



L'Emilia Romagna protagonista di Cheese 2021



L'Emilia Romagna anche quest'anno è protagonista di **Cheese**, a **Bra (Cn)** dal **17 al 20 settembre**, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, organizzata da **Città di Bra** e **Slow Food**, con il sostegno della **Regione Piemonte** e il patrocinio del **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** e del **Ministero della Transizione Ecologica**.

Il programma completo e la possibilità di prenotare gli appuntamenti è su cheese.slowfood.it.

Se nell'edizione 2019, Slow Food aveva fatto un ulteriore passo in avanti nella riflessione sul futuro dei formaggi di qualità, puntando sul tema **Naturale è possibile** e accendendo i riflettori sulla biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, quest'anno prosegue nella stessa direzione concentrandosi sugli animali, senza i quali non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che si può toccare con mano a Cheese. Con il claim **Considera gli animali** intendiamo approfondire diversi punti di vista: il nostro rapporto con loro, che ha segnato la nostra storia come esseri umani da sempre; la necessità di farli vivere bene, a partire dall'alimentazione e dai luoghi in cui si svolge la loro esistenza. Da quelli funzionali alla nostra alimentazione, come appunto le razze da latte per quanto riguarda i formaggi, a quelli solo apparentemente lontani dal nostro cibo, come gli impollinatori (e non parliamo solo di api), indispensabili per l'allevamento al pascolo.





Con Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola e il Mercato dei formaggi, Cheese si conferma il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari e affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale e la tutela del paesaggio.

Dai formaggi Presidio Slow Food ai prodotti censiti nell'Arca del Gusto, dai progetti di filiera fino alle Dop e a quei formaggi che un riconoscimento non ce l'hanno, ma sono elaborati da mani sapienti che restituiscono il carattere unico di erbe e fieni. Mani che ci narrano della cura per la terra, per gli animali, per caci e formaggi e che compongono un panorama variegato e irripetibile.

Presidi Slow Food

Non possono mancare i **Presidi Slow Food** dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere.



Vacca bianca modenese



Il Parmigiano Reggiano è sicuramente il formaggio italiano più conosciuto e imitato al mondo. Un formaggio naturale al 100%, con ottime caratteristiche nutrizionali e di straordinaria bontà. Sino a secondo dopoguerra le regine incontrastate del Parmigiano Reggiano erano due razze autoctone: la bianca modenese e la rossa reggiana che dagli anni Cinquanta sono state sostituite dalla razza frisona, famosa per la produttività e con le mammelle perfette per la mungitura meccanica. In mezzo secolo la bianca modenese è passata da 140.000 capi a 650. Il Presidio e le istituzioni stanno lavorando per recuperarla perché produce un latte particolarmente adatto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e alla caseificazione in genere. Questo è dovuto al rapporto ottimale fra tenore di grasso e proteine, e dove la frazione k delle caseine, che favorisce una coagulazione rapida e più resistente del latte, è presente in quantità elevate. Questa razza, inoltre, ha mantenuto un patrimonio genetico che consente discreti tempi di accrescimento e buona resa al macello. Le sue carni sono saporite e ben mazzate di grasso, adatte a cotture veloci. Purtroppo solo due caseifici producono Parmigiano Reggiano di pura bianca modenese.

Appuntamenti a tavola

Giovedì 16 alle ore 20, **La via del Parmigiano Reggiano**, Albergo dell'Agazia di Pollenzo

Potremmo essere portati a pensare che i formaggi naturali siano prodotti misconosciuti, produzioni piccole, nomi ignoti ai più. invece, a smentire questa percezione, spicca il nome del Parmigiano Reggiano, con tutta probabilità il formaggio italiano più noto nel mondo. Ed è proprio il Parmigiano il protagonista della cena allestita dall'osteria Ai Due Platani di Parma conferma da sempre il simbolo più importante della Guida Osterie d'Italia, la Chiocciola con cui si segnalano le migliori osterie del paese. Ai Due Platani, la tradizione è di casa, con piccole innovazioni seguite con maestria dai cuochi in cucina, con l'apporto dei responsabili di sala, attenti nel narrare i piatti che propongono. Tra i prodotti, spiccano salumi di grande qualità tra cui il crudo di Parma, la coppa, la pancetta, così come straordinari Parmigiano Reggiano in più stagionature. Né possiamo perderci i classici cappelletti, gli arrostiti e i dessert. In abbinamento i vini della regione: Cantina della Volta, Villa Papiano, Villa Venti e Tre Monti.



