

IL PIEMONTE A CHEESE 2017

Eventi a Cheese, Bra, 15-18 settembre 2017 (con preview il 14)
a cura di Regione Piemonte e Assopiemonte DOP & IGP

Dal 15 al 18 settembre si terrà, a Bra, l'undicesima edizione di Cheese, l'evento dedicato al formaggio artigianale organizzato dalla città di Bra e Slow Food Italia. Quest'anno Cheese compie 20 anni e si concentra sul tema dei formaggi a latte crudo; la sua finalità si conferma essere la promozione di una produzione casearia di qualità e rispettosa della biodiversità delle razze allevate, del suo legame con il territorio, del benessere animale, del rispetto per il paesaggio, dei saperi legati ai mestieri del latte – pastori, casari, affinatori e selezionatori –, mostrando come tutti questi elementi siano profondamente connessi a formaggi più interessanti e complessi sotto il profilo gustativo.

Il Piemonte sarà protagonista a Cheese, oltre che, nell'area mercatale, con i suoi tanti produttori e operatori del settore lattiero caseario di qualità, anche attraverso l'organizzazione dell'area espositiva collettiva in piazza Spreitenbach; l'area sarà realizzata e gestita attraverso la collaborazione tra Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura, e Assopiemonte Dop e Igp che raggruppa i Consorzi di tutela dei formaggi piemontesi a DOP (Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese), sulla base di risorse afferenti alla misura 3 del Programma di Sviluppo Rurale attribuite attraverso un bando regionale per l'anno 2017 e su fondi regionali in collaborazione con DMO Piemonte.

In quest'area si svolgerà l'attività di accoglienza e di informazione dei visitatori anche sugli obiettivi del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 del Piemonte; si terrà un ricco calendario di eventi su temi riguardanti il nostro comparto lattiero-caseario - zootecnico, e di appuntamenti dedicati alla presentazione e degustazione dei formaggi del Piemonte in abbinamento con i grandi vini e altri prodotti agroalimentari, con il supporto dell'Istituto alberghiero di Dronero e l'Enoteca regionale di Acqui Terme; nel corso delle serate si terranno alcuni eventi musicali organizzati in collaborazione con la città di Bra. Le attività vedranno anche la compartecipazione di altri soggetti come l'Assessorato regionale allo Sviluppo della Montagna e Foreste, le Organizzazioni Professionali Agricole e le Organizzazioni del mondo cooperativo, l'ONAF, il Consorzio Piemonte Land of Perfection, l'Associazione casare e casari di aziende agricole, Agenform. Sempre in piazza Spreitenbach sarà svolta un'altra importante attività di informazione e animazione rivolta ai protagonisti più giovani e alle famiglie, in collaborazione con le Fattorie Didattiche del Piemonte e con l'Associazione regionale allevatori del Piemonte, dove il pubblico presente potrà vedere direttamente alcuni esemplari di bovini, ovini e caprini, di alcune razze lattifere allevate in Piemonte e protagoniste principali della produzione di latte destinato ai nostri pregiati formaggi.

In sostanza un'occasione unica e speciale per gustare ed approfondire la conoscenza diretta dei prodotti lattiero caseari del Piemonte.

Evanzio Fiandino
Presidente Assopiemonte Dop e Igp

Giorgio Ferrero
Assessore Agricoltura Regione Piemonte

PROGRAMMA AREA PIEMONTE

I convegni, le degustazioni

Venerdì 15 settembre

ore 12.00

Benvenuto nell'area Piemonte

Lo chef Juri Chiotti propone "Cibo Libero di Montagna"

"Toumin dal Mel, patate e aioli"

ore 17.00

Il latte tra crisi e ripresa

La produzione di latte, oltre che fonte di alimenti ed eccellenze casearie è anche opportunità di lavoro e reddito per molte famiglie. Negli ultimi anni si è attraversata una crisi profonda, ma qual è oggi la situazione? Esistono segnali di inversione positiva sul fronte economico? E, sul versante del consumo, l'attenzione ai prodotti del territorio, evidente nel successo di iniziative come il marchio Piemunto, quali novità ha introdotto? E che ruolo hanno le aziende agricole condotte da giovani? Ne parliamo con gli operatori del settore e i ricercatori dell'Istituto di Ricerche Economico Sociali del Piemonte.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono:

