



PROGRAMMA



20 - 23 settembre
Bra · Italy september

www.slowfood.it

WWW.BODA.IT

Main sponsor



CHEESE

Le forme del latte

Cheese torna a Bra per la nona edizione, dal 20 al 23 settembre. Negli stand del **Mercato dei Formaggi** - dove incontrerete, tra gli altri, i produttori dei **Presidi Slow Food** - e nelle proposte della **Gran Sala dei Formaggi**, dove ospite sarà la produzione lattiero-casearia del Regno Unito, è possibile scoprire un mondo di formaggi. In questa nona edizione della manifestazione braidese, Slow Food rilancia il progetto dell'**Arca del Gusto** invitando produttori, espositori e cittadini a presentare a Cheese i formaggi da non perdere, quelli da salvare dal rischio della schiacciante omologazione. Non mancano i punti ristoro con le **Cucine di strada**, i **Chioschi Degustazione** nelle Aree Regionali, la **Piazza della Birra** e quella della **Pizza**.

Tornano le degustazioni guidate nei **Laboratori del Gusto**, alcuni dei quali ospitati eccezionalmente nella suggestiva cornice di Pollenzo (a pochi chilometri da Bra), nelle sale della Banca del Vino e dell'Università di Scienze Gastronomiche; i **Master of Food**, che affiancano le degustazioni di formaggi tipici di Belgio, Gran Bretagna e Italia a vini e birre artigianali locali; gli **Appuntamenti a Tavola**, occasione imperdibile per cenare in ambienti unici dove i migliori chef propongono specialità locali e internazionali; le **attività educative per le scuole e per le famiglie** in visita alla manifestazione; i **Laboratori del Latte**, incontri di informazione e discussione per approfondire tematiche che quest'anno sono legate al latte crudo alimentare, ai fermenti, alla tradizione casearia delle isole britanniche, al benessere animale, all'importanza dei pascoli...

Info utili

Orari

venerdì, sabato e domenica: 11-23
lunedì: 11-20

Per scoprire tutto quello che accadrà a Cheese tenete d'occhio il sito

www.slowfood.it

Cheese è una manifestazione a ingresso libero tra le vie e le piazze del centro storico di Bra; sono a pagamento i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola e i Master of Food.

I posti disponibili per i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola e i Master of Food sono limitati, per cui è indispensabile prenotare sul sito. Le prenotazioni si chiudono il 16 settembre; sarà possibile iscriversi agli eventuali posti rimasti rivolgendosi alla Reception Eventi durante la manifestazione.



Essere soci Slow Food conviene anche a Cheese!

Sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.

Per tutte le info, le modalità di prenotazione e le agevolazioni vai su www.slowfood.it



Gli appuntamenti così contrassegnati vedono la partecipazione rispettivamente dei Presidi Slow Food italiani e internazionali.

Per saperne di più sul progetto: www.fondazione-slowfood.it

Anteprima Cheese GIOVEDÌ 19

Cheese a Pollenzo

Albergo dell'Agenzia

Via Fossano, 21 - **Pollenzo**

www.albergoagenzia.it

dalle ore 19.00

**Ingresso gratuito,
si pagano le consumazioni**

L'Albergo dell'Agenzia, l'Università di Scienze Gastronomiche con le Tavole Accademiche e la Banca del Vino vi aspettano per l'anteprima di Cheese 2013. I piatti, preparati a più mani, partono con i classici dell'Albergo dell'Agenzia, dal panino pane, burro e acciughe al risotto al formaggio, per passare alle preparazioni dei giovani chef delle Tavole Accademiche. Il tour gastronomico si conclude con le straordinarie pizze della pizzeria Saporé di Renato Bosco. Il tutto innaffiato da una selezione di vini della Banca del Vino. La musica balcanico-mediterranea dei Kachupa Folk Band per una serata in allegria.

Appuntamenti a Tavola

ore 20.30

.....

CHAOI

**Una cena da re
all'Antica Corona Reale**

Antica Corona Reale

Via Fossano, 13 - Cervere (Cn)

www.anticacoronareale.com

€ 130 / soci Slow Food € 100

Partenza col botto a Cheese con una grande cena preparata da Giampiero e Renzo Vivalda che nelle sale dell'Antica Corona Reale dilettano gourmet di tutto il mondo. Due grandi famiglie, quella dei Vivalda che da quasi 200 anni è a capo dell'Antica Corona Reale di Cervere e quella dei Gaja che da oltre 150 anni delizia con i suoi Barbaresco gli amanti dei grandi vini, si uniranno per una cena da re. Piatti della tradizione, cucinati con le migliori materie prime acquistate dai contadini della zona, per rendere omaggio a un territorio di cui i Vivalda sono fedeli interpreti.

SLOW FOOD EDUCA

Cheese... Viaggiare informati

Che siate degli irriducibili del viaggio "zaino in spalla" o dei sostenitori del "viaggiare con la fantasia" abbiamo un programma pensato su misura per voi... Vi occorrono: palato, orecchie, mani, insomma tutti i vostri sensi!

Durante gli appuntamenti **Master of Food** intraprenderemo escursioni alla scoperta di Belgio, Gran Bretagna e Italia degustando i formaggi tipici dei rispettivi territori e proponendo in abbinamento vini e birre artigianali locali. Ogni spostamento che si rispetti prevede una chiacchierata con gli autoctoni per scoprire che i gesti valgono più di mille parole... Incontrerete quindi i produttori per capire meglio il loro lavoro e la loro terra.

I Master of Food vi aspettano a Cheese per viaggiare attraverso i formaggi e gli abbinamenti più azzeccati. Vi aspettiamo!

...E in più tutte le sere l'Ufficio Educazione, i sostenitori del progetto Master of Food con i loro prodotti vi aspettano per un piacevole aperitivo.

Di che pasta sei?

Un divertente e goloso passatempo... fare la pasta ripiena! La tradizione italiana abbonda di formati, impasti e ripieni per il primo piatto più goloso che si possa immaginare. E a Cheese metteremo in gioco le abilità manuali di tutta la famiglia per preparare delle ottime paste ripiene ma ragioneremo anche sulla loro "sostenibilità": la maggior parte dei ripieni sono tradizionalmente stati creati per riutilizzare ingredienti avanzati da altre preparazioni che non andavano così sprecati.

