dal **5 AGOSTO** 2019
al **1 SETTEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

5 AGOSTO – DOLCESALATO

FROLLE E CROSTATE

Di Marianna Notti

LA FARINA GIUSTA

Per la frolla servono farine a basso tenore proteico. Per un gusto rustico si possono impiegare farine integrali o di tipo 1 e 2

QUALE MATERIA GRASSA?

Sia esso vegetale, animale o misto, è fondamentale scegliere un grasso di qualità eccellente, dall'ottimo gusto e dalle giuste prestazioni

IL CLASSICO NON TRAMONTA

I pasticceri sperimentano abbinamenti, forme, decorazioni. Le possibilità sono infinite, grazie alla vasta offerta di ingredienti e semilavorati

E IL FREE FROM?

La frolla è ottima anche "senza". Glutine e proteine del latte possono essere sostituite, ma servono competenza e manualità per avere ottimi risultati

Classica o moderna?

ACCANTO ALLA VERSIONE TRADIZIONALE, I PROFESSIONISTI PROPONGONO DOLCI DI ISPIRAZIONE PIÙ MODERNA, EVOLUZIONI DELLA RICETTA ORIGINARIA, CHE SFUMANO IN PREPARAZIONI DAL SAPORE CONTEMPORANEO

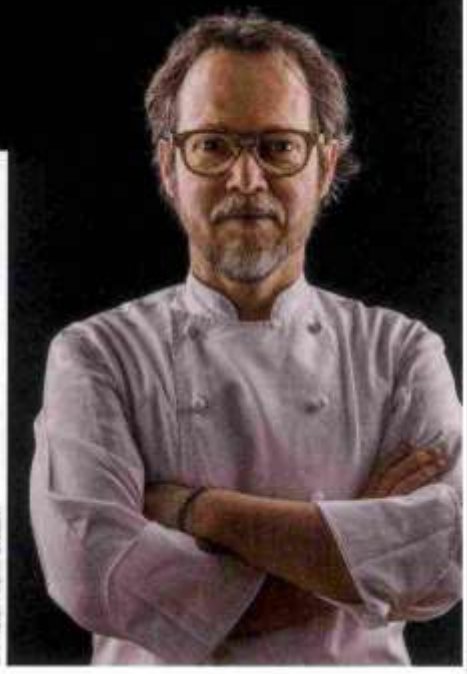
© Creazione di Diego Crosara

La crostata è la regina delle torte da credenza e la sua preparazione è molto diffusa a livello casalingo, ma resta un must anche per la vetrina della pasticceria. Abbiamo chiesto agli esperti come la preparano e la interpretano.

LA FROLLA SECONDO DIEGO CROSARA

Per lo **chef pâtissier Diego Crosara** la crostata, quella vera, è classica. Ci sono poi molte evoluzioni in termini di forme e farciture, tanto da rendere difficile tracciare la linea di demarcazione che separa una crostata vera e propria da preparazioni che possono ascriversi alla categoria delle torte moderne. «La crostata – afferma Crosara – ha una sua tradizione e deve essere realizzata con materie prime di qualità indiscutibile. Per la frolla prediligo il metodo classico, non sabbiato, che prevede di montare burro e zucchero, e di aggiungere in seguito aromi, uova e, alla fine, le farine. Scelgo questo metodo per la friabilità del prodotto finito e utilizzo burro in quantità variabile dal 40 al 60%. Il metodo sabbiato, caratteristico della frolla sablée, prevede invece percentuali di burro superiori al 70%, tipiche dei frollini inglesi (shortbread). Nella preparazione della frolla **il rispetto delle temperature è fondamentale: se nel metodo sabbiato il burro deve essere piuttosto freddo (8°/12°C), in quello classico varia da 16° a 20°C.**

Per la mia frolla scelgo il burro,



© Photo: Aromi Creativi

095047

CONFETTURA EXTRA DA FORNO

Magie di frutta

L'azienda Menz & Gasser
Cos'è Confetture extra da forno, prive di aromi, coloranti e conservanti, ricche di pezzi di frutta selezionata
Vantaggi e applicazioni Sono ideali per la farcitura e la decorazione pre e post forno. Garantiscono costanza qualitativa e tenuta alle alte temperature, spalmabilità e brillantezza. Con un'elevata percentuale di frutta – dal 45% al 60% – sono disponibili nei gusti albicocca, ciliegia, fragola e mora.
Formati Secchi riciclabili da 6 kg

SPALMABILI AL CIOCCOLATO E ALLA NOCCIOLA

Farciture a regola d'arte

L'azienda Callebaut
Cos'è Spalmabili per ripieni e farcitura post cottura, con vero cioccolato (811, W2, Gold & Ruby RB1) e nocciole appena tostate (nocciola e doppia nocciola). Clean label, contengono solo ingredienti naturali e grassi nobili. Senza coloranti, aromi artificiali, lecitina di soia e olio di palma.
Vantaggi e applicazioni Permettono di farcire dopo la cottura singole applicazioni senza sporcare, possono essere usate pure o per aromatizzare creme pasticcere o altre basi. Sono pronte all'uso, non è necessario scaldarle, temperarle o ammorbidirle. Garantiscono lavorabilità, stabilità e consistenza ideale: non colano e non sono troppo solide
Formati Secchielli da 5 o 10 kg a seconda del gusto

Disponibili per gli artigiani da settembre

preferibilmente italiano e di latteria, perché non ricerco particolari performance tecniche, tipiche dei burri frazionati, ma piuttosto un buon sapore di latte e panna. **La farina, poi, dev'essere debole, con W compreso tra 160 e 180**. Sono ottime anche farine rustiche, che conferiscono un gusto particolare. Altro ingrediente determinante sono le uova: potrò usare tuorlo, misto o albume, a seconda che io voglia ottenere una frolla più o meno grassa e friabile. Infine lo zucchero, che può essere grezzo, semolato o anche al velo. Quest'ultimo permette di ottenere impasti particolarmente fini, mentre quello semolato, legando l'acqua dell'impasto, conferisce croccantezza, oltre a rendere la frolla più adatta a contenere ripieni molto ricchi di umidità.

Ogni ingrediente della frolla ha una funzione e influisce sul risultato

I consigli di Diego Crosara

✔ La **RICETTA** della frolla segue una regola antica: burro e zucchero vanno utilizzati in uguale quantità. La somma dei loro pesi indica la quantità di farina e questa, divisa per 10, dà il peso delle uova.
✔ Una **FARINA** forte può essere impiegata nella frolla ma occorre miscelarla alla giusta quantità di amidi. Per calcolarla si usa il metodo della croce di Sant'Andrea, lo stesso impiegato per la diluizione delle bagne alcoliche.
✔ Il **TUORLO** è grasso e conferisce friabilità alla frolla. L'**ALBUME**, invece, ha funzione legante. Dalla scelta dell'uno o dell'altro dipendono la friabilità e la croccantezza del dolce.
✔ Anche nella **FROLLA SALATA** è necessario usare una parte di zucchero per legare l'acqua. Al posto del saccarosio si possono scegliere isomalto o trealosio, che hanno la stessa funzione ma potere dolcificante inferiore. La restante parte di zucchero si può sostituire con formaggi a pasta dura grattugiati, che assolvono alla funzione strutturale.
✔ Per preparare la **FROLLA AL CACAO** occore ricordare che il cacao assorbe quasi cinque volte la quantità di acqua che assorbe la farina, quindi si dovranno inserire 20 g di cacao ogni 100 g di farina che si andranno a togliere.
✔ La **COTTURA** della frolla deve avvenire a temperature non troppo elevate, meglio se in forno ventilato. La temperatura dovrà essere tanto più bassa quanto maggiore è la quantità di burro dell'impasto. Generalmente una frolla classica cuoce intorno ai 170°C, contro i 150°C della sablée.
✔ Se il guscio di frolla viene **FARCITO A FREDDO**, l'impasto deve avere una struttura tale da non far cadere i bordi. Gli accorgimenti sono l'aggiunta di farina di mandorle e una lavorazione breve, per non incorporare aria la quale, evaporando in cottura, comprometterebbe la stabilità.
✔ La **DECORAZIONE A STRISCE** ha anche un ruolo pratico: in cottura contribuisce infatti a rilasciare umidità, mantenendo la farcitura morbida ed evitando la fuoriuscita.

KNAM: TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Ernst Knam, titolare dell'omonima pasticceria milanese, sceglie la frolla classica per le sue crostate.
«Inserisco prima la materia grassa con lo zucchero e in un secondo momento i liquidi con le farine. Preferisco questo ad altri metodi, per esempio quello sabbiato o inverso, perché dopo la cottura la frolla risulta più croccante».
La crostata simbolo del maestro Knam non poteva che essere quella al cioccolato: «Farcita con crema pasticcera al cacao – aggiunge – che con la sua morbidezza è un connubio perfetto con una preparazione di questo tipo».

Anche per Ernst Knam la scelta degli ingredienti è fondamentale: «Utilizzo rigorosamente burro che conferisce ottimo gusto e aroma e, in cottura, contribuisce a rallentare la fuoriuscita del vapore, garantendo un ottimo sviluppo della frolla. Creando una parziale barriera impermeabile in grado di aumentare il volume, diminuisce la necessità di lieviti chimici. Per quanto riguarda lo zucchero, infine, preferisco quello semolato, che dona struttura, consistenza e croccantezza alla frolla».
Una volta creata la base, le farciture possono prevedere gli ingredienti più disparati, a patto che il professionista conosca perfettamente le materie prime utilizzate. «Un grande classico della mia pasticceria è la crostata con sale di Maldon, zucca, cioccolato e pistacchi in superficie: può sembrare un abbinamento strano, ma è diventata un must nel mio negozio. Richiestissima è anche la crostata al cioccolato con peperoncino, fino ad arrivare alla variante con aglio nero fermentato. Nulla è impossibile, se si sa come trattare gli ingredienti».
Se per i ripieni il Maestro ama osare, per le forme i canoni sono classici: «Le crostate devono ricordare la famiglia, l'infanzia: sono prodotti artigianali e così devono apparire. Anche le decorazioni sono ridotte al minimo e riprendono uno gli elementi del dolce. Le espongo in una vetrina dedicata ai prodotti da forno, che si distingue da quella di mousse o torte con ganache perché non necessita di refrigerazione».

