



CHEESE Slow Food® 18-21 settembre 2015 a BRA (CN)

Dieci cose da non perdere a Cheese



Dal 18 al 21 settembre, Cheese torna a Bra! La piccola cittadina piemontese attende anche quest'anno l'invasione di formaggi e prodotti caseari in arrivo da tutto il mondo. Ma non solo: vi aspetta un ricco programma di incontri, conferenze, laboratori, cene e tantissimi produttori da incontrare e conoscere. Per non parlare delle leccornie che abbiamo in serbo per voi e che potrete gustare tra le vie e le piazze del centro cittadino. Manca solo un mese e per questo abbiamo deciso di dare un'occhiata a quello che la manifestazione ha

in serbo!

- **Una selezione di formaggi unica**

Con oltre 15 paesi presenti all'evento, sarà possibile assaggiare formaggi provenienti da tutto il mondo: la mozzarella italiana, lo stilton inglese, l'emmentaler svizzero... Casari, allevatori, produttori di latte e affinatori italiani e internazionali si riuniranno nel **Mercato dei formaggi**, legati non solo dalla loro passione per il mondo caseario, ma anche dal loro impegno a favore della sostenibilità, della qualità e del rispetto dell'intera filiera.

- **La miglior pizza fuori dalle porte di Napoli**

Nella **Piazza della pizza** non solo sarà possibile assaggiare la vera pizza verace, ma, se sei appassionato di cucina, potrai anche imparare a preparare la pasta e cogliere i suggerimenti di esperti pizzaioli italiani.

- **C'è la birra, tanta e di tanti tipi**

Hai voglia di una bionda, una belga o un'Ipa? Gli oltre 30 birrifici che popolano la **Piazza della birra** fanno di Cheese 2015 la manifestazione cui partecipano più birrifici artigianali in Italia. La sete non sarà un vostro problema :)

- **Se è il vino il tuo preferito...**

Nell'**Enoteca**, potrai scegliere tra oltre 700 etichette, con esperti sommelier che vi aiuteranno a

decidere e vi racconteranno qualcosa di più su come e dove sono stati prodotti.

- **Se cerchi il cibo di strada...**

Hamburger fatti con la miglior carne di manzo piemontese, panzerotti pugliesi o le più succulente olive ripiene... La zona dei **Food truck** e delle **cucine di strada** avrà tutto quel che serve per soddisfare i vostri gusti durante l'intero weekend. Novità di quest'anno, l'Antica Focacceria San Francesco, che servirà specialità siciliane, compresi gli arancini.



- **Assaggia e impara...**

I **Laboratori del Gusto** ti offrono l'opportunità di essere guidati dalle mani esperte di produttori e intenditori attraverso le degustazioni. Scoprirai come accostare whiskey, birra e vino al formaggio; potrai saperne di più su come latte, stagionalità e razze animali possano fare la differenza in termini di aroma e sapore del prodotto finale. Formaggi a latte crudo, formaggi "ubriachi", burro e fondute sono una semplice diapositiva della biodiversità di prodotti che solo eventi come questo possono offrire.

- **Scopri le vere questioni che stanno dietro a Cheese**

I **Laboratori del latte** approfondiranno temi come il benessere animale, il consumo di carne, latte e prodotti lattiero-caseari e l'importanza degli alpeggi di montagna – focus dell'edizione di quest'anno – mentre nella **Casa della Biodiversità** si affronteranno una serie di questioni attraverso degustazioni e specialità di montagna preparate dai cuochi dell'Alleanza Slow Food.

- **I migliori chef cucineranno per te**

Gli appuntamenti a tavola offriranno l'opportunità di cenare con stile, quest'anno puntando i riflettori su numerosi prodotti dei Presidi Slow Food, su rinomati ristoranti da Italia, Spagna e Regno Unito e su una vasta scelta di vini e birre per accompagnare i deliziosi piatti preparati.

- **Il focus di quest'anno è il formaggio spagnolo**

e questo significa che potrai scoprire regioni meno note, come le Asturie, e le loro tradizioni casearie. Nella **Gran Sala dei Formaggi** potrai assaggiarne oltre 20 provenienti dalla nazione ospite. In più, sarà data particolare attenzione al settore lattiero-caseario spagnolo in occasione delle conferenze, mentre i migliori chef iberici saranno protagonisti della scena gastronomica.

- **Un'occasione per visitare la città natale di Slow Food!**

A Cheese non solo si potrà beneficiare di numerose attività, eventi, degustazioni, prodotti e protagonisti, ma anche scoprire la città in cui tutto è cominciato per Slow Food. Bra si trova in una delle più importanti regioni vinicole d'Italia ed è patria della famosa salsiccia cruda, detta, appunto, salsiccia di Bra: assolutamente da provare!