Vi aspettiamo, tirate su le maniche! E in più **per le scuole** la "Caciotta al tesoro", un percorso per le strade di Bra per scoprire tutti i segreti del formaggio.

Maggiori info sul sito
www.slowfood.it

VENERDÌ 20

Laboratori del Gusto

Per i soci Slow Food: € 3 di sconto su ogni Laboratorio

.....
CHBV01

Valtellina in verticale

Banca del Vino - **Pollenzo** ◀

ore 15.00

€ 20

In Valtellina il verticale è d'obbligo. Montagne che lambiscono i 4000 metri, formaggi e vini che si possono gustare con parecchi anni di invecchiamento. In questa straordinaria verticale, accompagnati da Paolo Ciapparelli, responsabile del Consorzio salvaguardia bitto storico, e da Michele Forni, responsabile del Consorzio dei vini di Valtellina, cinque annate di bitto storico (Presidio Slow Food), formaggio d'alpeggio unico in abbinamento ad altrettanti Valtellina Superiore e Sforzato di cinque storiche aziende della valle.

.....
CHL01

Alla ricerca dell'Arca (quasi) perduta

ore 16.00

€ 18

Anche i formaggi si perdono, e con loro svaniscono per sempre sapori e aromi che fanno parte della cultura e dell'identità di intere comunità, dalle malghe dei Balcani ai pastori delle Alpi svizzere, dai Pokot del Kenya al Caucaso. Una volta dimenticate le pratiche necessarie per produrli non si recuperano più. Per questo Slow Food ha lanciato, con il progetto Arca del Gusto, una grande mappatura. Le segnalazioni (e i formaggi) arrivano da tutto il mondo: degustazioni, immagini e racconti che narrano la storia dei pastori del pianeta. Accompagnamento con i vini delle cantine Nino Negri (Valtellina) e Bolla (Veronese).

.....
CHL02

Sulle Alpi (parte I): dall'Italia alla Francia

ore 16.00

€ 20

Lungo l'arco alpino italo-francese ci sono specialità casearie (e non) che mantengono in vita l'economia montana permettendo un'azione di tutela ambientale e sociale. In assaggio: brousse di capra del Rove e toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food); l'intenso banon e i formaggi vaccini come la tomme de Savoie, il castelmagno d'alpeggio (Presidio Slow Food) e le varianti, italiana e francese, dei blu del Moncenisio e de Termignon. Il tutto accompagnato dai mieli di alta montagna (Presidio Slow Food).

.....
CHL03

50 sfumature di giallo

ore 16.00

€ 18

Accompagnati da Roberto Rubino, uno dei massimi esperti dell'arte casearia, scoprirete che il giallo nei formaggi è sinonimo di alta qualità. Per avere un buon latte gli animali devono nutrirsi allo stato brado di diversi tipi di foraggio, i quali determinano il colore della pasta del formaggio. Una degustazione unica di caci italiani, dal caciocavallo podolico al piacentinu passando per le specialità nazionali meno conosciute, tutte rigorosamente gialle. In abbinamento una selezione dei vini siciliani di Planeta.

.....
CHL04

Formaggio: si fa presto a dire degustazione

ore 19.00

€ 25 (In omaggio il manuale di degustazione di Slow Food Editore, "Il gusto del formaggio")

Quali parole usare per descrivere un formaggio? Siate voi, consumatori, osti o formaggiai occorrono i termini giusti per comunicare un'emozione o condividere una

VENERDÌ 20

sensazione a tavola quando si assaggia un grande formaggio. Per la prima volta un eccezionale incontro per imparare a degustare il formaggio e a descriverlo con il vocabolario appropriato. Assaggio alla cieca di cinque formaggi guidati da Laurent Mons e Susan Sturman, fondatore e docente dell'Opus Caseus Concept, centro di formazione professionale sulla filiera lattiero-casearia creato dai fratelli Mons, affinatori nel Rhône-Alpes.

.....
CHL05

Italian Pubs

ore 19.00

€ 23 (In omaggio "Guida alle Birre d'Italia" di Slow Food Editore)

Il *publisan* - la persona che gestisce il pub - è tenuto in grande considerazione nel Regno Unito e negli altri Paesi di consolidata tradizione birraria. Qui da noi lo è molto meno. O forse lo è stato, perché finalmente le cose stanno cambiando e ci si sta accorgendo dell'importanza della sua figura nella diffusione della cultura del buon bere. I migliori *publisan* d'Italia ci presentano una birra e un formaggio, scelti tra quelli di maggior successo nei loro locali.

.....
CHL06

Lombardia da scoprire: formaggi dei Presidi e vini della Valcalepio

ore 19.00

€ 18

La Lombardia è una regione importante per la produzione di formaggio di qualità. Slow Food qui conta ben sei formaggi tutelati dal progetto dei Presidi, provenienti sia dagli alpeggi della catena delle Alpi sia dalle pianure. In abbinamento a una ricercata selezione di vini ancora poco noti ma di grande impatto del Consorzio di Tutela della Valcalepio, l'agri di Valtorta, il bagoss di Bagolino, il fatuli della Val Savioire, il panterone di Lodi e lo stracchino all'antica delle Valli Orobiche.

.....
CHSIG01

Incontro fra eccellenze: il sigaro Toscano Modigliani e i pionieri di Langa

Stand Sigaro Toscano

ore 21.00

€ 15

Dalla Langa alla Toscana, un inedito percorso tra le bollicine di Sergio Germano, il cacio di Beppino Occeili e il più famoso sigaro italiano. Il club Amici del Toscano propone la fumata del Modigliani, un monocultivar di nuova generazione, morbido ma allo stesso tempo corposo e aromatico, accompagnato dal Metodo Classico Alta Langa Brut 2007 e 2008 della cantina Ettore Germano di Serralunga d'Alba e dal burro e dagli speciali formaggi Grand Riserva Occeili affinati in foglie di tabacco. Moderatore Gianni Basso. *Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiori iscritti al club Amici del Toscano.*

Appuntamenti a Tavola

ore 20.30

.....
CHA02

All'Enoteca come da tradizione

All'Enoteca

Via Roma, 57 - Canale (Cn)

www.davidepalluda.it

€ 80 / soci Slow Food € 75

All'Enoteca di Canale, Davide Palluda propone da anni una tra le migliori cucine del basso Piemonte e non solo, portando il suo ristorante al meritato riconoscimento della stella Michelin. Partendo da una base classica, Davide ha nel tempo affinato tecniche e contrasti, riuscendo a reinterpretare i piatti della tradizione in una chiave moderna. La qualità delle materie prime è imprescindibile per la creazione dei suoi piatti. Davide per l'occasione propone un menù speciale raccontato con maestria dalla sorella Ivana, maitre dell'Enoteca. I vini in abbinamento sono della cantina Lamole di Lamole.