FARINA SOFIA LEDIVINE

Solo grano italiano

L'azienda Molino Dallagiovanna
Cos'è La linea leDivine nasce dalla selezione di grani italiani, lavati e macinati lentamente a freddo. Sono farine multiuso, ideali per tutte le preparazioni e ispirate al cinema e alle donne. Sofia è ideale per grissini, cracker, pizze e focacce, pasta frolla, pan di Spagna, bignè, plum cake
Vantaggi e applicazioni Grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, questa farina permette di esaltare il sentore aromatico degli altri ingredienti utilizzati negli impasti
Formati Sacchi da 5 e 25 kg

La conoscenza degli ingredienti permette ogni abbinamento

© Crostate di Ernst Knam

FARINA BEZOZZI ORO BISCOTTO

Professionisti delle farine

L'azienda Italmill
Cos'è Farina di grano tenero con basso W, ideale per la preparazione di frolle e crostate
Vantaggi e applicazioni Farina dalla grande stabilità, studiata per la realizzazione di biscotti, paste frolle, paste sablée, crostate, sbrisolona, fondi e in generale per tutte le torte da forno
Formati Sacchi da 25 kg

SELFCOOKINGCENTER®

La cottura intelligente

L'azienda Rational Italia
Cos'è Sistema di cottura intelligente, percepisce le condizioni ottimali della camera di cottura, riconosce dimensioni e quantità dei cibi e apprende le abitudini del cuoco
Vantaggi e applicazioni La funzionalità iLevelControl permette di preparare prodotti da forno diversi a rotazione nella stessa camera di cottura perché controlla singolarmente ogni ripiano in modo preciso. Adatta i tempi di cottura, regola calore e umidità in base alle quantità caricate e al numero e durata delle aperture dello sportello
Versioni: XS, 6, 10 e 20 teglie e con assetto pasticceria

BURRO CAKE

Prestazioni impeccabili

L'azienda Debic
Cos'è Burro professionale specifico per la preparazione di frolle e crostate
Vantaggi e applicazioni Performance costanti, consistenza morbida e il punto di fusione a 30°/32°C consentono la realizzazione di impasti omogenei e ariosi. La sua elevata plasticità lo rende facile da lavorare e amalgamare. Conferisce agli impasti grande aroma e gusto
Formati Panetto da 2,5 kg

BURRO PIEMONTESE LATTERIE INALPI

Qualità piemontese

L'azienda inalpi
Cos'è Burro prodotto da sola panna fresca di centrifuga ottenuta da latte 100% piemontese di filiera corta e controllata
Vantaggi e applicazioni Un prodotto con caratteristiche del tutto innovative che si presta a un'ampia gamma di lavorazioni, anche estremamente ricercate. Entro 24 ore dall'arrivo in azienda il latte viene scremato e la panna pastorizzata e burrificata a basse temperature; in questo modo la materia grassa mantiene intatti la dolcezza e tutto il profumo che sostiene il prodotto finale all'interno del quale è utilizzato. Disponibile anche con trattamento di cristallizzazione ed estrusione, con punti di fusione dedicati a specifiche esigenze. Il Burro piemontese, all'interno di frolle e crostate, avendo un'umidità regolare, permette di ottenere un prodotto friabile e leggero, valorizzando i topping di finitura
Formati: Confezioni da 125 g e 10, 15 e 25 Kg

Tecnica: la parola agli esperti

PER CAPIRE MEGLIO IL RUOLO DI BURRO E FARINA ALL'INTERNO DELLA FROLLA CI SIAMO RIVOLTI A DUE TECNICI CHE DA ANNI SI OCCUPANO DI QUESTI INGREDIENTI

CROSTATA "SUA MAESTÀ", REALIZZATA DAI PASTRY CHEF DE LA MAISON DE LA CREME ELLE & VIRE, PHOTO COURTESY CORMAN ITALIA

La farina è la base della frolla e il suo requisito principale è quello di avere un contenuto proteico basso, per evitare la formazione di glutine nell'impasto. Ne abbiamo parlato con **il Laboratorio Ricerche e Sviluppo Agugiaro&Figna Molini:** «È possibile impiegare anche farine di tipo 1, 2 o integrali, che possono essere tagliate con farine più deboli o con amidi nel caso in cui siano troppo proteiche, per conferire un aspetto di "rusticità" al prodotto finito, oltre a un sapore diverso, nuovo. Attualmente noto che sono molto apprezzati gli abbinamenti di frolle prodotte con queste farine e confetture o marmellate dal gusto leggermente acidulo».

Per la scelta del burro, abbiamo interpellato invece **Giambattista Montanari, pastry chef di Corman Italia**. «Il burro – racconta – è un ingrediente fondamentale in questi impasti, sia che si prepari una pasta frolla magra sia che si realizzi una pasta sablée, dove il suo contenuto è particolarmente elevato (si arriva fino a 800 g di burro per 1 kg di farina). Il burro è considerato un ingrediente di massa, in quanto contribuisce sensibilmente sulla struttura del prodotto finito, oltre a determinarne gusto e friabilità. Una frolla realizzata con un buon burro conferisce al dolce un piacevole sapore fresco, ma è fondamentale scegliere un prodotto di elevata qualità, sia in termini di sapore sia di performance tecniche.

È preferibile un burro con un basso punto

> Croccantezza e friabilità della frolla si devono rispettivamente alla quantità e tipologia di zucchero e alla percentuale di burro, che discrimina tra frolla magra, media o grassa, a prescindere dal metodo utilizzato

di fusione, per garantire una migliore scioglievolezza al palato, e particolarmente cremoso, per legarsi meglio con gli altri ingredienti e permettere una migliore lavorabilità. Utilizzando un buon burro, si otterrà un prodotto finito ricco di sapore e molto naturale, senza dover ricorrere ad aromatizzazioni aggiuntive».

COME SI IMPASTA LA FROLLA?

Esistono diversi metodi, ognuno dei quali porta a risultati diversi. Le differenze stanno nella sequenza di incorporazione degli ingredienti, nelle percentuali relative e nelle temperature.
Nel **metodo classico** si susseguono 3 fasi. Si susseguono tre fasi. Nella prima si impastano burro e zucchero, poi si aggiungono i liquidi e, alla fine, le polveri. La temperatura ideale di lavorazione, e quindi quella di burro e uova, è di 10°/15°C. La somma delle quantità di burro e

I consigli di Giambattista Montanari

✔ Si usa il **METODO SABBIATO** quando la percentuale di burro è superiore al 23% sul totale ingredienti (per esempio per la frolla Milano con 500 g di burro su 1 kg di farina). Se il quantitativo di burro è inferiore è da prediligere il metodo tradizionale.
✔ La **FROLLA CLASSICA** è meno friabile, per la minore quantità di burro e per la maggiore tenacità che si sviluppa nella lavorazione. È ideale per biscotti da inzuppo, tartellette o fondi di crostate.
✔ È importante utilizzare il corretto processo produttivo e rispettare le **ADEGUATE TEMPERATURE** degli ingredienti e di lavorazione.
✔ Per realizzare le crostate o altre tipologie di torte a base di frolla con **RIPIENI UMIDI** e garantirsi una migliore e più lunga conservazione del dolce, è bene precuocere i fondi di frolla e successivamente impermeabilizzarli con burro di cacao per evitare che assorbano umidità dalla farcitura.
✔ Per ottenere un miglior risultato sia in termini di lavorabilità sia di sapore, è sempre preferibile realizzare l'impasto il giorno precedente e **LASCIARLO RIPOSARE** una notte in frigorifero: questo consente di ottenere una migliore cristallizzazione degli acidi grassi.

zucchero equivale a quella della farina.
Il metodo sabbiato o francese è anche questo suddiviso in tre fasi.
Anche in questo caso troviamo tre fasi.
Nella prima fase si impasta il burro con la farina fino a ottenere una consistenza simile alla sabbia. Il burro deve essere utilizzato a 2°/4°C, e tagliato a cubetti. Nella seconda fase si aggiungono zucchero e altre polveri e nella terza fase i liquidi, a una temperatura ottimale inferiore a 15°/20°C.
Con questo metodo la quantità di grassi in ricetta può raggiungere anche l'80%.
Si otterrà una frolla più friabile rispetto al metodo classico, quindi poco adatta per fondi per crostate, ma ideale per frollini.
Il terzo metodo invece, quello della **frolla montata** segue la stessa del metodo classico.
L'impiego di zucchero a velo aiuta a inglobare aria e a montare l'impasto senza appesantirlo. Con questo metodo la temperatura ideale di lavorazione, sia del burro sia delle uova, è 15°/18°C perché devono montare con lo zucchero. Non è prevista sosta in frigorifero, ma lavorazione diretta con sac-à-poche. Si ottengono prodotti di veloce realizzazione, molto friabili. È ideale per pasticceria da tè.

© Ph Corina Landa

CROSTATA ALLA FRUTTA DI YANN DUYTSCHE, PHOTO COURTESY CORMAN ITALIA

Forme e abbinamenti

Oggi, grazie alla varietà di stampi microforati disponibili sul mercato, è possibile realizzare prodotti di ogni tipo e forma, potendo poi sbizzarrirsi con inserti, glasse e decorazioni, creando delle vere opere d'arte. «La tendenza – spiega Giambattista Montanari – è quella di abbinare differenti texture, come cremosi, mousse e pan di Spagna, e sapori acidi e dolci, che si esaltano a vicenda, per garantire il massimo piacere al palato. Nonostante le mode, in termini gustativi, gli abbinamenti che ancora si preferiscono sono frutta fresca, frutta secca (nocciola/pistacchio), mascarpone e caffè».