Laboratori del Gusto

Anche quest'anno tornano gli appuntamenti per chi vuole scoprire formaggi sconosciuti e lasciarsi guidare in abbinamenti davvero inusuali. Un'occasione unica per viaggiare in Italia e nel mondo, ascoltare le storie di casari e pastori, scoprire interessanti accostamenti e stupire il palato. Il tutto, ovviamente, cacio alla mano. Tutti i Laboratori del Gusto sono prenotabili online fino al 16 settembre e direttamente alla Reception Eventi nei giorni di Cheese:

Venerdì 17 alle ore 16,30, ***L'Alleanza dei cuochi: l'Emilia Romagna dell'Artusi e del Parmigiano Reggiano***

A Cheese l'Emilia Romagna si racconta nell'esperienza di Belinda Cuniberti dell'enoteca con cucina La Zaira di Valsamoggia (Bo). Protagonisti della degustazione la carne di agnello cucinata alla bolognese, alla moda dell'Artusi e una crème caramel d'eccezione, realizzata con Parmigiano Reggiano di vacca bianca modenese.

Domenica 19 alle ore 15, ***Dietro i formaggi e i mieli più buoni c'è un prato stabile***

Gli animali che si alimentano su un prato stabile si nutrono con un foraggio sano e genuino. Che è quello con cui ci alimentiamo anche noi, se ne consumiamo il latte e i formaggi. Un altro elemento che rende speciale il latte e di conseguenza i formaggi che provengono da un prato stabile è il benessere animale. Il benessere degli animali da latte è infatti alla base della qualità del formaggio. Un animale che sta bene produce un latte migliore, sia dal punto di vista organolettico, sia per quanto riguarda la salubrità. Tra i formaggi in degustazione Grana Padano Dop dei prati stabili, latteria San Pietro e Parmigiano Reggiano Dop biodinamico, Biogold. In abbinamento Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosè Cruasè '13 Tenuta Mazzolino



Eventi con i nostri partner

Parmigiano Reggiano, main partner di Cheese, nel proprio stand in Piazza XX Settembre organizza una serie di eventi che vedono protagonisti la Dop italiana più famosa al mondo.

Venerdì 17 alle ore 13, ***La magia dell'apertura***

I caseifici produttori di parmigiano reggiano presenti a cheese si raccontano. Il Caseificio Rastelli di Solignano (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.



Venerdì 17 alle ore 17 e sabato 18 alle ore 19, **Champagne (e Parmigiano Reggiano)...per brindare a un incontro**

Il Parmigiano Reggiano incontra lo champagne Perrier-Jouët. Un laboratorio di degustazione e abbinamento delle due più famose eccellenze del panorama internazionale.

La biodiversità del Parmigiano Reggiano: le razze

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano.

Venerdì 17 alle 11,30, il Caseificio Gennari Sergio e Figli di Collecchio (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacca bruna

Lunedì 20 alle 11, il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacche rosse.

Panorama di montagna

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presentano la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna a Cheese:

Venerdì 17 alle ore 15, il Caseificio Brugnoli di Bardi (Pr)

Domenica 19 alle ore 11,30, il Caseificio Cavola di Toano (Re)

Lunedì 20 alle 11,30, il Caseificio San Lucio Montardonedì Rocca Santa Maria (Mo)

Sabato 18 alle ore 11, Occhio alla formaggiera!

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano conduce un seminario su come orientarsi durante la spesa quotidiana.

Sabato 18 e domenica 19 alle ore 15, Il Parmigiano Reggiano incontra l'Artusi

Pellegrino Artusi e, grazie a quel lavoro poderoso che fu "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" fu ed è tuttora uno dei padri indiscussi della cucina italiana, per certi versi anche mondiale.

Sabato 18 alle 15 e domenica 19 alla stessa ora, due laboratori con narrazione dedicata alla pasta fresca emiliano-romagnola fatta a mano con particolare riferimento alla valorizzazione del Parmigiano Reggiano Dop nella preparazione delle ricette artusiane.

Sabato 18 e domenica 19 alle ore 17, Parmigiano Reggiano...a tutta birra!

Due occasioni di approfondimento e degustazione dedicate alle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e dei suoi abbinamenti con le birre di Quality Beer Academy.

Domenica 19 alle ore 13, La rivoluzione dell'etichetta narrante

L'etichetta narrante di slow food è una rivoluzione, perché racconta in modo trasparente tutte le fasi della produzione di un alimento. Dal pascolo alla stalla, dal laboratorio di produzione alla tavola, consentendo al consumatore di accedere a tutti i dati che gli servono per fare scelte di acquisto informate e consapevoli. I produttori dei Presìdi la applicano sui loro prodotti, ma chiunque può realizzare un'etichetta narrante, basta seguire le linee guida di Slow Food. Anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano, sostenitore dei Presìdi Slow Food, aderisce al nuovo progetto e presenta a Cheese 2021 la prima etichetta narrante realizzata da due produttori: CiaoLatte e Biogold.

Durante la presentazione, Farm Chain, partner tecnico di Slow Food, illustra la nuova versione visual dell'etichetta narrante di Slow Food sviluppata da due Presìdi Slow Food piemontesi.