.....
CHA03

Massimo Camia dalla Locanda del Borgo Antico

Massimo Camia Ristorante

Via Provinciale Alba-Barolo, 122

La Morra (Cn)

€ 80 / soci Slow Food € 75

A pochi giorni dall'inaugurazione Luciana Silvio e Massimo Camia accolgono i visitatori di Cheese nel nuovo e confortevole ristorante, aperto nei locali della cantina Damilano, proprio all'inizio della salita che porta a Barolo. Nuova sede ma sempre la solida e curata cucina di Massimo, che dal lontano 1990, quando arrivò a Barolo, si è conquistato un posto tra le firme stellate delle Langhe. Massimo per Cheese 2013 presenta un menù di tradizione, ma con qualche nuova ricetta ispirata al formaggio. I vini in degustazione sono quelli della storica cantina Damilano, con il Barolo a fare da degna cornice alle prelibatezze della cucina.

.....
CHA04

Alla Rei tra nebbiolo e formaggi

La Rei del Relais Boscareto

Via Roddino, 21

Serralunga d'Alba (Cn)

www.ilboscaretoresort.it

€ 80 / soci Slow Food € 75

Immerso nelle vigne di Serralunga d'Alba, nel contesto dell'albergo cinque stelle Relais Boscareto, il ristorante La Rei offre una cucina stellata fatta di ottime materie prime, coerente con la tradizione di Langa e ingentilita dal tocco personale e innovativo dello chef Marco Forneris. Marco, che in passato ha lavorato nei ristoranti braidesi e albesi vicini a Slow Food, per questo appuntamento presenta un menù ispirato ai formaggi. In abbinamento le selezioni della cantina Batasiolo, con il Barolo a farla da padrone.

SABATO 21

Convegno

Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare

Auditorium Crb

Via Principi di Piemonte, 12 - Bra
ore 9.30

ingresso libero fino a esaurimento posti

Vino, extravergine, formaggi... la vita e i "miracoli" di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'*italian sounding* formalmente ineccepibile.

Iniziativa nell'ambito del progetto "Bra inimitabile" inserito nel Piano di azioni territoriali di contrasto alla contraffazione promosso dall'Anci e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico - Direzione generale per la lotta alla contraffazione.

Laboratori del Gusto

Per i soci Slow Food: € 3 di sconto su ogni Laboratorio

CHBV02

Fattorie Fiandino, il burro dal 1889

Banca del Vino - Pollenzo

ore 13.00

€ 20

Le Fattorie Fiandino, tra Cuneo e Saluzzo, producono ottimi formaggi, alcuni dei quali a latte crudo proveniente dai pascoli locali. La loro specialità, fin dal 1889, è il burro. Accompagnati da Beppe "Gepis" Barbero, lo storico chef della cooperativa I Tarocchi e di Slow Food, assaggerete il burro nella versione normale e in quella salata, sia spalmato sul pane di montagna, sia in alcune ricette preparate per l'occasione da Gepis. Ad accompagnare queste prelibatezze i nuovi spumanti Contratto, firmati da Giorgio e Andrea Rivetti.

CHL07

Sudafrica a latte crudo

ore 13.00

€ 20

Un'opportunità unica per scoprire i formaggi a latte crudo del Sudafrica, una nazione che vede la varietà dei suoi paesaggi e dei suoi climi (mediterraneo, semi-desertico, subtropicale) rappresentata dal variegato panorama dei suoi caci artigianali. Due casari locali intervengono per presentare i loro prodotti e il loro lavoro in un Paese con condizioni climatiche diverse e dove pochi produttori isolati tentano, fra varie difficoltà, di affermare il valore non soltanto dell'essere casari, ma anche del latte crudo.

CHL08

I formaggi dei Pirenei

ore 13.00

€ 20

Un'appassionante camminata in montagna dalla Catalogna ai Paesi Baschi alla scoperta dei formaggi prodotti lungo l'arco pirenaico spagnolo, con una breve incursione in territorio francese. Montserrat Ferrer, direttrice del Mercato dei formaggi artigianali dei Pirenei a Seu d'Urgell, ci racconta luoghi e modalità di produzione di cinque formaggi a latte crudo di vacca, capra e pecora. In assaggio i prodotti di Formatgeria Mas d'Eroles, Formatgeria Serrat Gros, Fromagerie Sant Michel de Cuixà, Quesos Benabarre e Queseria La Lete.

CHL09

Non sono un fiore giallo

ore 13.00

€ 20

Un'esperienza unica per sfiorare molteplici temi: la valorizzazione delle malerbe, il non spreco, la manualità, il buon senso e il vedere con occhi nuovi quello che quotidianamente calpestiamo. Da Spiazzo, in Trentino, grazie all'estro e alla conoscenza di Noris Cunaccia di Primitivizia, specializzata nella raccolta di quanto offre la natura spontanea della montagna, scoprirete come ogni parte del tarassaco, dalla radice alle foglie, possa essere utilizzata in cucina e abbinata al latte e ai suoi derivati. Un vero e proprio percorso gastronomico dall'antipasto al caffè usando ogni parte di quest'erba che ci sta intorno e di cui poco si sa.