BISCOTTERIA LE SINFONIE

Friabilità e croccantezza

L'azienda Agugiaro & Figna Molini
Cos'è Farina a basso contenuto proteico, ideale per la produzione di crostate o frollini
Vantaggi e applicazioni
Nella produzione di frolle è fondamentale che la formazione di glutine sia ridotta al minimo al fine di evitare che l'impasto diventi gommoso. La giusta farina rende possibile enfatizzare caratteristiche come friabilità e croccantezza, modificando in ricetta le quantità degli ingredienti base, rispettivamente burro e zucchero. All'aumentare della quantità di burro, aumenterà la friabilità e all'aumentare della quantità di zucchero, aumenterà la croccantezza
Formati Sacco da 25 kg

Per una frolla dall'aspetto rustico e ottima la farina tipo 2 macinata a pietra Grani Antichi

MULTIFRESH

Non solo abbattitore

L'azienda Irinox
Cos'è Abbattitore che unisce funzioni fredde e calde in un'unica attrezzatura. È dotato di interfaccia touchscreen MyA con schermo a 7" che lo rende intuitivo, facile da usare e versatile
Vantaggi e applicazioni
Il ciclo Crostate -18° permette al pasticcere di inserire nell'abbattitore le crostate subito dopo la cottura. Dopo 5 minuti lo strumento segnala di rimuovere lo stampo e riposizionare le crostate nel MultiFresh, inserendo la sonda. Quando la temperatura al cuore è di + 10°C, un altro avviso sonoro ricorda di togliere parte delle crostate per la vendita. Infine il ciclo riparte e surgela le crostate rimaste a -18°C al cuore
Formati Modelli da 5 a 15 teglie oppure da 1 a 8 carrelli

5 AGOSTO – BARTU'

AtelieReale, il regno di sua maestà Il Panettone

di Fiorenza Auriemma

Il bistellato Antica Corona Reale e il laboratorio, pur essendo due realtà distinte, sono legati a doppio filo

Galeotto fu quel centinaio di panettoni che una decina d'anni fa Gian Piero Vivalda – chef del ristorante di famiglia Antica Corona Reale di Cervere (Cn), due stelle Michelin – pensò di preparare come regalo natalizio per i clienti migliori, sfruttando il forno del ristorante. L'anno successivo il numero lievitò a 300, quello dopo raddoppiò per arrivare quello dopo ancora a un migliaio.

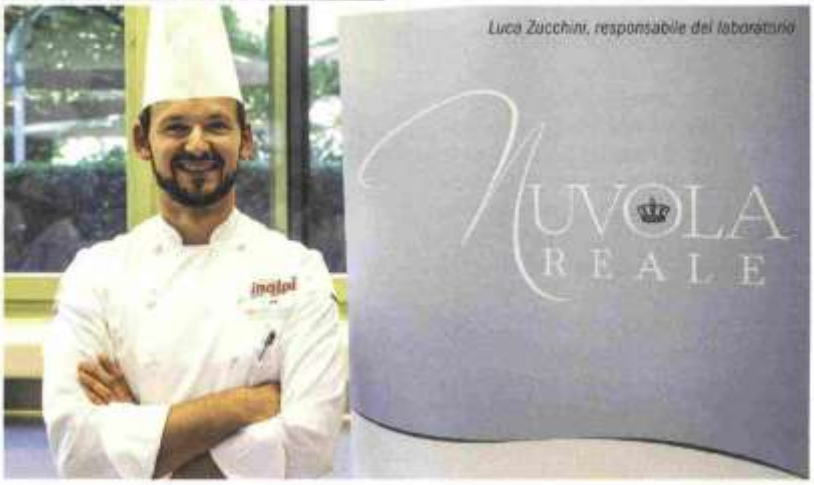
Perché il panettone era buono e, come ricorda Vivalda, "tutti ne reclamavano uno". Altrettanto galeotti sono stati i grissini – preparati in casa con una ricetta che ha quasi trent'anni e stirati a mano – talmente buoni che i clienti a fine pasto chiedevano di poterli portare a casa. Quando si presenta l'occasione di acquistare una vecchia cascina adiacente al ristorante, Vivalda capisce che è giunto il momento di 'pensare in grande'. Ed è così che nel 2016 si inaugura AtelieReale, luminoso spazio di 200 mq situato tra i tavolini del dehors estivo del ristorante da un lato e l'orto dall'altro: all'interno, un laboratorio-gioiello dove lavora una squadra di sei persone capitanata dal pasticcere cuoco Luca Zucchini, classe 1988, già capo-pasticcere del ristorante dal 2011.

AtelieReale è attrezzato di tutto punto: due forni rotativi, un'impastatrice a braccia tuffanti, una planetaria, due celle lievitatrici (una fermalievita e una a caldo),

Gian Piero Vivalda e Luca Zucchini controllano l'impasto Nuvola Reale

una pezzatrice per i grissini e una sfogliatrice a tamburo per i lievitati, una temperatrice per il cioccolato, una sfogliatrice per i croissant, oltre ad abbattitore e cella frigorifera. Tutto quanto serve per produrre lievitati, biscotti, grissini e pane: questi ultimi sono il 'ponte' che lega il laboratorio al ristorante, dato che entrambi confluiscono nei cestini del pane. "Per noi si è trattato di un grosso investimento: abbiamo dato vita a una piccola azienda a tutti gli effetti, con le attrezzature migliori e ricette che migliorano di anno in anno", racconta con orgoglio lo chef. E ha ragione di essere fiero della scelta: in poco tempo, il suo Panettone Reale è diventato 'famoso' e molto apprezzato in Italia e all'estero. "Capita spesso che mi chiedano quale sia il segreto: non c'è, a parte il fatto che usiamo materie prime top, lievito madre e una lunga lievitazione, e che seguiamo con attenzione e cura tutte le fasi di produzione", dice Vivalda. Vediamole più da vicino, queste materie prime: le farine provengono rigorosamente da grano italiano, per i lievitati il burro di montagna è Inalpi, le uova sono

siamo noi che dobbiamo essere attenti e assecondarla".
Identica attenzione e cura viene dedicata ai grissini, l'altro pezzo forte di AtelieReale. "Anche questa lavorazione richiede molta manualità e un'accurata scelta delle materie prime: la ricetta classica prevede un 10% di olio extravergine d'oliva, e quindi per evitare che il mese dopo la produzione possa nascere sentore di rancido, usiamo olio taggiasco", specifica lo chef. "Lavoriamo con un paio di frantoi, in modo da avere sempre a disposizione l'olio ottimale per le nostre esigenze". I grissini vengono prodotti anche in altre varianti: con olive taggiasche, con crema



Luca Zucchini, responsabile del laboratorio

fresche, l'acqua di sorgente alpina Sparea: al panettone tradizionale si aggiungono poi succo d'Uva Moscato d'Asti La Spinetta Bricco Quaglia e arance candite Agrimontana; stessi ingredienti per la Colomba Reale, più nocciole del Piemonte Igp e mandorle di Sicilia.
E poi c'è l'ultimo nato, battezzato Nuvola Reale: impasto simile a quello del panettone, con doppia lievitazione (una prima di 12/14 ore e una seconda di 8 ore), cui segue cottura in forno e caratteristica fase di riposo a testa in giù. Rispetto al classico dolce natalizio, la ricetta della Nuvola però ha meno uova e burro, e il suo punto di forza è il ricco mix di frutta candita: amarene di Istria, fichi bianchi di puglia, albicocche di Costigliole, mandarino di Calabria, ananas e vaniglia in bacca fresca delle isole Vanuatu. Il risultato è un lievitato soffice che ricorda la veneziana, con in più quella freschezza e quel tocco di acidità conferita dalla frutta.
Per le sue caratteristiche, la Nuvola Reale – in pezzature da 600 grammi – si va naturalmente a collocare nel periodo tra la Pasqua e ottobre. "L'idea di questo dolce mi è venuta ricordando quando a Wimbledon all'ora del tè vedevo servire un lievitato accompagnato da confettura", racconta Vivalda. "C'è voluto un anno e mezzo per identificarne la struttura ideale: la frutta candita che Agrimontana ci fornisce è volutamente molto delicata. E poi è un prodotto che ha i suoi tempi di lavorazione, e non va stressato".
La Nuvola Reale è stata presentata ufficialmente e servita per la prima volta lo scorso maggio sulle tribune dell'ultimo Monaco Grand Prix di Formula Uno a Montecarlo, in un privé alla presenza dei miglior pasticceri d'Europa. "Ma prima l'avevo già fatta assaggiare a molti miei amici chef, per avere un loro parere", ammette Vivalda, aggiungendo che: "Tutto ciò che produciamo qui deve essere controllato continuamente. La lievitazione ad esempio avviene come e quando vuole, di pomodori bio secchi, con rosmarino e con farina integrale.
E non finisce qui, perché il laboratorio, a seconda della stagione, sforna altri dolci tipici piemontesi come torta di nocciole, brutti ma buoni, baci di dama, paste di meliga, sabbiosini al cacao e caffè. "Questo nostro piccolo atelier sta facendo un po' da apripista. Oggi ci troviamo a gestire una richiesta importante: sempre più clienti di un certo livello chiedono i nostri prodotti, mentre enoteche e drogherie di alta gamma vogliono poterli vendere", dice con soddisfazione Vivalda. Nell'attesa che la Nuvola Reale venga servita a bordo campo a Wimbledon, alle 17 in punto. •

22 AGOSTO – CUNEODICE.IT

Tra un mese a Bra c'è 'Cheese': parte il countdown

Dal 20 al 23 settembre la manifestazione organizzata dalla Città di Bra e da Slow Food

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel

Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia… il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde… Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito

e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck. Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it.

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

22 AGOSTO - ILNAZIONALE

Tutto il cacio minuto per minuto: tra meno di un mese, a Bra, la 12ª edizione di Cheese

0 Consiglia

Partiamo da una delle grandi novità di **Cheese 2019** - dal 20 al 23 settembre, a Bra -, che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione, **"Naturale è possibile"**: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi sarà possibile trovare una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che gli organizzatori racconteranno grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con **Conferenze** sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle **biblioteche viventi**, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto "Food is Culture" promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **"Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione"** per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della**

Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili. Accanto, le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi Regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel **Mercato italiano e internazionale** di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde… Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affinatori**, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presìdi Slow Food** dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck **Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze Gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, appuntamento in piazza XX Settembre, dove saranno presenti anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**.

Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. *"E si soddisfano tante curiosità: ad esempio… Sapete fare il formaggio?* - scrivono da Slow Food -, *Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi".*

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca **AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, gli organizzatori raccomandano scarpe comode: Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra. Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it.