Domenica 19 alle ore 19, **Ok il peso è giusto**



Per terminare al meglio la giornata, un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una forma di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio un pezzo di formaggio.

Sabato 18 alle ore 11, **Carissimo Artusi**, Auditorium BPER Banca, main partner di Cheese

Presentazione del libro *Carissimo artusi* di Brian Freschi e Stefano Tirasso, pubblicato da Slow Food Editore.

In anteprima a Cheese una biografia inedita di Pellegrino Artusi, maestro gastronomo e gran mangiatore, autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il ricettario che ha definito la moderna cucina italiana e che vanta molteplici edizioni nel mondo. Personaggio curioso e fuori dagli schemi, Pellegrino è stata una figura unica nel panorama Ottocentesco che, attraverso un linguaggio leggero e una lunga serie di aneddoti curiosi gli autori si propongono di far conoscere ai ragazzi di oggi. I racconti biografici si alternano a ricette illustrate, scelte tra le più famose, e a fumetti con i consigli sull'arte di vivere espressi direttamente da Pellegrino. Una versione assolutamente originale nel panorama delle tante opere sull'Artusi, dedicata ai giovani ma anche ai più grandi, sostenuto dalla Fondazione Casa Artusi e da BPER Banca che, con Slow Food Editore, curano questa presentazione.

Degustazioni ed eventi dell'Università di Scienze Gastronomiche

Domenica 19 alle ore 17,30, **Rinascita pastorale e carboidrati della bris-nonna sono gli ingredienti perfetti per l'aperitivo**

Borgata Paraloup è un centro culturale, un laboratorio a cielo aperto per un ritorno sostenibile alla vita, alla cultura e al lavoro in montagna.

Qui è nato il progetto di Rinascita Pastorale con Gian Vittorio Porasso de La Servaja, arrivato a giugno in Borgata con le sue 140 capre di Roccaverano. Assaggeremo i suoi formaggi in abbinamento ai vini delle cantine Hilberg-Pasquero di Priocca, nel Roero, e Il Bosseto di Trezzo Tinella, nelle Langhe, e alla birra Elixir del birrifico agricolo artigianale Baladin di Piozzo. Alla realizzazione del progetto hanno collaborato anche alcuni studenti UNISG, che ci racconteranno la loro esperienza di tirocinio. A proposito di studenti UNISG, non potevano mancare due ex compagni di corso ora proprietari di 4 punti vendita a Bologna, con loro i buonissimi prodotti del **Forno Brisa**.

Lunedì 20 alle ore 12, **Degustazione anti dieta con forno Brisa e Cascina Lago Scuro**

Niente dieta è lo slogan di Forno Brisa e per questa occasione non possiamo che essere d'accordo con loro. Siamo sicuri lo sia anche Cascina Lago Scuro i cui formaggi, prodotti esclusivamente con latte di Brune italiane al pascolo, si sposano alla perfezione con il pane e la focaccia prodotti secondo la tradizionale ricetta della Bris-nonna.

Birrifici e Food Truck

Nel nostro tour ideale non può mancare una tappa nelle aree dedicate ai birrifici, alle cucine di strada e ai food truck, in piazza Carlo Alberto, presso il Cortile delle scuole maschili e in piazza Spreitenbach. Dall'Emilia Romagna troviamo:

I love gnocco fritto

Beestrò – Slow BBQ

Mercato

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**, distribuiti tra le piazze e le vie della città. 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 e dei selezionatori**.

Prodotti caseari

Caseificio Cavola

Caseificio Gennari Sergio e Figli

Caseificio Rastelli – Parma

Caseificio Valsamoggia

Consorzio Vacche Rosse

I Sapori delle Vacche Rosse

Grana d'Oro Vacche Rosse

Fattoria Fiori

La bottega nel pascolo

Santa Rita Bio – vacca bianca modenese

Acetaie

Acetaia La Bonissima

Acetaia Malpighi

Aziende agricole

Azienda Agricola Cocchi – Acetaia San Matteo

Brugnoli f.lli soc. agr.

Soc. agr. La bersagliera Srl

Acetaie

Acetaia La Bonissima

Acetaia Malpighi

Partner e istituzioni

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

*Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte, si terrà a **Bra (Cn) dal 17 al 20 settembre 2021** ed è organizzata dalla **Città di Bra** e da **Slow Food** con il sostegno della Regione Piemonte e il patrocinio del **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** e del **Ministero della Transizione Ecologica**.*

Considera gli animali è il tema della tredicesima edizione, un focus sul regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo. Senza di loro infatti non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che tocchiamo con mano ogni due anni a Bra.

*Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento – che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza – sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, ringraziamo i **main partner**: BBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua; la Fondazione CRT e la Fondazione CRC per il loro contributo.*