CHUN101

La vite, la vacca e la luna



Aula Miroglio, Unisg - Pollenzo

ore 15.00

€ 18

Formaggi biodinamici e vini naturali: cosa sono e cosa possono esprimere in relazione gli uni agli altri? Un approfondimento per imparare a conoscere meglio questi prodotti al di là dei pregiudizi che spesso li accompagnano. In assaggio alcune interessanti produzioni casearie italiane fedeli all'antroposofia steineriana tra cui quelle di Cascina degli Ulivi di Novi Ligure (Al), una delle prime fattorie biodinamiche in Italia, e la tuma di pecora delle Langhe (Presidio Slow Food) di Anna Maria Trombetta di Paroldo (Cn). Il laboratorio è organizzato e promosso dall'Associazione Alumni dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, attraverso la quale gli ex studenti mantengono viva la preziosa rete di relazioni costruita durante gli anni passati a Pollenzo.

SABATO 21

CHL10

Amore a prima vista: comté e vini di grenache!

ore 16.00

€ 20

Il comté è un formaggio di grandi dimensioni (40 chili!) a latte crudo vaccino prodotto sul massiccio dello Jura nell'Est della Francia. Non meno di 83 aromi principali ne caratterizzano il profilo gustativo derivante dalla diversità dei lattini impiegati che variano in funzione della stagione e del luogo di origine. Così la grenache - vitigno simbolo dei vini di Châteauneuf-du-Pape coltivato nella valle meridionale del Rodano e nel resto del bacino del Mediterraneo - dona vini differenti a seconda del suolo su cui è piantata. Due prodotti fatti l'uno per l'altro: degustazione di cinque formaggi, di differenti stagionature e origine, abbinati ad altrettanti vini a base grenache.

CHL11

"Mind the Gap": sapori e saperi di montagna

ore 16.00

€ 18

Il convivium di Gap, nelle Hautes-Alpes francesi, festeggia a Cheese dieci anni invitandovi a scoprire le produzioni casearie d'alpeggio e i vitigni locali dimenticati che a pieno titolo costituiscono una piccola Arca del Gusto alpina. Philippe Rostain, responsabile del convivium, e Yann de Agostini, vigneron del Domaine du Petit Août e membro del Centro di ampelografia alpina Pierre Galet, vi presentano vini dalla grande freschezza, con tasso alcolico moderato e un'incredibile varietà gustativa - da vitigni come il persan, la mondeuse bianca, la verdesse, l'étraipe de la Dhuy e il mollard - assieme a quattro formaggi di malga della Savoia e della valle del Queyras e a un insaccato tipico della zona.

CHL12

Le stagionature del Parmigiano Reggiano

ore 16.00

€ 35

Un laboratorio per scoprire i segreti e provare ciò che non avete mai assaggiato. Degustazione ai confini della conoscenza della maturazione del Parmigiano Reggiano attraverso una scala di stagionature mai presentata prima: dai 6 mesi di un formaggio che, superando l'esame di selezione, sarebbe destinato a diventare Parmigiano Reggiano, alle classiche stagionature di 12, 24 e 36 mesi, sino ad arrivare ai 60 mesi e terminare nei territori sensoriali quasi sconosciuti di 100 mesi di maturazione. Abbinamento con una selezione di Champagne importati e distribuiti da Steinbrück Italia.

CHSIG02

C'era una volta (e c'è ancora) la merenda della "Nicchia": fermenti a tavola

Stand Sigaro Toscano

ore 17.00

€ 15

Il club Amici del Toscano propone la fumata del Toscano Originale affiancato ai prodotti della "Nicchia", piccolo eden gastronomico piemontese tra Liguria, Emilia e Lombardia: il pane e il formaggio montébore (Presidio Slow Food) della cooperativa Vallenostra, la birra Mac del birrifico Montegioco, il salame nobile del Giarolo e, a chiudere, il cioccolato di Bodrato e la birra Bran che accompagnano lo "stortignacolo" (l'Originale, fatto a mano, nell'accezione conosciuta da Collodi). Introduce Eugenio Barbieri di Rai Linea Verde. *Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al club Amici del Toscano.*

CHL13

I vini di Châteauneuf-du-Pape e i formaggi dei Presidi francesi

ore 19.00

€ 25

Feudo dell'uva grenache e luogo di "alta" viticoltura nella valle del Rodano, la denominazione Châteauneuf-du-Pape produce, secondo disciplinare, vini bianchi e rossi a partire da 13 vitigni diversi. Tale varietà conferisce ai vini una forte identità che ben si presta ad accompagnare prodotti gastronomici tra i più disparati. Questo laboratorio vi propone abbinamenti con i formaggi, Presidi Slow Food, provenienti da diverse aree di produzione: brousse di capra del Rove dalla Provenza, formaggi di razza salers dall'Auvergne, formaggi di malga del Béarn dai Pirenei e pèlardon affiné dalle Cévennes meridionali.

CHL14

I formaggi salvati degli Ecomusei

ore 19.00

€ 18

Gli Ecomusei nascono dalla volontà di condividere un progetto per la conservazione del patrimonio culturale e del territorio. Dalla collaborazione tra la rete ecomuseale e Slow Food sono nati progetti importanti per preservare i prodotti simbolo del territorio. Il pan di sorc del Gemonese (Friuli), la toma magra e il burro a latte crudo dell'Alto Elvo (Piemonte) e i formaggi di malga del Lagorai (Trentino) - tutti Presidi Slow Food - rappresentano l'impegno dei produttori e della comunità nel recuperare e valorizzare l'attività di malga ormai in abbandono. Alcune di queste realtà italiane sono presentate abbinate a birre artigianali provenienti dalle medesime regioni.

.....
CHL15**La cucina del recupero:
dalle croste solo delizie**

ore 19.00

€ 20

Il riutilizzo e il recupero di tutto ciò che è commestibile hanno sempre rappresentato un'abilità della cucina povera: in casa non si sprecava niente. Accompagnati da Roberto e Alessandra, osti di La Campanara di Galeata, Chiocciola di *Osterie d'Italia* sui primi colli forlivesi, scoprirete come le ricette della tradizione romagnola sappiano utilizzare tutto del formaggio, crosta compresa. Il pancotto - pane raffermo cotto nel brodo di bovina romagnola (Presidio Slow Food) nel quale mettere le croste di pecorino prima, di parmigiano poi - così come le polpette di pane e latte e il polpettone della tradizione vengono serviti in accompagnamento a vini, dall'Albana al Sangiovese, che rappresentano il meglio della Romagna vinicola commentata da Carlo Catani.