- Stefano Aimone e Stefano Cavaletto – Ires Piemonte
- Evanzio Fiandino - presidente di Assopiemonte DOP e IGP
- Giorgio Ferrero, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Piemonte

Ore 18.00

Formaggi Dop del Piemonte – Toma piemontese: a latte intero e a latte parzialmente scremato

La Toma piemontese Dop è un formaggio vaccino a pasta semidura. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa. In chiusura, alcune gustose anticipazioni sulla seconda edizione della Maratoma a Bra, prevista per sabato 16 settembre alle 9:00.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sabato 16 settembre

Ore 09,30

Formaggi DOP del Piemonte – Castelmagno

Il Castelmagno è da molti definito come il re dei formaggi piemontesi. Prodotto nella provincia di Cuneo – nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana – è realizzato con latte vaccino ed eventuali minime aggiunte di latte ovino o caprino. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10,30

L'Appennino che stiamo perdendo

Il terremoto e le nevicate eccezionali dell'anno passato hanno messo in ginocchio pastori e piccoli produttori. Molti piccoli centri non rinasceranno più, perché sarà troppo costoso ricostruirli; molte attività produttive sono in attesa di aiuto da oltre un anno; nel frattempo chiudono i laboratori e si vendono le greggi. Nel cuore dell'Italia pastorale è in corso un cambiamento epocale.

- Modera: Guido Tibergera (Giornalista di "La Stampa")

Intervengono:

- Lorenzo Berlendis – vicepresidente Slow Food Italia
- Davide Olori - Sociologo, Università degli studi di Bologna
- Giovanni Cialone, Istituto per le Tecnologie della Costruzione – CNR
- Alessandro Scillitani, Regista e autore
- Paolo Scaramuccia, Legacoop
- Giorgio Ferrero, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Piemonte

Ore 12,30

Una nuova Dop: l'Ossolano

Il formaggio Ossolano, ha ormai concluso il percorso per ottenere la Dop, il marchio di origine protetta, lo scorso 10 giugno è stato pubblicato sulla Gazzetta europea dopo un iter amministrativo durato più di vent'anni. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura del Consorzio dei produttori – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14,30

Formaggi Dop del Piemonte: il Bra tenero e il Bra duro

Entrambi prodotti nella provincia di Cuneo, con latte di vacca, pecora e capra, il Bra tenero e il Bra duro devono entrambi il proprio nome alla città di Bra, dove storicamente gli imprenditori del posto facevano stagionare nelle proprie cantine i formaggi acquistati dai malgari delle valli cuneesi. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15,00

Buona architettura per buoni formaggi

La crescente spinta alla tutela e alla promozione del paesaggio ed alla corretta integrazione delle strutture di allevamento e trasformazione casearia deve indurre a guardare a questi aspetti con maggiore attenzione. Ma anche l'impegno al miglioramento della qualità dei prodotti caseari non può escludere attenzione al modo di produrli e al rapporto tra le strutture di produzione e l'ambiente che le circonda. È quindi utile riflettere sulle nuove o antiche tecniche costruttive in aree profondamente differenti per clima e tradizioni, integrate nel tessuto paesaggistico, e dove uomo ed animale si trovino perfettamente a proprio agio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono:

- Massimo Crotti - dipartimento di Architettura e Design, Politecnico di Torino
- Mario Perosino – direzione Agricoltura – Regione Piemonte
- Roberto Segattini – FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano)

- Martina Tarantola - dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino
- Luca Nicolandi - dipartimento di prevenzione, ASL Torino 4
- Rappresentanti del mondo produttivo e delle imprese.