Leggi l'articolo completo:
www.targatocn.it/2019/08/22/leggi-notizia/argomenti/eventi/articolo/tutto-il-cacio-minuto-per-minuto-tra-meno-di-un-mese-a-bra-la-12a-edizione-di-cheese.html

Ti potrebbero interessare anche:

22 AGOSTO – INFORMACIBO.IT

Arriva Cheese, tutto il cacio minuto per minuto, a Bra

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 22/08/2019

Cheese 2019 in partenza a settembre, e come sempre, da Bra (Cn).

La manifestazione promossa da **Città di Bra e Slow Food** si svolge **dal 20 al 23 settembre**. ***Informacibo*** aveva già presentato la novità di **"Pizza pane e pasticceria di Cheese si tinge di rosa",** e gli appuntamenti del **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, ora vi parliamo, più diffusamente del tema della dodicesima edizione **Naturale è possibile:** lo spazio dedicato alle piccole, a volte **piccolissime, aziende agricole** che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.

E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi **ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5** offre un'esperienza unica di incontro, grazie al **progetto Food is Culture** promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative

Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC.

Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **Le ricette del dialogo:** la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

Nuovi Presidi, **aperitivi con il produttore,** approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità,** come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada,** dei Chioschi Regionali e della **Casa Libera del Burro,** lo spazio di sperimentazione promosso da **Inalpi**.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione

I caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo **formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde...** Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul **Food Truck Street Foody,** acquistato grazie alla raccolta fondi di **Slow Food La buona strada**: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali.

In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre **100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda** solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai **formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.**

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma.

da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni.

E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio?

Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a **dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse**.

Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in **armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale?** Questo è il posto giusto per voi.

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen,** un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza **Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.**

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto,** ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del **Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.**

Tutti i promotori e partner

Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.

22 AGOSTO – INFORMATUTTO.INFO

La manifestazione di Città di Bra e Slow Food a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre

22/08/2019

Tutto il cacio minuto per minuto
Il jingle di Cheese 2019

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.
Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala

INDIETRO INGRANDISCI

dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

Altre News
Grani, macinazione, lievitazione: il pane è cambiato

Pane: cibo simbolo della civiltà occidentale, come il riso di quella orientale; sinonimo di alimento, anzi di vita, in tanti proverbi, modi di dire e anche nelle preghiere. Eppure il pane è cambiato, scopriamo come.

Regole internazionali: Irlanda vs Australia

Cosa accomuna Irlanda e Australia? La lingua inglese, popolazioni numericamente esigue, sport simili e due governi che osteggiano l'uso del latte crudo per i formaggi.

Tutto quello che avreste voluto sapere sul formaggio..

..ma non avete mai osato chiedere. Come conservare un formaggio, come preparare un plateau, e le croste? Si mangiano? Abbiamo interpellato La Fromagerie di Londra.

Quanto ne sai di Cheese?

L'evento torna nel centro di Bra per un'edizione dedicata al Naturale: formaggi, ma anche salumi, pani, vini e birre. Moltissime le novità in programma e gli appuntamenti da non perdere.
Leggi qui l'articolo

Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana Dop, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.

Cheese è un evento a ingresso libero, buon divertimento!

22 AGOSTO - QUOTIDIANOPIEMONTESE

Cheese 2019: tutto il cacio minuto per minuto

Di Redazione QP - 22 Agosto 2019 - CUNEO

Condividi su

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Invia per email

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 – dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) – che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a

raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la

Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili. Accanto, le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi Regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel **Mercato italiano e internazionale** di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde… Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affinatori**, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presidi Slow Food** dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck **Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze Gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, appuntamento in piazza XX Settembre, dove saranno presenti anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**.

Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. *"E si soddisfano tante curiosità: ad esempio… Sapete fare il formaggio?* - scrivono da Slow Food -, *Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi".*

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca **AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, gli organizzatori raccomandano scarpe comode: Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra. Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it.

Leggi l'articolo completo:

www.targatocn.it/2019/08/22/leggi-notizia/argomenti/eventi/articolo/tutto-il-cacio-minuto-per-minuto-tra-meno-di-un-mese-a-bra-la-12a-edizione-di-cheese.html

Ti potrebbero interessare anche:

22 AGOSTO – SEVENPRESS.COM

Cheese 2019: tutto il cacio minuto per minuto - 22 agosto - Bra (Cn)

Tags: Bra (Cn) | Cheese 2019 | Slow Food

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille

relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck. Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Abbca AquaDuaO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode. Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

22 AGOSTO - TARGATOCN

Tutto il cacio minuto per minuto: tra meno di un mese, a Bra, la 12ª edizione di Cheese

La manifestazione organizzata da Città di Bra e Slow Food, dal titolo "Naturale è possibile", avrà luogo dal 20 al 23 settembre. Tantissime le novità di quest'anno

Partiamo da una delle grandi novità di **Cheese 2019** - dal 20 al 23 settembre, a Bra -, che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione, "**Naturale è possibile**": lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi sarà possibile trovare una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che gli organizzatori racconteranno grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con **Conferenze** sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle **biblioteche viventi**, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai

visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto "Food is Culture" promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **"Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione"** per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità**, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili. Accanto, le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi Regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel **Mercato italiano e internazionale** di piazza Carlo Alberto, piazza Roma e via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affinatori**, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presidi Slow Food** dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck **Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze Gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, appuntamento in piazza XX Settembre, dove saranno presenti anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**.

Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp - Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. *"E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio?* - scrivono da Slow Food -. *Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp - Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi".*

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca **AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, gli organizzatori raccomandano scarpe comode: Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra. Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it.

23 AGOSTO - ITALIAATAVOLA

Langhe, retroscena "food"

C'è un mostro sacro che si nasconde dietro i grandi eventi musicali che animano il festival #agrirock Collisioni di Barolo (Cn): è l'enogastronomia piemontese. Collisioni negli anni si è fatto un nome e il merito è soprattutto dei grandi artisti internazionali che hanno dominato il suo palcoscenico. Quest'anno Eddie Vedder, ex front-man dei Pearl Jam, e il rapper Macklemore possono sicuramente addossarsi l'appellativo di super guest stars, ma anche le precedenti edizioni non scherzano: Robbie Williams, Sting, Bob Dylan, Elton John.

Collisioni, però, ha un'anima nascosta ma allo stesso tempo ben più concreta: l'essere portabandiera delle eccellenze del territorio. Seppur sia impossibile anche solo pensarlo, in appena tre giorni abbiamo voluto scoprire quali fossero queste materie prime che meriterebbero tanta visibilità quanta quella già conquistata negli anni dal Barolo.

Le birre del Birrificio Kauss (Collisioni, retroscena "food")

Con vista sulle colline del comune in provincia di Cuneo, seduti nell'enoteca regionale a fianco del Castello, circondati da bottiglie e bottiglie di Dolcetto, Erbaluce, Barbaresco &Co, iniziamo degustando birra. Può sembrare paradossale finché non apprendiamo tutta la storia del **Birrificio Kauss**, ritrovandola nei suoi prodotti di punta. Si tratta di un birrificio giovane, ma che può contare su una solida base tecnica (il birraio Luigi Cagioni è laureato in tecnologia agroalimentare con una tesi dedicata proprio alla produzione di birra). Le prime due etichette in degustazione sono la bionda e la rossa del birrificio: la prima è chiara, a bassa fermentazione, rinfrescante; la seconda sa di malto, lascia un amaro deciso in bocca e si distingue per profumi speziati ed agrumati. Spicca però fra queste, classiche, ed altre, più ricercate, la Kauss 3841: il nome scelto per questa birra equivale all'altitudine del Monviso, monte dal quale vengono selezionate materie prime locali capaci di rendere questa birra tanto interessante (merito del forte ma non invadente sentore erbaceo) quanto territoriale (chiara già dal significato del nome la mission di valorizzare la zona). Per informazioni: **www.kauss.it**

I salumi Raspini (Collisioni, retroscena "food")

La stessa filosofia di produzione ce l'ha **Raspini**, i Salumieri Piemontesi dal 1946 che si dicon fieri di esser nati e cresciuti ai piedi del Monviso. Un grande assortimento di affettati - basti pensare che producono tutte le tipologie di salame esistenti in Italia. Naturalmente uno domina gli altri: il Salame Piemonte Igp, preparato con carni suine provenienti da allevamenti piemontesi e nel cui impasto viene aggiunto Barolo Docg da uve Nebbiolo in purezza. Merita un assaggio anche il Prosciutto cotto da suino nero, più ricercato (la coscia di un maiale medio ha un peso di 13 kg, quella del suino nero di 8 kg) e con una parte bianca più grassa e saporita rispetto al Cotto "standard" - Raspini pone come elemento più importante di questo prodotto il tempo: la coscia viene infatti massaggiata a bassa temperatura per 4 giorni. Un ultimo punto è la sostenibilità: l'intenzione aziendale, un progetto già avviato, di ridurre lo spessore della plastica nelle vaschette e col tempo introdurre la carta come involucro esterno. Per informazioni: **www.raspinisalumi.it**

Acqua San Bernardo (Collisioni, retroscena "food")

Dal food al drink, uno spazio se l'è riservato anche **Acqua San Bernardo** con la sua nuova linea Drops of Tea, della quale **abbiamo seguito la presentazione a Milano**. Una maniera divertente di raccontare le proprie proprietà è la comparazione con altre acque, lasciando a noi, pubblico, il compito di indovinare. È così che scopriamo che l'acqua di Antonio Biella ha un basso contenuto di sodio, potassio e magnesio nonché un ridotto residuo fisso (per chi avesse sentito questo termine decine di volte, ma ancora oggi non saprebbe che definizione dargli, il residuo fisso è la quantità di sali minerali contenuti in un'acqua, una quantità che può chiaramente variare a seconda del territorio da cui deriva quel determinato tipo di acqua). Per informazioni: **www.sanbernardo.it**

I formaggi di Inalpi (Collisioni, retroscena "food")

Poi si sa, il Piemonte è terra di formaggio. E tra le grandi aziende produttrici c'è **Inalpi**. Più che parlare dei suoi prodotti, arci noti alla Grande distribuzione, ci sembra corretto riportare due postille che sul retro dei tanti Bra, Raschera e Toma venduti non è scritto. Innanzitutto Inalpi collabora con diverse associazioni e università, così da garantire sempre il massimo livello di lavorazione dei propri prodotti; ma cosa ancora più importante, Inalpi fissa dei parametri propri per quanto riguarda i pagamenti da dare ai propri fornitori, sganciandosi da una controversia più che attuale e garantendo la qualità del prodotto finale investendo in coloro che son protagonisti di filiera, crescendo tutti insieme, insomma. Per informazioni: **www.inalpi.it**