.....
CHSIG03**1813-2013: nel bicentenario
di Giuseppe Verdi un
incontro eno-culturale in
perfetto stile emiliano****Stand Sigaro Toscano**

ore 21.00

€ 15

Il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, in degustazione nelle sue diverse stagionature in abbinamento con l'aceto balsamico tradizionale di Modena dell'Acetia Malpighi e il Lambrusco di Modena Rifermentazione Ancestrale della cantina Francesco Bellei: un incontro di sapori che sarebbe piaciuto al grande compositore emiliano in particolar modo in connubio con il sigaro Toscano Originale Selected. Moderatore Stefano Fanticelli. *Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.*

Appuntamenti a Tavola

ore 20.30

.....
CHA05**L'Alleanza dei cuochi
e dei Presidi Slow Food
scopre i sapori del mondo****Albergo dell'Agenzia**Via Fossano, 21 - **Pollenzo** ◀www.albergoagenzia.it

€ 60 / soci Slow Food € 50

Nelle sale carloalbertine del ristorante dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo gli chef del progetto "Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food" quest'anno propongono piatti della cucina di tutto il mondo. La grande rete dei cuochi nata in Italia nel 2009, che riunisce oltre 300 chef di osterie, ristoranti e bistrot determinati a sostenere i Presidi Slow Food e i piccoli produttori locali, si è allargata ad altri Paesi. Ospitati dallo chef Pierpaolo Livorno, secondo di Ugo Alciati al ristorante Guido, chef italiani, olandesi e marocchini, impegnati quotidianamente nella difesa della biodiversità e dell'agricoltura sostenibile, racconteranno come si salvano i sapori del mondo. Abbinamento con i Franciacorta rappresentati dal Consorzio per la tutela del Franciacorta e i vini abruzzesi dell'azienda Citra.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.

Per tutte le info, le modalità di prenotazione e le agevolazioni vai su www.slowfood.it

.....
CHA06**Bri-tannica: la cucina
british sbarca in Langa****Castello di Verduno**

Via Umberto I - Verduno (Cn)

www.castellodiverduno.com

€ 60 / soci Slow Food € 50

Nell'anno in cui la Gran Bretagna è il Paese ospite di Cheese un appuntamento dedicato alla cucina d'oltremarica, recentemente rivelatasi una delle più aperte alle innovazioni con una schiera di giovani cuochi ambiziosi e ricchi di talento. Ai fornelli Jeremy Lee, chef del Quo Vadis, ristorante nel quartiere di Soho a Londra e allievo, nei suoi oltre trent'anni di carriera, di cuochi come Simon Hopkinson e Alastair Little. La sua è una cucina dalla forte impronta *british* regionale fatta di ingredienti di alta qualità di piccoli produttori locali che finiscono spesso per diventare amici. Per l'occasione i piatti di Jeremy vi saranno serviti in accompagnamento ai vini della cantina Paolo Saracco di Castiglione Tinella (Cn).



DOMENICA 22

Laboratori del Gusto

Per i soci Slow Food: € 3 di sconto su ogni Laboratorio

CHL16

La riscoperta dei formaggi territoriali del Regno Unito

ore 13.00

€ 25

Il panorama caseario britannico è in fermento: ecco i *new old cheeses*, che stanno guadagnando proseliti tanto tra i *cheese lover* quanto tra gli esperti per il gusto complesso ma fine, totalmente diverso da ciò che il mercato offre oggi. Sono l'opera di mastri casari che hanno recuperato, grazie a fonti storiche, gli antichi metodi di produzione che sono in grado di dare formaggi altamente espressivi delle materie prime (erba, foraggio, latte). Con Neal's Yard Dairy di Londra, il miglior affinatore di formaggi artigianali del Regno Unito, ci si addentra nei gusti dimenticati di alcuni classici formaggi di territorio - dal cheddar artigianale al lancashire allo stilton - presentati nelle vecchie e nuove versioni. Abbinamento con una selezione di vini naturali italiani di Les Caves de Pyrene di Alba e il Porto Croft importato da Steinbrück Italia.

CHL17

I formaggi artigianali di montagna e i grandi Riesling di Germania

ore 13.00

€ 25

Bergkäse, una delle poche tipologie tradizionali tedesche, ha recentemente vissuto una rinascita in termini di consumi e qualità grazie a un pugno di piccoli produttori della regione dell'Allgäu. Il formaggio, a latte vaccino e a pasta dura, si produce in grosse forme in alpeggio durante l'estate. Degustazione di sei caci di diversa origine ed età accompagnati dai Riesling secchi di alcuni dei più interessanti e rinomati vigneron tedeschi: J.B. Becker (Rheingau), Rudolf Fürst (Franken), Ruppert-Deginther (Rheinhessen) e Martin Tesch (Nahe).

CHL18

Milano e il Parco Sud

ore 13.00

€ 18

"Nutrire Milano, energie per il cambiamento" è un progetto promosso da Slow Food Italia con il Politecnico di Milano (INDACO) e l'Università di Scienze Gastronomiche e sostenuto da Fondazione Cariplo. Partendo da questa esperienza si racconta la nuova relazione tra città e campagna, un rapporto produzione-consumo sempre più consapevole e capace di riflettere un nuovo modello di sviluppo. Incontro con il Parco Agricolo Sud Milano attraverso le produzioni casearie che partecipano al Mercato della Terra di Milano. Inoltre pane di filiera ottenuto da farine biologiche e le birre dei microbirrifici espressione del territorio.

CHBV03

Dal Po all'Oltrepò, non è un'agricoltura per vecchi

Banca del Vino - Pollenzo

ore 16.00

€ 20

Nel Cremonese c'è una realtà sempre più forte di giovane imprenditoria agricola che ha scommesso sul territorio ottenendo in cambio prodotti d'eccellenza. Luca Grasselli conduce, con la famiglia, la cascina Lagoscuro: formaggi vaccini biologici a latte crudo, orto e nel fine settimana ristorazione. Nelle vicinanze, Carlo Fiorani, ex studente dell'Università di Scienze Gastronomiche, ha ripreso l'azienda di famiglia, producendo cereali dal quale ottiene un pane straordinario e allevando maiali con le cui carni confeziona eccellenti salumi. Le loro proposte sono accompagnate da vini del Consorzio di tutela dell'Oltrepò Pavese.

