamento climatico.

Ore 14:00

Contadino a chi? – L'incontro con il mestiere – Attività per le scuole secondarie di primo e secondo grado

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 14:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Un viaggio spaziale a tappe per conoscere il mestiere di chi produce il formaggio: un percorso a libera fruizione per scoprire tutte le fasi della filiera di trasformazione del formaggio. Dalle etichette alla mungitura, dalla pastorizzazione alla transumanza; tutti avranno modo di imparare giocando. Un simpatico astronauta guida i partecipanti alla scoperta della Via Lattea. Attività realizzata da Slow Food Educazione in collaborazione con Circowow.

Gli orari sono puramente indicativi, e gli appuntamenti si svolgono con la frequenza di uno all'ora circa. Fruizione libera.

Ore 14:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra– Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Antonio Luzi della Gelateria Makì di Fano presenta il gelato alla zucca e cannella e il gelato al cioccolato, entrambi abbinati ai formaggi di Beltrami di Cartoceto.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 15:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 15:00

Personal Shopper

Bra – Stand Università di Scienze Gastronomiche – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 15:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Simone De Feo della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia presenta il gelato al fior di miele e rosmarino abbinato al Puzzone di Moena (Presidio Slow Food) e il gelato ai fichi e menta abbinato al Castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food).

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 15:00

From Yakima to Hallertau: ospite Marc Rauschmann di BraufactuM

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Circa il 60% del fabbisogno mondiale di luppolo viene prodotto in sole due aree agricole, la Yakima Valley, nello stato di Washington, USA e l'Hallertau in Baviera. Le loro qualità di luppoli sono rinomate in tutto il mondo e, per questo, sono spesso utilizzate in dry hopping nelle birre ad alta fermentazione. Marc Rauschmann di BraufactuM parla di luppoli presentando Yakeros, una delle ultime creazioni.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 15:00

La verticale in cucina

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Versatilità: è questa la parola d'ordine che rende il Re dei formaggi un alleato immancabile in cucina. In questo incontro scopriamo come abbinare e utilizzare al meglio le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano nelle ricette.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 15:00

I forni... secondo noi – Pizza Talk

Bra – Piazza della Pizza – Cortile Scuole Maschili

Esmach è oggi parte del Gruppo ALI, una delle più interessanti realtà mondiali specializzate nella progettazione, realizzazione e fornitura di macchinari e soluzioni per il Food Delivery. Da oltre 50 anni al servizio della panificazione con le migliori impastatrici, formatrici, spezzatrici, celle di lievitazione e fermalievitazione, forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. Un laboratorio dimostrativo a cura dell'azienda, tra gli sponsor della Piazza della Pizza.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:00

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Get into the Future of Food: visita l'Università di Scienze Gastronomiche

Vedi l'attività delle 10.

Ore 16:00

La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico

Bra – Casa Slow Food – Via della Mendicizia Istruita e Via Vittorio Emanuele

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 16:00

Aperitivo in focacceria: imparare a scegliere la birra giusta

BRA – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Aperitivo con degustazione di birre QBA e prodotti di Zena Zuena, la focacceria genovese di Denis Pirrello.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 16:00

Il Laboratorio del Gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Maurizio Liparoti della gelateria omonima di Trapani presenta la granita alla mandorla abbinata alla mozzarella di bufala, la granita ai fichi abbinata al Parmigiano Reggiano e il gelato al pistacchio di Bronte (Presidio Slow Food) abbinato al pecorino.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 16:30

Raviolé i Plin

Bra – Local – via Cavour 45

Workshop di cucina con Past'é, laboratorio di pasta fresca di Bra, gli studenti UNISG e le cuciniere di Local.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 17:00

Tra il vino e la birra: Marc Rauschmann racconta il barley wine

Bra – Stand QBA-Quality Beer Academy – Piazza XX Settembre

Può sembrare una creazione recente, figlia delle ultime sperimentazioni del movimento birrario internazionale, ma il barley wine, prima che venisse codificato dalla tradizione inglese, ha una storia con radici molto più profonde. Marc Rauschmann di BraufactuM presenta la sua interpretazione di questo stile, raccontando storia e caratteristiche.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 17:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Laboratorio ludico-educativo per conoscere e riconoscere un buon piatto di pasta con il formaggio. Nella tradizione italiana l'abbinamento pasta e formaggio è un abbinamento meraviglioso. Il formaggio può essere un dettaglio per dare carattere al piatto di pasta asciutta ma può esserne anche il protagonista. Basti pensare al cacio e pepe di tradizione laziale o anche alla pasta e patata tipica della Campania, quella con la crosta di formaggio. In un fantastico viaggio attraverso le regioni italiane, i partecipanti, trasformati per l'occasione in diversi formati di pasta, potranno imparare a riconoscere le caratteristiche di una pasta di qualità e nel contempo a scoprire e capire i tipici abbinamenti regionali di pasta con il formaggio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'appuntamento è replicato alle 18:00.