In visita al Caseificio Marenchino (Collisioni, retroscena "food")

Realtà più piccola, ma che come tale sfornano meraviglie enogastronomiche che sanno davvero di territorio, è **Marenchino**. Una storia d'amore per i formaggi giunta alla terza generazione. Formaggi che si rappresentano una difesa del lavoro artigianale, una valorizzazione del territorio e l'impegno per la ricerca del buono e del genuino, ma che soprattutto sono realizzati da latte di pecora, la Pecora di Langa. Questa pecora stava andando incontro a una lenta ma inesorabile decimazione, causa la poca produttività che non s'adeguava alle esigenze dei consumatori. La famiglia Marenchino ad oggi ne conta 800, dalle quali si realizza una robiola che, proprio per il luogo di lavorazione, prende il nome di Murazzano Dop. Per informazioni: **www.marenchino.it**

Il Buon Riso (Collisioni, retroscena "food")

Prosciutto, formaggio, certo... ma non scordiamo che il Piemonte è il primo produttore di riso in Europa. E qui in zona c'è un produttore tanto umanamente eclettico quanto professionalmente stimabile: è Riccardo Traversa, ad de **Il Buon Riso**. Se la variante Roma è la più classica, i cui chicchi grossi rimangono compatti e ben separati in ogni tipo di preparazione, il Riso Razza 77 è un prodotto novità. Una varietà storica italiana, a produzione limitata, coltivato esclusivamente nella Bassa Novarese e lavorato con macchine Amburgo risalenti al 1890, questo riso contiene un'alta percentuale di amido, risultando quindi al palato di una grande cremosità - non serve la mantecatura. Buona prova in tavola ne ha dato uno chef del territorio. È Walter Ferretto, stella Michelin de Il Cascinale Nuovo e socio Euro-Toques, con il suo Risotto castagne e cioccolato. Per informazioni: **www.ilbuonriso.it**

In visita alle Distillerie Berta (Collisioni, retroscena "food")

Come in ogni pasto si conclude non con il caffè, ma con un distillato: ecco allora la visita alle **Distillerie Berta**. Se sulle grappe prodotte da ottime vinacce c'è molto da dire, ma molto più da assaggiare, una nota distintiva la merita il parco botanico: un viaggio alla scoperta dei colori e dei profumi delle piante aromatiche coltivate in un giardino botanico di otto ettari, da cui provengono le essenze utilizzate per la creazione di grappe e liquori. Per informazioni: **www.distillerieberta.it**

Cheese day (Collisioni, retroscena "food")

Tutto questo viaggio rientra nel Progetto Food di Collisioni, in collaborazione con AssoPiemonte. Perché, come detto dagli organizzatori dell'evento, «il food dovrebbe avere pari dignità del vino, anche all'estero, dal Nord Europa agli Stati Uniti fino alla Cina». Prodotti che, se fatti protagonisti di una

23 AGOSTO – LIGURIANOTIZIE.IT

CHEESE '19 A BRA DAL 20 AL 23 SETTEMBRE. TUTTO IL CACIO MINUTO PER MINUTO...E NON SOLO

CUNEO Continua il viaggio di avvicinamento di LN a Cheese 2019, targato Slow Food, in programma a Bra dal 20 al 23 settembre prossimi. Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione "Naturale è possibile": lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella Piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).
Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in Via Marconi si potrà trovare una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.
E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.
New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presidi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.
Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da inalpi.
Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde.
Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.
Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su Via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e

le produzioni industriali.
In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere.
La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.
E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, gli organizzatori di Cheese 2019 danno appuntamento in Piazza XX Settembre, dove aspettano i visitatori anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.
Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio "Sapete fare il formaggio?" Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp Regione Piemonte si potrà assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Si vuole approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per gli avventori.
Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del "pianeta blu"l'unico che abbiamo.
Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile.
Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.
Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it
Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, si raccomanano scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra
Marcello Di Meglio
!-- Composite Start -->
...
80,641 Fans Mi piace 1,260 Follower Segui 8,155 Follower Segui
Popolari
A Ventimiglia la GdF trova 84 chili di droga dentro tir
22 Agosto 2019
Ad Imperia 23enne inglese muore cadendo dal tetto del Museo navale
22 Agosto 2019

15enne cade dalla finestra a Rapallo. In codice rosso al San Martino
22 Agosto 2019
Gossip
Nozze a Sabaudia per Tiziano Ferro e Victor Allen 15 Luglio 2019 0
Valeria Marini fa il bagno nella Barcaccia: Daspo e multa | Video 12 Luglio 2019 0
© LiguriaNotizie.it - Alkalea Edizioni
Edit with Live CSS

23 AGOSTO - MIXERPLANET.COM

Cheese 2019... Tutto il cacio minuto per minuto

Ago 22, 2019

Partiamo da una delle grandi novità di **Cheese 2019** – dal 20 al 23 settembre a Bra (Cn) – che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione "**Naturale è possibile**": lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).

Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi si trova una selezione di produttori di **salumi e pani naturali**, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra.

E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle **biblioteche viventi,** dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza

unica di incontro, grazie al progetto **Food is Culture** promosso da **Slow Food** in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **Le ricette del dialogo**: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con **Agugiaro&Figna Molini**, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili. Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i **caci provenienti da tutto il mondo**, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere.

La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, appuntamento in Piazza XX Settembre, presenti anche i partner ufficiali di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario.

della Birra, da abbinare alle preparazioni di **cucine di strada e food truck**. Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte, dedicato alle Terre Alte e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di **Aboca AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

23 AGOSTO – POLITICAMENTECORRETTO.COM

Tutto il cacio minuto per minuto Il jingle di Cheese 2019

Riceviamo e pubblichiamo on 23 Agosto, 2019 16:22:11 | 52 numero letture

Dimensione caratteri

Nessuna novita' per questo articolo

Partiamo da una delle grandi novità di **Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn)** - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione ***Naturale è possibile***: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con **Conferenze** sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle **biblioteche viventi**, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento **Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione** per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità**, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.
Accanto le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi Regionali** e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel **Mercato italiano e internazionale** di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affinatori**, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presìdi Slow Food** dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck **Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai

vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze Gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**.

Lo spazio di **Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte** accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi.

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca **AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del *pianeta blu*.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Alcune navette speciali sono a disposizione per facilitare gli spostamenti tra Bra e Pollenzo, ma per il resto, ci raccomandiamo scarpe comode, Cheese si visita esclusivamente a piedi nelle vie e nelle piazze del centro storico di Bra!

25 AGOSTO – DISTRIBUZIONE MODERNA

Inalpi scala il mercato in Italia e all'estero

Fondata nel 1966, dalle famiglie Invernizzi (70%) e Barattero (30%) a Moretta, nel cuneese, Inalpi conta una vasta gamma di prodotti lattiero caseari - formaggi a fette, formaggini, formaggi tipici, burro e latte - e costituisce uno dei migliori esempi dell'agroindustria piemontese.
Nel 2010 la società ha siglato con Ferrero un accordo per dare il via a una filiera controllata e certificata del latte piemontese e per realizzare il primo, e tutt'ora unico, impianto di produzione di latte in polvere per l'industria alimentare esistente sul territorio nazionale, che occupa 33.000 mq sugli 83.000 totali del polo di Moretta.
Delle ulteriori evoluzioni ci parla il ***Presidente, Ambrogio Invernizzi.***

Altri progetti realizzati?

Nel 2017 è nata Latterie Alpine, frutto dell'unione fra Inalpi e Piemonte Latte, un raro, quanto innovativo, esempio di collaborazione tra il mondo cooperativo e quello industriale. **Nel nostro rinnovato stabilimento di Peveragno (Cuneo) vengono lavorati i grandi formaggi Dop piemontesi**: Toma, Bra Tenero, Bra Duro d'alpeggio e Raschera, ma anche le cagliate che riforniscono lo stabilimento Inalpi di Moretta per quanto riguarda la base per fettine e formaggini. La creazione di una gamma di formaggi Dop piemontesi conferma la scelta di valorizzare la filiera del latte di qualità, riscontrando l'apprezzamento dei consumatori e ribadendo il nostro impegno per il territorio.

Avete anche dato vita a una società di ricerca e sviluppo. Cosa può dirci?

Nel 2019 Inalpi ha deciso di investire ancora di più sulla qualità dei suoi prodotti e ha inaugurato **un laboratorio e centro ricerca aziendale, Inlab Solution**, società autonoma di diritto italiano, controllata al 90% da Inalpi e al 10% dal socio Jean Pierre Stuber, ex responsabile dei laboratori Ferrero. Inlab si occupa del controllo qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, porta avanti progetti di innovazione sia di prodotto, sia di ricerca, eroga formazione agli allevatori e collabora con le Università italiane. Lo staff comprende, come elementi chiave delle verifiche, 2 veterinari, i quali visitano costantemente le 400 stalle nostre conferenti.

Quali sono gli aspetti distintivi di Inalpi?

Sono molti: attenzione costante per la **giusta remunerazione del latte** alla stalla, forte programma di **Welfare aziendale**, progetti di sostenibilità ambientale - tutti elementi vagliati con l'appoggio di famosi atenei, come quelli di Torino, Pollenzo e Piacenza e, ultimo ma non meno importante, un sistema di controlli particolarmente avanzato.

Come è articolato il sistema dei controlli?

Ai protocolli qualitativi siglati con i conferitori esclusivi - circa 400 radunati nelle cooperative Compral Latte e Piemonte Latte - si sommano controlli e rilievi costanti negli allevamenti ed **esami della materia prima, che si svolgono dalle 20 alle 27 volte al giorno** sulle 500 tonnellate quotidiane in ingresso, misurando 17.000 parametri al mese. A tutto questo si aggiunge la tracciabilità. Il sistema messo a punto da Inalpi e denominato Inalpitraccia, consente al consumatore di accedere a una mappa multimediale - disponibile sul sito aziendale www.inalpi.it - e di tracciare l'intera filiera casearia, dal latte appena munto ai prodotti finiti. Basta inserire il codice e il lotto, indicati sulla confezione, per scoprire il percorso, dalle stalle allo scaffale. Siamo anche capofila, con la Regione Piemonte, dell'ampio progetto Tech4Milk, di cui la blockchain è un capitolo importante.