CHL19

Vini e formaggi d'Australia

ore 16.00

€ 20

Will Studd, uno dei più autorevoli esperti di formaggi australiani, vi porta alla scoperta del meglio del panorama caseario del Paese. Kris Lloyd, mastro casaro di Woodside Cheese Wrights (South Australia) presenta il lemon myrtle, formaggio fresco avvolto in erbe native locali; il raw figaro, a latte crudo di capra, affinato per 6 mesi in foglie di vite; e il wakame blue, erborinato avvolto in un'alga tipica locale. A seguire, dallo stato di Victoria, il caprino holy goat La Luna; infine dalla Tasmania il formaggio raw milk C2 di Bruny Island di Nick Haddow. In abbinamento, dalle rispettive aree di produzione dei formaggi: Fiano e Mary Kathleen Cabernet Merlot (Coriole Winery) e il dolce The Noble Prankster (D'Arenberg); il biodinamico Sutton Grange Viognier e un vino dalla Tasmania.

CHL20

Sulle Alpi (parte II): dall'Italia alla Svizzera

ore 16.00

€ 20

Un appuntamento dedicato al territorio transfrontaliero dove si degustano alcune produzioni virtuose che valorizzano l'economia di montagna, offrono lavoro ai giovani ed evitano lo spopolamento delle aree alpine. In assaggio: gli svizzeri mascarplin della Val Bregaglia e zincarlin della valle di Muggia e gli italiani bitto storico e macagn, tutti Presidi Slow Food. In accompagnamento due pani, anch'essi Presidi, esempio di agricoltura montana: il pane di segale della Val Monastero dalla Svizzera e l'ur-paarl, di segale e farro, della Val Venosta dall'Alto Adige. Da bere vini dall'Italia e dalla Svizzera.

CHL21

I formaggi d'alpeggio di Tom Parola e i vini di Mariuccia Borio

ore 16.00

€ 20

Franco (Tom) Parola fin dalla prima edizione di Cheese ha contribuito alla diffusione del buon formaggio e dell'evento braidese. Oggi è uno dei più affermati selezionatori nazionali e distribuisce le sue specialità nei migliori ristoranti piemontesi. Tom, tra gli scopritori del saras del fen, è un grande esperto di formaggi delle montagne al confine tra le Alpi cuneesi e quelle torinesi. In abbinamento a una selezione targata Parola i vini della Cascina Castlet di Costigliole d'Asti che, oltre alla barbera, mette in campo l'ovalino, vecchia varietà di uva astigiana.

CHSIG04

Lo "stortignacolo" nell'alto Piemonte

Stand Sigaro Toscano

ore 16.00

€ 15

Il club Amici del Toscano propone, insieme a sua maestà il sigaro Toscano Originale, alcune chicche territoriali dell'alto Piemonte. Il vino Gattinara dell'Enoteca Regionale di Gattinara, un rosso granato con fini sentori di viola e dal sapore asciutto e armonico, incontra due formaggi: il macagn (Presidio Slow Food) prodotto in alpeggio sulle Prealpi biellesi e della Valsesia, e il lunatico, affinato a Biella nelle cantine di stagionatura sotterranee dell'azienda Botalla; ad accompagnare le mostarde e confetture dell'azienda Le Tamerici di Mantova. Sullo sfondo la persistente pienezza, i profumi acri, le note affumicate ed erbacee dell'inimitabile "stortignacolo" italiano. Moderatore Gianni Basso. *Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.*

CHL22

Da Cork al Piemonte: la storia dei formaggi a crosta lavata del Sudovest irlandese

ore 19.00

€ 20

Piemonte e Irlanda: due realtà lontane ma unite dalla comune sensibilità per qualità ed eccellenza. Mentre a Bra nasce il movimento Slow Food, in Irlanda, attorno alla famiglia Sheridan - appassionati cercatori di formaggio e convinti sostenitori della superiorità del latte crudo - si riunisce un gruppo di produttori, in prevalenza dalla zona ovest della contea di Cork, che lotta fieramente contro la pastorizzazione. L'emergenza di dotarsi di una vera e propria cultura casearia in parallelo all'affermarsi di Cheese in Italia è raccontata da Seamus Sheridan, fondatore col fratello Kevin di Sheridan's Cheesemongers. Assaggio dei formaggi di Gubben, Durrus, Milleens e Ardrahan (Presidi Slow Food) accompagnati da birre irlandesi.

CHL23

Birre antiche

ore 19.00

€ 25 (In omaggio "Guida alle Birre d'Italia" di Slow Food Editore)

La birra è una tra le bevande fermentate più antiche che l'uomo conosca, le sue radici affondano nella nascita delle grandi civiltà. Nel corso dei millenni è molto cambiata, e quella che siamo abituati ad assaggiare oggi è sicuramente lontana da quella che si conosceva secoli fa. Esistono ancora birre particolari, con metodologie di produzione antiche o con materie prime insolite. In abbinamento: formaggi rari, prodotti - anche questi - con metodi antichi.

CHL24

Il comté dello Jura: dai campi dei plateau al piatto

ore 19.00

€ 30

Laboratorio alla scoperta del comté - formaggio prodotto nelle *fruitières*, caseifici cooperativi del massiccio dello Jura (Franche-Comté), da latte crudo di vacche di razza montbéliarde - e del suo impiego nell'alta cucina regionale francese. Degustazione di tre differenti comté a testimoniare la sua straordinaria ricchezza aromatica che cambia a seconda del terroir in cui è prodotto, del foraggio e delle cantine di affinamento. Alcuni piatti cucinati da Romuald Fassenet, talentuoso chef del Château Montjoly, ristorante stellato della regione, sono abbinati ai caratteristici vini dello Jura.