Ore 17:00

Finicheese – Eat-in speciale

Bra – Cheese Box – Cortile di Palazzo Garrone

Dopo tutti i successi di questi anni, Cheese 2017 ospiterà un Eat-in speciale, un Finicheese, ossia un finissage di formaggio! Sarà una sorta di Disco Soup!, ma con quello che resta dei formaggi e con del buon pane, quindi un'enorme Disco-Panini, una festa di chiusura fatta di musica formaggiosa. Sharing is Caring. Porta al Finicheese i formaggi da condividere.

L'ingresso all'area è libero, per partecipare all'evento è obbligatoria la prenotazione presso lo stand Unisg (piazza XX settembre) nei giorni precedenti all'evento.

Cook with Love, Eat with gratitude!

Ore 17:00

Il Laboratorio del gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Alessandro Trezza dell'Albero dei Gelati (New York, Seregno, Monza, Colgiate) presenta il gelato al fieno di montagna abbinato al Bitto storico (Presidio Slow Food) e il sorbetto di fichi con fiori di achillea abbinato al Taleggio Valli Orobiche.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 18:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 18:00

CHEESEiamo con la pasta!

Bra – Stand Pastificio Di Martino – Piazza XX Settembre

Vedi l'appuntamento delle 17:00.

Ore 18:00

Facciamo la verticale

Bra – Stand Parmigiano Reggiano – Piazza XX Settembre

Il Parmigiano Reggiano è il formaggio con la stagionatura minima più lunga tra tutte le Dop; dai 12 mesi si intraprende un viaggio attraverso il tempo in una degustazione guidata di diverse età di Parmigiano Reggiano per apprezzarne al meglio i cambiamenti visivi, strutturali e aromatici.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18:00

Il Laboratorio del Gelato con...

Bra – Piazza del Gelato – Piazza XX Settembre

Maurizio Liparoti della gelateria omonima di Trapani presenta la granita alla mandorla abbinata alla mozzarella di bufala, la granita ai fichi abbinata al Parmigiano Reggiano e il gelato al pistacchio di Bronte (Presidio Slow Food) abbinato al pecorino.

Degustazione gratuita con prenotazione presso lo stand.

Ore 18:30

Conosci il produttore

Bra – Local – via Cavour 45

Incontri informali con i produttori che forniscono la bottega Local di Bra....

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19:00

**La Via Lattea – Una giornata con l'allevatore – Attività per il pubblico generico
Bra – Casa Slow Food – Via della MendicITÀ Istruita e Via Vittorio Emanuele**

Vedi l'appuntamento delle 14.

Ore 19:00

Ciao Cheese 2017, arrivederci a Cheese 2019: grande festa di chiusura

Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche – Tavole Accademiche

Cheese è da sempre, e per sua natura, impegnata e festaiola. Non poteva mancare, allora, una grande festa di chiusura arricchita da tanti ingredienti sfiziosi. Vuoi scoprirli? Eccoli qui:–prendi una pizza, ma non una pizza qualunque, qui si parla della Facroc di Massimiliano Prete, del Trapizzino di Stefano Callegari e della Pizza in teglia di Stefano Vola;–abbinala a una birra speciale, come la Colonia di Braufactum, proposta da QBA – Quality Beer Academy–e poi vibra sulle note sparate dai nostri DJ. Vogliamo festeggiare. Vogliamo farlo con tutti. Pertanto: segna l'appuntamento in agenda. E divertiamoci. Ti aspettiamo a Pollenzo, presso le Tavole Accademiche dell'Università di Scienze Gastronomiche. L'appuntamento pizza-birra&musica è preceduto, alle 19:00 dalla presentazione di "Pizza, una grande tradizione italiana", con Nio Antonio Puzzi, curatore del volume, Stefano Callegari (Trapizzino, Sforzo e Sbanco, Roma) e Laura Montella (Ferrarelle).

L'ingresso è libero. Le consumazioni costano 5 euro per la pizza, 4 per la birra.

In caso di maltempo la festa non si svolgerà nel cortile delle Tavole Accademiche, ma nella sala.



CHEESE
20
anni
2017

Un evento di



Official Partner

Official Sparkling Wine



Con il contributo a Slow Food di



Con il contributo a Città di Bra di



Sponsor tecnici



Partner ambientali



Fornitori Ufficiali