Venendo agli aspetti finanziari quali sono i risultati dell'azienda?

Nel 2018 abbiamo conseguito **un fatturato di 172 milioni di euro, rispetto ai 145 del 2017**, dunque con una crescita vicina ai 19 punti. L'Ebitda ha fatto segnare un incremento del 5,4 per cento. Continuano inoltre le politiche di investimento in R&S: 2,5 milioni di euro nel 2018, per arrivare, nell'arco di 4 anni, a un totale di 10.

A cosa attribuisce questa crescita eccezionale?

Soprattutto **all'innovazione e all'impegno sulla filiera**. Si dimostrano in salita tutte le aree aziendali, con particolare riguardo per i marchi premium e per le esportazioni, con l'ingresso in molti nuovi Paesi.

Parliamo dell'estero: quanti Paesi coprite e quali sono quelli chiave?

Inalpi, che lavora circa 6.000 quintali di latte al giorno nei siti di Moretta e Peveragno, **raggiunge una quarantina di Paesi nel mondo, per un rapporto export/fatturato intorno al 50 per cento**. Le nazioni chiave sono i principali bacini europei, come **Francia** e **Germania**. Le aree più dinamiche sono invece quelle asiatiche, a partire da Cina e Corea.

Quali sono per voi prodotti core?

I più importanti sono panna, burro e latte in polvere, che rappresentano il 70% dei ricavi. Per il burro in questi anni c'è un grande revival, che spinge sia il mercato consumer, sia gli acquisti dei clienti industriali.

*Cosa rappresenta per voi l'accordo con **Ferrero**?*

In cifre siamo intorno a 70 milioni di euro di fatturato, un valore ottenuto con latte, panna e burro che forniamo al cliente in tutto il mondo. Ma l'accordo non ha solo risvolti economici: lavorare con la principale multinazionale italiana, leader del dolciario internazionale, ci ha permesso di migliorare molto i nostri livelli di prestazioni e qualitativi e ci ha dato **una visibilità di tipo globale. Da questo sono derivati altri contratti con operatori internazionali**

Avete anche siglato accordi con Coldiretti. In cosa si concretizzano?

Recentemente abbiamo realizzato due importanti progetti. Il primo, firmato con Coldiretti Piemonte e Agrap (Associazione gestori rifugi alpini) è diretto a fornire, a oltre 80 rifugi, il nostro latte in polvere di filiera, in quanto alimento totalmente sicuro e conservabile anche in condizioni difficili per periodi molto lunghi. Una **seconda intesa prevede di offrire ai consumatori un latte Uht proveniente dalla filiera piemontese controllata, garantita e trasparente**, anche grazie al marchio Coldiretti 'Firmato dagli Agricoltori Italiani'. Un accordo, oltretutto, sancito sulla base del prezzo indicizzato che Inalpi ha adottato nel 2010, e per la prima volta in Italia, premiando, a prescindere dall'andamento altalenante del mercato, gli elevati standard qualitativi della materia prima.

Altre intese?

Un progetto interessante è **l'accordo fra Inalpi e Gelati Pepino 1884**. L'azienda di Avigliana (Torino), userà il latte Inalpi, sia fresco che in polvere, per creare il suo fior di latte, il Pinguino al fior di latte e presto per tutto il gelato. Pepino usufruirà di altri prodotti della filiera Inalpi corta, controllata e garantita del latte piemontese, e inserirà anche la panna e il burro. **È inoltre prevista, la nascita di una nuova linea di gelati bio, con latte biologico Inalpi**.

Diversificazione e nuovi prodotti. Cosa prevede?

In settembre amplieremo notevolmente la nostra gamma bio: formaggini, mozzarella, grattugiati, latte in polvere e burro. In dicembre lanceremo poi una fonduta ottenuta con formaggi di stagionature diverse e **firmata dallo chef Giampiero Vivalda**. In sostanza ci muoviamo verso la fascia alta, in quanto riteniamo che l'innovazione e il valore siano gli elementi premianti.

Canali commerciali: quali sono i principali per Inalpi?

Escludendo i **clienti industriali**, 60%, la **Gdo** e l'**Horeca** raggiungono un 40% del fatturato così suddivisi: 35% distribuzione commerciale e 5% fuori casa. La divisione Horeca, che stiamo strutturando in questo momento, ritengo che ci darà interessanti prospettive, specie nella fascia alta dell'offerta ristorativa, facendo leva sui prodotti tipici piemontesi e sul nostro burro.

Concludiamo con il vostro e-shop...

Se **per molti industriali il commercio elettronico è una forma di test e una presenza quasi dovuta, io invece credo fermamente e da tanti anni in questo canale**. Al momento i fatturati sono piccoli, ma l'evoluzione del retail e degli acquisti va in questa direzione, una direzione che permette un dialogo continuo con il consumatore e dunque prodotti sempre più mirati.

26 AGOSTO -ILNAZIONALE

Saluzzo: alla Fiera di San Chiaffredo l'eccellenza della razza Frisona

Le regine bianconere da latte tornano a Saluzzo per la tradizionale Fiera di San Chiaffredo, da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre. Ma quest'anno la parata zootecnica della Frisona è accompagnata da una novità: la degustazione dei grandi formaggi Dop piemontesi firmati Latterie Alpine Inalpi, e presentati dai maestri assaggiatori dell'Onaf in abbinamento ai vini di una rinomata azienda produttrice di vini autoctoni, l'Autin di Barge.

La mostra regionale della Frisona 2019 raggiunge la 47esima edizione grazie all'ormai collaudata sinergia fra il Comune di Saluzzo, la Fondazione Bertoni e l'Arap, l'associazione piemontese degli allevatori, con l'egida della Regione Piemonte. Sfileranno sul ring una novantina di capi, portati in fiera da 14 allevatori, che si sottoporranno alla valutazione del giudice inviato dall'Anafi, l'associazione nazionale della Frisona che ha sede a Cremona.

E' atteso un nutrito numero di operatori professionali e visitatori, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Altro motivo di attrazione, la 15esima edizione dello Junior Show, iniziativa riservata ai giovani allevatori, sempre più preparati e attivi nel mondo Frisona.

A dare il benvenuto, con il sindaco Mauro Calderoni, è l'assessore alle attività produttive **Francesca Neberti**: "*La mostra regionale della Frisona è una vetrina di eccellenza che dà lustro al nostro Foro boario confermando la vocazione di Saluzzo come polo zootecnico, da un paio d'anni tornato a ospitare anche manifestazioni della Piemontese. La nostra città – osserva Neberti - ha una lunga storia agricola e i titoli per valorizzare la propria duplice vocazione produttiva per le principali razze da latte e da carne*".

Un'analisi che trova pienamente d'accordo **Roberto Chialva**, presidente Arap: "*Venire a Saluzzo*

è sempre una festa per noi allevatori. Qui la qualità zootecnica è esaltata da un Foro boario all'avanguardia in cui le sfilate assumono i contorni di un vero spettacolo".

Conferma **Livio Diale**, lo storico allevatore di bianconere a Villafalletto che guida il comitato mostre della Frisona: "*Da decenni la nostra associazione ha uno stretto vincolo di amicizia e collaborazione con Saluzzo. Per quanto riguarda la Mostra regionale 2019 va messa in evidenza l'alta qualità genomica dei capi presenti, tutti iscritti al Libro genealogico nazionale. E il migliore attestato che i nostri allevatori lavorano bene è dato dalla media annua produttiva per bovina in lattazione che, da molti anni a questa parte, si colloca costantemente al di sopra della media nazionale*".

Sabato mattina l'inaugurazione in concomitanza con il taglio del nastro della mostra nazionale della meccanizzazione agricola. Il carosello dei defilè – dopo l'accurata toelettatura dei capi – proseguirà domenica e fino alle premiazioni intorno a mezzogiorno di lunedì 2 settembre, la grande giornata di San Chiaffredo. In questo contesto si terranno le degustazioni di formaggi e vini, con due prove di assaggio aperte al pubblico su prenotazione (da effettuarsi direttamente sul posto): domenica alle 11 e alle 15.

In tavola saliranno Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop delle Latterie Alpine di Inalpi prodotte a Peveragno, formaggi abbinati ai preziosi vini delle cantine Autin di Mauro Camusso. Una curiosità: verrà servito anche il brut metodo champenoise Eli, che rimane a riposare in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in totale assenza di luce alla temperatura costante di 10 gradi.

26 AGOSTO – ILPUNTOSTAMPA.NEWS

Tutto il cacio minuto per minuto, Il jingle di Cheese 2019

La manifestazione di Città di Bra e Slow Food a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre

Partiamo da una delle grandi novità di **Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn)** - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione ***Naturale è possibile***: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli).
Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con ***Conferenze*** *sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle* ***biblioteche viventi****, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia… il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento* ***Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione*** *per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.*

New entry anche per la **Fucina Pizza Pane Pasticceria** allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella **Casa della Biodiversità**, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.
Accanto le molte proposte gastronomiche delle **Cucine di strada**, dei **Chioschi Regionali**e della **Casa Libera del Burro**, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel **Mercato italiano e internazionale**di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde… Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica **Via degli affinatori**, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i **Presìdi Slow Food**dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck **Street Foody**, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II **L'erba che vorrei**, il percorso

ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è **Casa Slow Food**, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La **Gran sala dei Formaggi** torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presidi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in **Enoteca** alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di **Slow Food Editore**, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'**Università di Scienze Gastronomiche** e per una dolce pausa alla **Piazza del Gelato**, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla **Piazza della Birra**, da abbinare alle preparazioni di **Cucine di strada** e **Food truck**. Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte, dedicato alle **Terre Alte** e animato da molti appuntamenti, porta alla ribalta il tema delle aree collinari e montane, intese come una via possibile per una agricoltura viva e sostenibile, che produca reddito e speranza, per un turismo capace di rispetto e desideroso di autentica conoscenza.

