

Il budget a disposizione per la manifestazione non ha subito cambiamenti

“Cheese”, ma parla francese

Latti, mestieri e territori del formaggio

Bra

E' stato presentato ieri il programma ufficiale dell'ottava edizione di **Cheese**. Presenti al Politeama Boglione, il patron Carlin Pettrini con il sindaco di Bra, Bruna Sibille e la presidente della Provincia Gianna Gancia. Quest'anno la manifestazione internazionale dedicata a tutte le sfumature delle forme del latte sarà dal 16 al 19 settembre **Cheese 2011** illustra e approfondisce la complessità - di sapienze, esigenze, problemi e risorse - legata ai prodotti lattiero-caseari, puntando i riflettori sui tre pilastri su cui si regge l'eccellenza casearia: latti, mestieri, territori. Tre declinazioni plurali per analizzare le tematiche del settore e leggere la biodiversità casearia, elemento distintivo di tutti gli appuntamenti di **Cheese**. Il focus di quest'anno è la Francia, come ha testimoniato la presenza di Hervé Mons, affiniatore “Meilleur Ouvrier de France”. I cugini d'oltralpe hanno da sempre tutelato le produzioni a latte crudo, valorizzato il lavoro di casari e affinatori, promosso le diversità territoriali.

“La scelta della Francia non è scontata ed è legata al tema dell'anno: le pluralità. Latti, mestieri e territori. Dietro ogni forma di formaggio esistono latti diversi, pascoli e alpeggi e una pluralità di territori vastissima. Mons rappresenta il ‘pallone d'oro’ degli affinatori, una figura che

in Italia quasi non esiste. L'affiniatore ha il compito di selezionare formaggi appena fatti, portarli nelle sue grotte per il processo di affinatura. Ha la grande capacità di capire quali solo i prodotti giusti e creare dei veri e propri capolavori” spiega **Roberto Burdese**, presidente **Slow Food**.

Le eccellenze francesi si trovano in Gran Sala ed Enoteca - 100 formaggi e 150 etichette - e fra i 34 Laboratori del Gusto con 10 appuntamenti dedicati e la presenza dei “Meilleur Ouvrier de France”, il più importante premio per un artigiano d'oltralpe.

Il Mercato dei Formaggi è il fiore all'occhiello della manifestazione, con centinaia di produttori italiani e stranieri che associano la qualità al rispetto dell'ambiente e delle persone coinvolte nel processo produttivo. Piazza Roma ospita la Via degli affinatori, dove ogni due anni si incontrano i protagonisti, provenienti da tutto il mondo, della rete spontanea nata proprio a **Cheese**. Uno spazio speciale è la Piazza della Resistenza Casaria con una selezione di formaggi di giovani produttori dei presidi **Slow Food** italiani, pastori e casari che con tenacia resistono alle difficoltà del mestiere. Giovani protagonisti di uno dei temi portanti del 2011, quello del futuro dei mestieri legati alla pastorizia e all'alpeggio, con testimonianze e prodotti da non perdere nei Laboratori del

Gusto e nei Laboratori del Latte. Ospiti d'onore di Mercato, Gran Sala e Laboratori del Gusto, i Presidi **Slow Food** rappresentano due continenti (Europa e Africa) e decine di nazioni, con piccole produzioni mai presentate a **Cheese** da Italia, Svizzera, Macedonia e Francia. Tra le novità anche la Piazza della Pizza dove si concretizza l'alleanza tra pizzaioli e Presidi: oltre alle classiche margherita e verace, è possibile scegliere una versione arricchita con i prodotti tutelati e promossi da **Slow Food**. Ricca di attività è l'area **Slow Food Educa**. Tra le varie proposte, il Master of Food sulla mozzarella per scoprirne tutti i segreti, dalla dimostrazione di filatura all'assaggio, e i percorsi del gusto rivolti alle scolaresche, condotti dagli studenti secondo il metodo della peer education, in cui i giovani si confrontano fra loro, contando sulla collaborazione di adulti esperti. Occasioni imperdibili per gustare specialità locali e internazionali in ambienti di prestigio, i 15 Appuntamenti a Tavola, portano **Cheese** in dimore storiche e ristoranti di Langa e Roero. La visita a **Cheese** si completa con una sosta presso i tanti punti ristoro: le Cucine di strada per un tour della penisola con spuntini veloci nel segno della tradizione, i Chioschi Degustazione, dove assaggiare comodamente seduti la cucina di diverse regioni italiane, e la Piazza della Birra con i birrifici selezionati dalla

guida alle Birre d'Italia di **Slow Food** Editore. Spazio al confronto e all'approfondimento con i Laboratori del Latte dove esperti e operatori del settore declinano le parole chiave latti, mestieri, territori e il pubblico può conoscere esperienze nuove, come quella dei piccoli caseifici aziendali europei che si sono collegati per risolvere al meglio alcuni punti critici della produzione. “Per il momento il budget a nostra disposizione è lo stesso delle edizioni precedenti. 600.000 euro vengono dalle istituzioni e dalle banche, riusciamo poi ad arrivare a 2 milioni di euro tramite sponsor e biglietteria - dice Burdese - Nonostante il budget rimanga invariato di anno in anno, la manifestazione si è notevolmente arricchita. Lavorando con i produttori, si creano delle collaborazioni che si consolidano l'edizione successiva. Anche per quanto riguarda la comunicazione il valore è aumentato edizione dopo edizione. E' la più grande manifestazione del mondo delle forme del latte, muove un giro di affari che va a beneficio del territorio e crea la possibilità di fare nuovi investimenti in ambito di presidi”. “**Cheese** oltre ad essere sempre una sorpresa, un gioco, rappresenta un valore economico e ambientale notevole e un patrimonio inestimabile per l'Italia. Per evitare che questo si perda è necessario che i consumatori si abituino a spendere meglio i propri soldi optando per la qualità dei prodotti”. e.m.



Foto Fiorella Avallie Nemolis



Gianna Gancia, Hervé Mons, Bruna Sibille, Carlin Petrini e Roberto Burdese

