

A CHEESE 2019 LA RICCHEZZA SUBALPINA DEI FORMAGGI NELLO SPAZIO DELLA REGIONE PIEMONTE

Venerdì 20 settembre nello stand di piazza Spreitenbach il brindisi di inaugurazione e fino al lunedì degustazioni e incontri con le storie e i protagonisti

La produzione lattiero casearia rappresenta per il Piemonte una **ricchezza millenaria** ma anche una **moderna importante realtà produttiva**: 69 formaggi “firmati” tra DOP, IGP, Prodotti Agroalimentari Tradizionali e Presìdi Slow Food; circa 19 mila aziende e 160.000 vacche da latte, 75 società agroindustriali piemontesi che raccolgono e trasformano, tra cui 36 cooperative agricole, 500 pastori che ogni estate salgono agli alpeggi montani con oltre 50 mila capi, una miriade di piccoli produttori di qualità e un valore di export intorno ai 250 milioni di euro. E che dire del posto d’onore che i formaggi occupano nell’enogastronomia piemontese? Eccellenti da soli, accompagnati da uno dei grandi vini del territorio, li ritroviamo in mille ricette: nei risotti, con gli gnocchi di patate, nelle zuppe della tradizione montana, nei ripieni della pasta fresca.

Questo il patrimonio che la **Regione Piemonte** porterà in piazza Spreitenbach a Bra, nel corso della XII edizione di “Cheese” dal 20 al 23 settembre nello spazio insieme ad **Assopiemonte Dop & Igp** e in collaborazione con **VisitPiemonte**, la società *in house* della Regione Piemonte partecipata anche da Unioncamere, che opera per la valorizzazione turistica e agroalimentare del territorio. L’evento, organizzato dalla **Città di Bra e da Slow Food**, rappresenta la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini ed è consacrata, quest’anno, ai formaggi naturali: “*Quello che fa bene agli animali fa bene al territorio, alla biodiversità, al gusto e alla nostra salute. Naturale è possibile*”, recita il *claim* di questa edizione dell’evento.

*“La rassegna Cheese rappresenta uno dei più importanti appuntamenti a livello internazionale per quanto riguarda la promozione e la valorizzazione dei formaggi. L’attenzione è oggi rivolta in particolare ai formaggi naturali, ovvero a quei prodotti a latte crudo realizzati senza fermenti selezionati ma ricorrendo a fermenti autoprodotti. Oggi i formaggi naturali rappresentano una minima parte dei formaggi posti in vendita sul mercato. Proprio per questo motivo, come assessorato all’agricoltura ed al cibo, raccogliamo la sfida rilanciata quest’anno da Cheese diventandone allo stesso tempo promotori – sottolinea l’Assessore regionale all’agricoltura ed al cibo **Marco Protopapa** - L’augurio è che si possa giungere ad una sempre maggiore diffusione dei formaggi cosiddetti naturali, grazie all’impegno dei piccoli produttori. La Regione Piemonte è sicuramente parte attiva di questo evento, ritenendolo un’importante opportunità per far conoscere sempre di più in tutto il mondo le eccellenze e le qualità dei nostri prodotti”*.

Il grande palco della Regione Piemonte a Cheese 2019 sarà, come di consueto, **sede del brindisi inaugurale** nella **mattinata di venerdì 20 settembre** e, nel corso delle giornate successive, il caseificio e lo spazio incontri annessi saranno animati da un **ampio programma di iniziative per tutte le età, ad ingresso libero e gratuito**. Ogni giorno, dalle 9,30 alle 20, si spazierà dalle dimostrazioni e laboratori di caseificazione, fino alle curiosità del mestiere svelate dalle Fattorie Didattiche. Si discuterà di **transumanza**, di ciò che determina la **qualità dei formaggi**, delle **erbe degli alti pascoli** ricche di biodiversità, dei **progetti di valorizzazione turistica degli alpeggi biellesi e dell’Alto Tanaro**. Merende, spuntini, assaggi e degustazioni caratterizzeranno i numerosi appuntamenti delle giornate, evidenziando il meglio dei prodotti piemontesi, **dai formaggi di qualità Dop e Igp a quelli di montagna e ai vini Doc e Docg**. Premiazioni, testimonianze, scoperte di sistemi di allevamento, lezioni di educazione alimentare soddisferanno tantissime curiosità e non mancheranno momenti di intrattenimento serale.

*“Il Piemonte è un territorio dalle grandi tradizioni enogastronomiche che si fondano su materie prime e prodotti di eccellenza. I formaggi ne sono un tipico esempio: ogni valle, ogni provincia esprime dei prodotti caratteristici che offrono suggestioni per un vero e proprio viaggio non solo nei sapori, ma anche nella varietà di ambienti naturali, tradizioni, abilità artigianali ed evoluzioni gastronomiche piemontesi – spiega **Luisa Piazza**, Direttore Generale di VisitPiemonte - In questo senso, Cheese rappresenta una prestigiosa vetrina rivolta ai visitatori nazionali ed internazionali che vogliono scoprire la nostra regione, oltre che un evento di forte attrazione per il territorio piemontese”.*

Il Piemonte è la seconda regione italiana per superficie montana: aree dove ambienti incontaminati e spesso difficili vengono vissuti e resi vivi e produttivi dal coraggio e dalla passione di agricoltori, pastori e produttori caseari. Le storie e le narrazioni sul ritorno dei giovani ai pascoli di alta quota e ai vigneti e sui mestieri antichi che rinascono in forme nuove, saranno al centro dello spazio piemontese, indicando la via possibile per **un’agricoltura viva e sostenibile**, capace di produrre **reddito e futuro** e di attrarre un **turismo rispettoso** in luoghi unici e di inestimabile valore.

*“Da oltre 20 anni, ogni due anni il Piemonte con Cheese diventa il centro della migliore produzione lattiero casearia del Pianeta - dichiara **Silvia De Paulis** del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia - Un fulcro intorno al quale ruotano i produttori di formaggio che da ogni angolo del mondo si ritrovano a Bra e per cinque giorni e si interrogano sulle più importanti sfide che riguardano il futuro del settore, il benessere degli animali, la salubrità dei pascoli e dell’ambiente, le opportunità di lavoro per i giovani. Qualunque sia il formaggio da loro prodotto e qualunque sia la cultura alla quale appartengono, gli allevatori, i casari e gli affinatori che partecipano a Cheese trovano gli esperti con cui confrontarsi sulle medesime problematiche, il pubblico attento e curioso che desidera fare scelte più consapevoli anche per poter sostenere il loro mestiere, le motivazioni per affrontare le grandi sfide del futuro. Il tema di quest’anno, Naturale è possibile, trova in terra piemontese, e in particolare sulle montagne di questa regione, le storie e i protagonisti ideali del racconto che Slow Food ha scelto di mettere in primo piano».*

Il programma completo delle attività nello spazio Assopiemonte Dop & Igp - Regione Piemonte su:
<https://cheese.slowfood.it/assopiemonte-dop-igp-regione-piemonte/>

Torino, 12 settembre 2019

Ufficio Comunicazione VisitPiemonte:

Emanuela Sarti
Tel. 011 4322047
E-mail emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara
tel. 011 4326219
E – mail marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org