CHSIG05

Matrimonio e trasgressione: alchimie e affinità tra i sapori tipici della Toscana

Stand Sigaro Toscano

ore 21.00

€ 15

Le delicate effusioni del sigaro Toscano rendono unico un pecorino, detto anche "mascalzone" nei vernacoli tra Valdichiana e Valtiberina: un formaggio dal carattere impertinente che ben si fa apprezzare se unito al sigaro e al vino. Le bucce che hanno dato vita al pregiato Vin Santo Sant'Anna 2007 di Simona Fabbroni non hanno finito di vivere, anzi... con i loro aromi contribuiscono a rendere unico il santo blu, un formaggio di pecora erborinato in abbinamento con i due sigari monocru Toscanello Scelto Valdichiana e Valtiberina. Ideatore dei formaggi Andrea Magi di Castiglion Fiorentino (Ar). Moderatore Stefano Fanticelli. *Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.*

DOMENICA 22

Appuntamenti a Tavola

Pranzo ore 12.30

CHA07

**C'era una volta ... in Piazza
Piazza Duomo**

Piazza Risorgimento, 4 - Alba (Cn)

www.piazzaduomoalba.it

€ 190 / soci Slow Food €170

Nell'anno che ha consacrato Enrico Crippa e il ristorante Piazza Duomo nel gotha della gastronomia mondiale con la conquista della terza stella, Cheese vi offre la possibilità unica di sedervi alle sue tavole per apprezzare un menù studiato per l'occasione che richiamerà il tema principale di quest'anno, l'Arca del Gusto. Piatti quasi dimenticati, preparazioni tradizionali della cucina casalinga e popolare di cui il Piemonte (e l'Italia) è ricco e sapori della memoria sono il "pane" con cui si cimenterà Enrico: tecnica, abilità, raffinatezza ed estro per una sequenza di portate che vi stupirà. Ad accompagnare, i vini della cantina di casa della famiglia Ceretto di Alba.

Appuntamenti a Tavola

ore 20.30

CHA08

**Da Guido alla corte
dei Savoia**

Guido Ristorante - Villa Reale

Tenuta Fontanafredda

Serralunga d'Alba (Cn)

www.fontanafredda.it

€ 80 / soci Slow Food €75

Piero e Ugo Alciati dopo dieci anni passati nel ristorante Guido di Pollenzo, all'interno del complesso sabauda dell'Agenzia, si sono trasferiti a pochi chilometri di distanza, alla corte della Bela Rusin, all'interno del parco dove ha sede la cantina Fontanafredda. Dalle vetrate del nuovo ristorante lo sguardo si perde sui vigneti e sul bosco secolare dell'azienda, mentre all'interno le sale dell'epoca sono stare riadattate con stile moderno ma non invasivo. Ugo Alciati propone un menù dedicato a Cheese, partendo dai classici di mamma Lidia. Le bollicine Alta Langa dei produttori del Consorzio accompagnano questo importante evento.

CHA09

Un Arco di sapori

Osteria dell'Arco

Piazza Savona, 5 - Alba (Cn)

www.boccondivinoslow.it

€ 50 / soci Slow Food €45

All'Osteria dell'Arco si utilizzano prodotti locali e stagionali, molti dei quali tutelati da Presidi Slow Food. In cucina Maurizio Dellapiana e la sua brigata mantengono fede alla tradizione inserendo, di tanto in tanto, piatti elaborati con tecniche innovative. In occasione di Cheese Maurizio propone un menù articolato, con piatti dedicati all'evento, senza tralasciare i cardini della sua cucina, ispirata alle classiche ricette di Langa. Abbinamento inusuale per una cucina terragna, con le ottime bollicine della cantina Zardetto.

CHA10

La Torre più alta

Osteria La Torre

Via dell'Ospedale, 22 - Cherasco (Cn)

€ 50 / soci Slow Food €45

Siamo a Cherasco, a pochi chilometri da Bra, paese ricco di storia, di cultura e di fascino. Patria della lumaca e dell'osteria La Torre che negli anni è diventata uno dei principali interessi di turisti e residenti. Nuova sede da un paio d'anni, stesso modo di concepire la ristorazione, fatta di materie prime eccezionali, dalle mani sapienti e gentili di Marco Falco e di suo figlio Mattia e di un servizio informale e leggero di Lele Falco, fratello di Marco. Alla Torre si va a colpo sicuro, sapendo di ritrovare ogni volta nei piatti il rispetto per la tradizione e quel tanto che basta di innovazione. Un omaggio al formaggio e alla memoria in questo menù abbinato ai vini della cantina Araldica.

Premio Locali del Buon Formaggio

Teatro Politeama

Piazza Carlo Alberto - Bra

ore 16.00

ingresso libero fino a

esaurimento posti

Torna a Cheese il Premio Locali del Buon Formaggio, ambito riconoscimento che segnala i locali (rivenditori, affinatori, ristoranti) che si distinguono per la selezione di formaggi (prevalentemente a latte crudo) offerti alla propria clientela.

Con l'edizione 2013 il Premio si avvale della preziosa collaborazione di Onaf.



LUNEDÌ 23

Laboratori del Gusto

Per i soci Slow Food: € 3 di sconto su ogni Laboratorio

CHL25

Il mestiere dell'affinatore secondo Hervé Mons

ore 13.00

€ 25

A lezione da uno dei migliori affinatori d'oltralpe, Hervé Mons, mastro formaggiaio di Saint-Haon-le-Châtel nel Rhône-Alpes e *Meilleur Ouvrier de France*, ambito riconoscimento agli artigiani di Francia. Con la sua guida scoprirete cosa c'è dietro a un grande formaggio: il rapporto tra casaro e affinatore per un cacio di qualità che sia un vero piacere per il consumatore. Degustazione di cinque formaggi - da latte di vacca, pecora e capra - a tre differenti stadi di stagionatura accompagnati da vini bianchi italiani di diverse età.

CHL26

Nel cuore del Mediterraneo

ore 13.00

€ 18

La storia casearia della Sicilia è millenaria. Polifemo nell'Odissea versava il latte cagliato nei canestri intrecciati e Pindaro parla della Sicilia come di una «terra ricca di armenti». Nel IV secolo a.C. i caci di Sicilia erano rinomati e richiesti anche in Grecia. Un progetto europeo, Lactimed, che valorizza le tradizioni casearie più autentiche del Mediterraneo, ha avviato un lungo viaggio di ricerca e valorizzazione dei formaggi dell'isola. Pecorino siciliano, caciocavallo palermitano di razza bovina cinisara, vastedda della valle del Belice, caprini di girgentana e ricotte, infornate e non, sono abbinati a vini siciliani della cantina Sette-soli di Menfi (Ag).