Per gli appassionati del grande schermo c'è **Cheese on the Screen**, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca **AquaDueO**, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del *pianeta blu*.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i **Laboratori del Gusto**, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli **Appuntamenti a Tavola**, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

Il programma completo è disponibile su www.cheese.it

26 AGOSTO - TARGATOCN

Saluzzo: alla Fiera di San Chiaffredo l'eccellenza della razza Frisona

Appuntamento dal 31 agosto a lunedì 2 settembre

La campionessa dell'edizione 2018

Le regine bianconere da latte tornano a Saluzzo per la tradizionale Fiera di San Chiaffredo, da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre. Ma quest'anno la parata zootecnica della Frisona è accompagnata da una novità: la degustazione dei grandi formaggi Dop piemontesi firmati Latterie Alpine inalpi, e presentati dai maestri assaggiatori dell'Onaf in abbinamento ai vini di una rinomata azienda produttrice di vini autoctoni, l'Autin di Barge.

La mostra regionale della Frisona 2019 raggiunge la 47esima edizione grazie all'ormai collaudata sinergia fra il Comune di Saluzzo, la Fondazione Bertoni e l'Arap, l'associazione piemontese degli allevatori, con l'egida della Regione Piemonte. Sfileranno sul ring una novantina di capi, portati in fiera da 14 allevatori, che si sottoporranno alla valutazione del giudice inviato dall'Anafi, l'associazione nazionale della Frisona che ha sede a Cremona.

E' atteso un nutrito numero di operatori

professionali e visitatori, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Altro motivo di attrazione, la 15esima edizione dello Junior Show, iniziativa riservata ai giovani allevatori, sempre più preparati e attivi nel mondo Frisona.

A dare il benvenuto, con il sindaco Mauro Calderoni, è l'assessore alle attività produttive **Francesca Neberti**: *"La mostra regionale della Frisona è una vetrina di eccellenza che dà lustro al nostro Foro boario confermando la vocazione di Saluzzo come polo zootecnico, da un paio d'anni tornato a ospitare anche manifestazioni della Piemontese. La nostra città - osserva Neberti - ha una lunga storia agricola e i titoli per valorizzare la propria duplice vocazione produttiva per le principali razze da latte e da carne"*.

Un'analisi che trova pienamente d'accordo **Roberto Chialva**, presidente Arap: *"Venire a Saluzzo è sempre una festa per noi allevatori. Qui la qualità zootecnica è esaltata da un Foro boario all'avanguardia in cui le sfilate assumono i contorni di un vero spettacolo"*.

Conferma **Livio Diale**, lo storico allevatore di bianconere a Villafalletto che guida il comitato mostre della Frisona: *"Da decenni la nostra associazione ha uno stretto vincolo di amicizia e collaborazione con Saluzzo. Per quanto riguarda la Mostra regionale 2019 va messa in evidenza l'alta qualità genomica dei capi presenti, tutti iscritti al Libro genealogico nazionale. E il migliore attestato che i nostri allevatori lavorano bene è dato dalla media annua produttiva per bovina in lattazione che, da molti anni a questa parte, si colloca costantemente al di sopra della media nazionale"*.

Sabato mattina l'inaugurazione in concomitanza con il taglio del nastro della mostra nazionale della meccanizzazione agricola. Il carosello dei defilè - dopo l'accurata toelettatura dei capi - proseguirà domenica e fino alle premiazioni intorno a mezzogiorno di lunedì 2 settembre, la grande giornata di San Chiaffredo. In questo contesto si terranno le degustazioni di formaggi e vini, con due prove di assaggio aperte al pubblico su prenotazione (da effettuarsi direttamente sul posto): domenica alle 11 e alle 15.

In tavola saliranno Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop delle Latterie Alpine di inalpi prodotte a Peveragno, formaggi abbinati ai preziosi vini delle cantine Autin di Mauro Camusso. Una curiosità: verrà servito anche il brut metodo champenoise Eli, che rimane a riposare in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in totale assenza di luce alla temperatura costante di 10 gradi.

26 AGOSTO – BRA OGGI

MANIFESTAZIONE di Città di Bra e Slow Food dal 20 al 23 settembre

3...2...1... Cheese 2019

BRA

Partiamo da una delle grandi novità di Cheese 2019 - dal 20 al 23 settembre, a Bra (Cn) - che ben rappresenta il tema della dodicesima edizione Naturale è possibile: lo spazio dedicato alle piccole, a volte piccolissime, aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi a latte crudo e senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti, ospitate nella piazzetta Valfrè di Bonzo (ex Mercato dei polli). Formaggi naturali, ma non solo: sempre in tema di novità, in via Marconi trovate una selezione di produttori di salumi e pani naturali, perché il discorso sul naturale non riguarda solo i caci ma rappresenta una sfida più ampia, che raccontiamo grazie alla presenza di espositori nel Mercato, ma anche con Conferenze sul tema, in programma all'Auditorium della Cassa di Risparmio di Bra. E se è vero che parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano, niente di meglio che ascoltare le storie delle biblioteche viventi, dove i libri sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi ai visitatori. Siria, Somalia, Perù, Haiti, Serbia... il cortile di Slow Food Editore in via Audisio 5 offre un'esperienza unica di incontro, grazie al progetto Food is Culture promosso da Slow Food in partnership con altre quattro organizzazioni europee (Kinookus, Transpond, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra) e co-finanziato dal Programma europeo Europa Creativa, con il contributo della Fondazione CRC. Sempre in tema di migrazioni è l'appuntamento Le ricette del dialogo: la strada dell'inclusione per raccontare alcuni tra i progetti più significativi di confronto interculturale a partire dal cibo.

New entry anche per la Fucina Pizza Pane Pasticceria allestita nel cortile delle Scuole Maschili in partnership con Agugiaro&Figna Molini, quest'anno tutta al femminile e interamente dedicata alle maestre pizzaiole, panificatrici e pasticciere da tutta Italia. Nuovi Presìdi, aperitivi con il produttore, approfondimenti sulle tematiche più calde legate al mondo dell'agricoltura e alla vita dei casari: di questo e molto altro si parla nella Casa della Biodiversità, come sempre nel cortile delle Scuole Maschili.

Accanto le molte proposte gastronomiche delle Cucine di strada, dei Chioschi Regionali e della Casa Libera del Burro, lo spazio di sperimentazione promosso da Inalpi.

Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Ospiti d'eccezione del mercato i produttori delle aree laziali colpite dal terremoto, che propongono i loro prodotti sul Food Truck Street Foody, acquistato grazie alla raccolta fondi di Slow Food La buona strada: storie di resistenza, rinascita e speranza, all'insegna del buon formaggio.

Salendo verso la parte alta della città, incontriamo su via Vittorio Emanuele II L'erba che vorrei, il percorso ludico e didattico a tappe, studiato per il pubblico di tutte le età. Dalle erbe al benessere animale, dai latti ai mestieri: tante tessere per mostrare quanto sia articolata la filiera casearia e le principali differenze fra i formaggi naturali a latte crudo e le produzioni industriali. In Via Mendicità Istruita tappa d'obbligo è Casa Slow Food, nella sede dell'associazione nata tra queste mura nel 1986: qui lo spazio riservato all'accoglienza dei soci nuovi e di quelli storici, dove ottenere tutte le informazioni per una visita consapevole e informata dell'evento, approfondirne i contenuti e scoprire cosa non perdere. La Gran sala dei Formaggi torna in Corso Garibaldi con oltre 100 caci provenienti da Francia, Spagna, Portogallo, Regno Unito e Irlanda solo per citarne alcuni, con i Presìdi internazionali e italiani e altri prodotti scovati per voi, da abbinare in Enoteca alle 600 etichette selezionate dalla Banca del Vino e sapientemente illustrate dai sommelier Fisar. Un posto d'onore è riservato ai prodotti naturali, ai formaggi fatti senza fermenti industriali e ai vini Triple A.

E per saperne di più sulle novità editoriali di Slow Food Editore, partecipare alle iniziative e gli aperitivi con il produttore dell'Università di Scienze Gastronomiche e per una dolce pausa alla Piazza del Gelato, vi diamo appuntamento in Piazza XX Settembre, dove vi aspettano anche gli Official Partner di Cheese, ognuno con un ricco programma. Il tour ideale si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck.

Lo spazio di Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte accende i riflettori sul meglio delle produzioni lattiero casearie delle terre alte piemontesi, raccontate attraverso incontri di approfondimento, attività per le scuole e le famiglie, proiezioni, giochi e degustazioni. E si soddisfano tante curiosità: ad esempio... Sapete fare il formaggio? Nello spazio Assopiemonte Dop & Igp – Regione Piemonte potete assistere a dimostrazioni pratiche su una delle arti produttive e gastronomiche più nobili e complesse. Volete approfondire la conoscenza delle fattorie che producono in armonia con l'ambiente e con attenzione al benessere animale? Questo è il posto giusto per voi.

Per gli appassionati del grande schermo c'è Cheese on the Screen, un ciclo di proiezioni di film e documentari in collaborazione con i due cinema di Bra dedicato ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle battaglie per la salvaguardia dell'ambiente e della produzione lattiero-casearia artigianale. Al Teatro Politeama, invece, va in scena lo spettacolo di Aboca AquaDueO, dove la Banda Osiris e il filosofo della scienza Telmo Pievani raccontano i delicati equilibri del pianeta blu.

Per scoprire il mondo dei formaggi accompagnati da veri esperti tornano come sempre i Laboratori del Gusto, ospitati nelle scuole di Bra e presso la Banca del Vino di Pollenzo: da quelli sardi a quelli spagnoli, dalla Francia alla Puglia, per un viaggio indimenticabile. Si trasferiscono in toto a Pollenzo gli Appuntamenti a Tavola, le cene condotte da chef stellati e chiocciolati che per l'occasione apparecchiano i tavoli del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia e delle Tavole Accademiche.