Ore 18.00

La marchiatura del Bettelmatt e del Plaisentif

Il Bettelmatt è un formaggio vaccino tipico degli alpeggi dell'Ossola superiore, mentre il Plaisentif è originario della Val Chisone e dell'alta Valsusa. Insieme ai produttori e rappresentanti locali di questi importanti prodotti, Guido Tallone, esperto tecnico caseario presenta una fase specifica della produzione, ossia la marchiatura.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Domenica 17 settembre

Ore 10.00

Formaggi Dop del Piemonte: il Gorgonzola

Tra i formaggi italiani più noti, c'è probabilmente il Gorgonzola. Prodotto in Piemonte e Lombardia con latte vaccino inoculato di *Penicillium caratteristici per questo formaggio*, è tra le prime Dop italiane per numero di forme prodotte, e registra crescenti successi anche all'estero. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura del Consorzio di Tutela – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11.00

Guide per aiutare a difendere le tradizioni

Riguardo alla caseificazione dei formaggi d'alpeggio la stessa Azienda Sanitaria che rilascia le autorizzazioni ed effettua i controlli igienico-sanitari tramite i servizi di igiene e veterinari, si è preoccupata anche di valorizzare le produzioni stesse, quelle sicure e controllate. Spesso i più ignorano l'azione fondamentale dei servizi della prevenzione, in particolare di quelli rivolti alla sicurezza alimentare. L'incontro è destinato a presentare due strumenti di lavoro proposti agli operatori caseari: la *Guida ai caseifici d'alpeggio* della ASL To3 e la *Guida di buona prassi igienica* per i caseifici di azienda agricola anche a cura dell'ASL To4.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono

- Flavio Boraso , direttore generale, e Stefano Gatto direttore S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, dell'ASL Torino 3
- Giovanni Mezzato direttore S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e Luca Nicolandi dirigente S.S. Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche, dell'ASL Torino 4
- Allevatori e produttori caseari dei territori interessati
- Partecipa Giorgio Ferrero, assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Piemonte

Ore 12.00

Formaggi Dop del Piemonte: Raschera e Raschera d'Alpe

Formaggio di montagna che prende il nome dal Lago di Raschera, situato ai piedi del Monte Mongioie, nelle Alpi Liguri, la sua forma era un tempo cilindrica, ma grazie

all'esperienza di chi la doveva portare al mercato, si pensò di farla anche parallelepipedica, per essere trasportata più agevolmente a dorso dei muli. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14,30

Formaggi Dop del Piemonte: la Robiola di Roccaverano

Prodotta nella Langa astigiana, la Robiola di Roccaverano è fatta con solo latte di capra, o misto a latte di pecora o vacca. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15,30

I Piani pastorali e le Associazioni fondiarie quali strumenti di sviluppo delle aree pascolive di montagna

La Regione Piemonte ha recentemente approvato le linee guida per redigere i piani pastorali dei pascoli di alpeggio mediante i quali, unitamente agli interventi previsti dal PSR del Piemonte e dalla Legge regionale per la costituzione delle Associazioni fondiarie, si intende favorire il corretto utilizzo dei foraggi pascolivi di montagna, in considerazione dell'importanza e delicatezza di questo ambiente ed allo scopo di salvaguardarne la funzione produttiva e ambientale, quale area di conservazione della biodiversità naturale. Ne parliamo per scoprire il valore di questi importanti strumenti di intervento e di programmazione aziendale.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono

- Moreno Soster - Regione Piemonte
- Giampiero Lombardi e Massimiliano Probo - Università degli Studi di Torino
- Giampaolo Bruno - Federazione dei dottori Forestali e dei dottori Agronomi del Piemonte e della Valle d'Aosta
- Rappresentanti delle Associazioni dei malgari: ADIALPI e AREMA
- Partecipa Alberto Valmaggia, assessore all'Ambiente, Urbanistica, Programmazione territoriale e paesaggistica, Sviluppo della montagna, Foreste, Parchi, Protezione Civile Regione Piemonte