CHL27

Sapore ossolano

ore 13.00

€ 20

Dagli alti pascoli dell'Ossola, incastonati tra il Canton Ticino e il Vallese, nascono grandi formaggi tra cui il bettelmatt, lo stagionato di Crodo, il caprino erborinato della Valle Vigizzo oltre a ricotte fresche di capra. Il fiume Toce e gli altri torrenti consentono la pesca di trote, temoli e gamberi, sui tipici terrazzamenti strappati dall'uomo alla montagna cresce la vite che produce vini di qualità e in media e bassa montagna si produce ortofrutta pregiata. Una delegazione di produttori guidata da Stefano Allegranza, patron e chef del ristorante La Stella di Domodossola, vi presenta il sapore ossolano.

Appuntamenti a Tavola

ore 20.30

CHAI1

Tornavento di Sicilia alla Ciaù

La Ciaù del Tornavento

Piazza Leopoldo Baracco, 7

Treiso (Cn)

www.laciaudeltornavento.it

€ 80 / soci Slow Food € 75

Parlare della Ciaù del Tornavento è piacevole quasi (quasi) quanto sedersi a uno dei suoi tavoli, nella sala che dall'alto di Treiso scruta la Langa e le sue vigne. Il merito va attribuito a Nadia Benech, l'accoglienza e il servizio di La Ciaù, e a Maurilio Garola, chef e anima di questo gioiello di territorio, fedele a una cucina solida e concreta, che si concede a volte di guardare oltre le colline, fino al mare. Piemonte nel piatto e Sicilia nel bicchiere: per l'occasione i piatti di Maurilio incontrano i vini della cantina Planeta.

Call to action!

Salva un formaggio, portalo a Cheese

Far salire i formaggi sull'Arca del Gusto può voler dire salvare razze, pascoli e paesaggi, saperi spesso tramandati di generazione in generazione, piccole comunità che vivono della loro produzione.

Fai la tua parte! Porta a Bra un formaggio che a tuo parere merita di salire sull'Arca.

Trovi tutte le informazioni e i criteri per la partecipazione su www.slowfood.it



Seguici su:



[Italia.slowfood](https://www.facebook.com/Italia.slowfood)



[#Cheese](https://twitter.com/Cheese)



[SlowFoodItalia](https://www.youtube.com/SlowFoodItalia)

Il peso dei fermenti. No al formaggio omologato. Una riflessione da Cheese

Da alcuni anni stiamo constatando quanto si sia diffuso l'utilizzo di fermenti industriali in tutta la produzione casearia. Quando nel 2006 salii sui Pirenei, nella zona del Béarn, per avviare un nuovo Presidio di pecorini a latte crudo, mi toccò prendere atto che anche in Francia, anche in alpeggio, anche in casa di produttori-pastori da cinque generazioni erano arrivati i fermenti. E alla domanda perché si fossero piegati a quella pratica, loro che si sacrificavano duramente per mantenere vivi i pascoli della zona, che caseificavano rigorosamente a latte crudo, che rispettavano scrupolosamente la tradizione locale, la risposta disarmante fu: così ci hanno consigliato i tecnici e in effetti così difficilmente si sbaglia il processo. Quando, una decina di anni or sono, lanciammo la campagna a difesa del latte crudo, riuscimmo in buona sostanza a far comprendere - almeno ai consumatori più attenti e ai produttori che prima si vergognavano ad ammettere di lavorare latte crudo - l'importanza di poter continuare a produrre senza pastorizzazione per garantire eccellenza e territorialità ai formaggi, ma abbiamo sottovalutato il fenomeno dei fermenti industriali. Quello che riuscivamo a ottenere da un lato, lo perdeamo dall'altro, perché è indubbio che l'effetto omologante dei fermenti prevale sulla vitalità e la territorialità del latte crudo. E così la diffusione di questa pratica silenziosamente si è propagata a macchia d'olio in tutta Europa, contagiando anche i produttori più scrupolosi e sostenibili. Perché questa diffusione così rapida e generalizzata? Perché utilizzare fermenti è più semplice che non produrseli in caseificio (siero innesto o latte innesto), perché la pratica di raffreddare il latte di più munte e caseificare solo ogni due o addirittura tre giorni

dalla mungitura di fatto impone l'utilizzo di coadiuvanti, perché così facendo si riducono sensibilmente la variabilità e il rischio di scarti. E perché per un tecnico o un consulente è un bel modo per semplificarsi la vita e garantirsi buoni risultati, con buona pace per le 2000 e forse più tipologie di formaggi esistenti al mondo. Perché con fermenti industriali basterà distinguere tra famiglie (pasta cotta, pasta cruda, crosta lavata, freschi, semistagionati, stagionati, ...) e non per tipo di formaggio: all'interno di una famiglia finiscono per assomigliarsi tutti, dal Circolo polare artico alle Madonie. Spalancando così la strada all'industria, che quel metodo di produzione lo conosce bene, sa come utilizzarlo al meglio e avrà sempre costi minori. È questa l'innovazione che, secondo alcuni soloni che non perdono occasione per tacciare Slow Food di passatismo e ottuso attaccamento alle tradizioni, dovremmo accettare? È questo il finale di partita che ci attende? Gusti tutti uguali orchestrati dagli scienziati dei laboratori di propagazione e conservazione dei fermenti? Noi non ci stiamo e con noi ancora sono parecchi i produttori che non ci stanno, primi fra tutti quelli di Parmigiano Reggiano. Resistere dunque e comunicare: ecco l'impegno che ci attende a partire da questa edizione di Cheese. Amplificare il tema, farne capire l'importanza, mettere in guardia i produttori: quella dei fermenti, infatti, è terra incognita, anche per i consumatori più attenti, in qualche caso anche per professionisti e addetti ai lavori, che tendono a sottovalutare il problema o addirittura a ignorarlo.

Piero Sardo

Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

C h e e s e

2013

Sponsor tecnici



Partner ambientali



Con il sostegno di



Allestitore



Progetto grafico



Con il contributo alla Città di Bra



Creatività: **BODA'** - www.boda.it

Illustrazioni: **Simone Antonello**

Grafica programma: **Undesign** - www.undesign.it