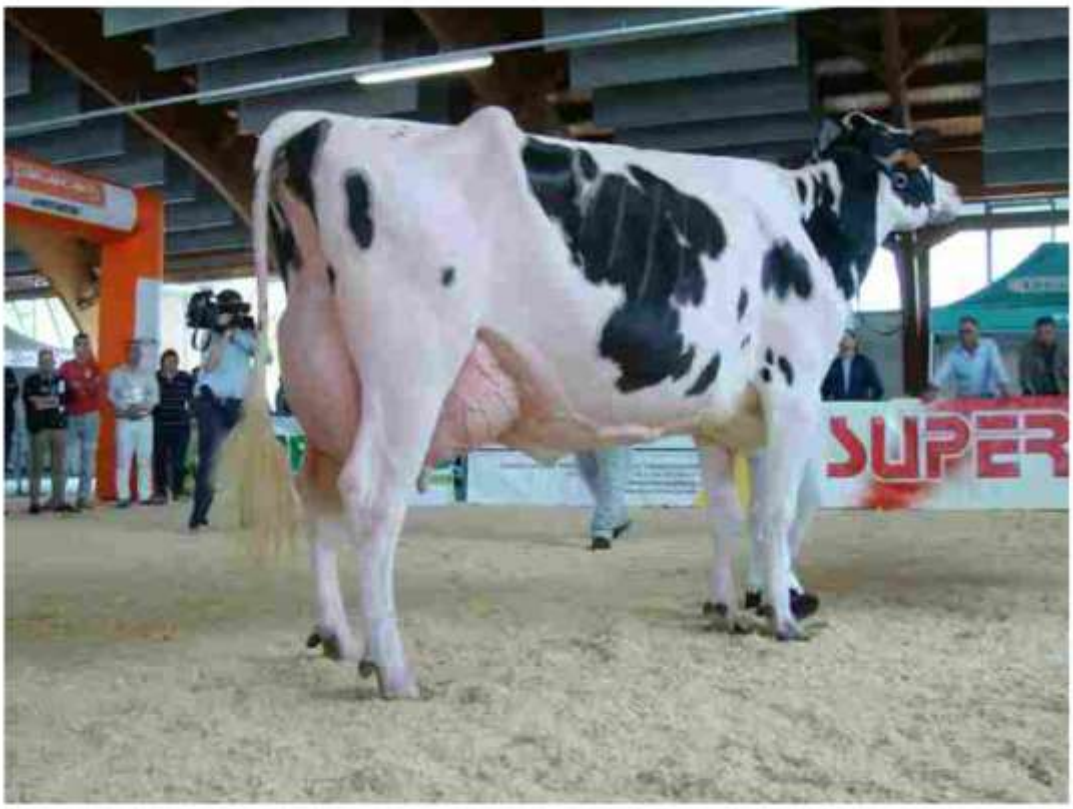
Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

27 AGOSTO – IDEAWEBTV.IT

L'eccellenza della razza Frisona regionale in mostra a Saluzzo

Da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre per la Fiera di San Chiaffredo. In programma degustazioni di formaggi Dop abbinate ai grandi vini dell'Autin

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 27 agosto 2019 12:39 1 0



Le regine bianconere da latte tornano a Saluzzo per la tradizionale Fiera di San Chiaffredo, da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre. Ma quest'anno la parata zootecnica della Frisona è accompagnata da una novità: la degustazione dei grandi formaggi Dop piemontesi firmati Latterie Alpine Inalpi, e presentati dai maestri

assaggiatori dell'Onaf in abbinamento ai vini di una rinomata azienda produttrice di vini autoctoni, l'Autin di Barge.

La mostra regionale della Frisona 2019 raggiunge la 47esima edizione grazie all'ormai collaudata sinergia fra il Comune di Saluzzo, la Fondazione Bertoni e l'Arap, l'associazione piemontese degli allevatori, con l'egida della Regione Piemonte. Sfileranno sul ring una novantina di capi, portati in fiera da 14 allevatori, che si sottoporranno alla valutazione del giudice inviato dall'Anafi, l'associazione nazionale della Frisona che ha sede a Cremona.

E' atteso un nutrito numero di operatori professionali e visitatori, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Altro motivo di attrazione, la 15esima edizione dello Junior Show, iniziativa riservata ai giovani allevatori, sempre più preparati e attivi nel mondo Frisona.

A dare il benvenuto, con il sindaco Mauro Calderoni, è l'assessore alle attività produttive Francesca Neberti: "*La mostra regionale della Frisona è una vetrina di eccellenza che dà lustro al nostro Foro boario confermando la vocazione di Saluzzo come polo zootecnico, da un paio d'anni tornato a ospitare anche manifestazioni della Piemontese. La nostra città – osserva Neberti – ha una lunga storia agricola e i titoli per valorizzare la propria duplice vocazione produttiva per le principali razze da latte e da carne*".

Un'analisi che trova pienamente d'accordo Roberto Chialva, presidente Arap: "*Venire a Saluzzo è sempre una festa per noi allevatori. Qui la qualità zootecnica è esaltata da un Foro boario all'avanguardia in cui le sfilate assumono i contorni di un vero spettacolo*".

Conferma Livio Diale, lo storico allevatore di bianconere a Villafalletto che guida il comitato mostre della Frisona: "*Da decenni la nostra associazione ha uno stretto vincolo di amicizia e collaborazione con Saluzzo. Per quanto riguarda la Mostra regionale 2019 va messa in evidenza l'alta qualità genomica dei capi presenti, tutti iscritti al Libro genealogico nazionale. E il migliore attestato che i nostri allevatori lavorano bene è dato dalla media annua produttiva per bovina in lattazione che, da molti anni a questa parte, si colloca costantemente al di sopra della media nazionale*".

Il programma in sintesi. Sabato mattina l'inaugurazione in concomitanza con il taglio del nastro della mostra nazionale della meccanizzazione agricola. Il carosello dei defilè – dopo l'accurata toelettatura dei capi – proseguirà domenica e fino alle premiazioni intorno a mezzogiorno di lunedì 2 settembre, la grande giornata di San Chiaffredo.

In questo contesto si terranno le degustazioni di formaggi e vini, con due prove di assaggio aperte al pubblico su prenotazione (da effettuarsi direttamente sul posto): domenica alle 11 e alle 15. In tavola saliranno Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop delle Latterie Alpine di Inalpi prodotte a Peveragno, formaggi abbinati ai preziosi vini delle cantine Autin di Mauro Camusso.

Una curiosità: verrà servito anche il brut metodo champenoise Eli, che rimane a riposare in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in totale assenza di luce alla temperatura costante di 10 gradi.

28 AGOSTO – L'UNIONE MONREGALESE

La frisona in passerella alla Fiera di S. Chiaffredo a Saluzzo

Le regine bianconere da latte tornano a Saluzzo per la tradizionale Fiera di San Chiaffredo, da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre. Ma quest'anno la parata zootecnica della Frisona è accompagnata da una novità: la degustazione dei grandi formaggi Dop piemontesi firmati Latterie Alpine Inalpi, e presentati dai maestri assaggiatori dell'Onaf in abbinamento ai vini di una rinomata azienda produttrice di vini autoctoni, l'Autin di Barge. E' atteso un nutrito numero di operatori professionali e visitatori, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Altro motivo di attrazione, la 15esima edizione dello Junior Show, iniziativa riservata ai giovani allevatori, sempre più preparati e attivi nel mondo Frisona.

28 AGOSTO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

La parata delle bianconere da sabato al foro boario Formaggi dop in degustazione con il brut dell'Autin

SALUZZO Le regine bianconere da latte tornano a Saluzzo per la tradizionale Fiera di San Chiaffredo, da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre. Ma quest'anno la parata zootecnica della Frisona è accompagnata da una novità: la degustazione dei grandi formaggi Dop piemontesi firmati Latterie Alpine Inalpi, e presentati dai maestri assaggiatori dell'Onaf in abbinamento ai vini di una rinomata azienda produttrice di vini autoctoni, l'Autin di Barge.

Tornando alla Frisona, la rassegna 2019 raggiunge la 47esima edizione grazie all'ormai collaudata sinergia fra il Comune di Saluzzo, la Fondazione Bertoni e l'Arap, l'associazione piemontese degli allevatori, con l'egida della Regione.

Sfileranno sul ring una novantina di capi, portati in fiera da 14 allevatori, che si sottoporranno alla valutazione del giudice inviato dall'Anafi, l'associazione nazionale della Frisona che ha sede a Cremona. E' atteso un nutrito numero di operatori professionali e visitatori, nella consueta cornice di sponsor tecnici e aziende del settore. Altro motivo di attrazione, la 15esima edizione dello Junior Show, iniziativa riservata ai giovani allevatori, sempre più preparati e attivi nel mondo Frisona.

A dare il benvenuto, con il sindaco Mauro Calderoni, è l'assessore alle attività produttive Francesca Neberti: «La mostra regionale della Frisona è una vetrina di eccellenza che dà lustro al nostro foro boario confermando la vocazione di Saluzzo come polo zootecnico, da un paio d'anni tornato a osptare anche manifestazioni della Piemontese. La nostra città - osserva Neberti - ha una lunga storia agricola e i titoli per valorizzare la propria duplice vocazione produttiva per le principali razze da latte e da carne».

Conferma Livio Diale, lo storico allevatore di bianconere a Villafalletto che guida il comitato mostre della Frisona: «Da decenni la nostra associazione ha uno stretto vincolo di amicizia e collaborazione con Saluzzo. Per quanto riguarda la Mostra regionale 2019 va messa in evidenza l'alta qualità genomica dei capi presenti, tutti iscritti al Libro genealogico nazionale. E il migliore attestato che i nostri allevatori lavorano bene è dato dalla media annua produttiva per bovina in lattazione, che supera di circa 4 quintali quella nazionale».

Il programma in sintesi. Sabato mattina l'inaugurazione in concomitanza con il taglio del nastro della mostra nazionale della meccanizzazione agricola. Il carosello dei defilè - dopo l'accurata toelettatura dei capi - proseguirà domenica e fino alle premiazioni intorno a mezzogiorno di lunedì 2 settembre, la grande giornata di San Chiaffredo.

In questo contesto si terranno le degustazioni di formaggi e vini, con due prove di assaggio aperte al pubblico su prenotazione (da effettuarsi direttamente sul posto): domenica alle 11 e alle 15. In tavola saliranno Raschera, Bra e Toma Piemontese Dop delle Latterie Alpine di Inalpi prodotte a Peveragno, formaggi abbinati ai preziosi vini delle cantine Autin di Mauro Camusso. Una curiosità: verrà servito anche il brut metodo champenoise Eli, che rimane a riposare in bottiglia per trenta mesi nelle ex miniere di talco di Prali, in totale assenza di luce alla temperatura costante di 10 gradi.