Ore 17,30

Formaggi Dop del Piemonte: il Murazzano

In una delle più piccole zone italiane d'origine, l'Alta Langa, in provincia di Cuneo, nasce questo formaggio che può essere consumato dopo una decina di giorni o maturare oltre due mesi e che a seconda della stagionatura presenta aromaticità diverse. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di Assopiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'area Piemonte a Cheese è anche una occasione di animazione e coinvolgimento del pubblico con un ricco programma che prevede anche concerti, proiezioni di film, momenti dimostrativi o attività per ragazzi, scuole e famiglie. Qui di seguito il programma completo di questi eventi:

Le fattorie didattiche

Saranno presenti nell'area Piemonte alcune Fattorie didattiche del territorio piemontese, aziende agricole attrezzata e preparata per accogliere scolaresche, gruppi, famiglie e tutti coloro che intendono approfondire la propria conoscenza del mondo rurale, riconosciute dalla Regione Piemonte sulla base della Carta degli impegni e della qualità. Cureranno attività di animazione per ragazzi e famiglie nel corso della manifestazione.

“A lezione di formaggio”

Nelle giornate della manifestazione, dimostrazioni di caseificazione “A lezione di formaggio” con le Casare e i Casari, a cura degli ex allievi dell'Agemform Istituto Lattiero caseario di Moretta.

Gli animali

Un'esperienza interessante per il pubblico sarà la possibilità di vedere da vicino animali delle specie lattifere bovine, ovine e caprine allevate in Piemonte, selezionate e curate dall'Arapp, Associazione regionale Allevatori del Piemonte.

Il punto informativo PSR

Il Programma di Sviluppo rurale 2014-2020, attraverso il piano di comunicazione, sarà presente con materiali informativi e promozionali destinati al pubblico e ai ragazzi che frequenteranno le fattorie didattiche.

Tutti gli eventi si svolgono presso l'area Piemonte in piazza Spreitenbach a Bra, salvo dove diversamente indicato

I concerti - Cheese on Stage

14 settembre, ore 21,30

BRA-Palco - Piazza Caduti per la Libertà

The Sweet Life Society

La band mescola brani di musica contemporanea con brani storici, ridisegnando la cultura della musica Swing in una miscela di suoni elettronici. Con alle spalle un disco uscito per la Warner Music, hanno calcato i palchi di alcuni dei più grandi festival europei e americani. A Cheese 2017, sul main stage, una grande anteprima in musica dell'undicesima edizione dell'evento.

Ingresso gratuito.

15 settembre, ore 21,30

Magasin du Café feat. Madamé

I Magasin du Café evocano atmosfere d'altri tempi: la magia dei bistrot, delle milonghe e dei club newyorkesi, in bilico tra modernità e tradizione. Tra swing, manouche, folk, tango, rock e musica contemporanea, i quattro musicisti portano sul palco la loro grande esperienza. Con loro sul palco, anche il traditional folk di Madamé.

Ingresso gratuito.

16 settembre, ore 21,30

BRA-Palco - Piazza Caduti per la Libertà

The Rumjacks

La musica scozzese e irlandese e il punk rock sono i due fondamenti della musica dei Rumjacks (Sidney, Au) e sono sempre presenti nel loro paesaggio sonoro. La band ha ottenuto milioni di visualizzazioni su YouTube, tra cui oltre 24 milioni per "An Irish Pub Song". Le loro performance dal vivo li hanno portati a condividere il palco con molti altri artisti, tra cui Dropkick Murphys, Gli Interrupt, Anti Flag, CJ Ramone, The Real McKenzies, Gogol Bordello, Ruts DC, Guttermouth, GBH Aggrolites.

Ingresso gratuito.

17 settembre, ore 21,30

Lou Pitakass e... special guest

Lou Pitakass è un gruppo di ragazzi da 13 ai 16 anni nato nella primavera del 2012 che fa musica tradizionale occitana, con rivisitazione personale del repertorio. Tutti allievi della scuola di Sergio Berardo, coinvolgono il pubblico con ricchi di energia. Il gruppo è formato da Arnaudo Gabriele (organetto), Davide Bagnis (batteria), Daniele Mauro (basso), Luca Declementi (organetto, voce, fifre, cornamusa), Loris Giraud (organetto, ghironda).

Ingresso gratuito.

Cheese on Stage è organizzato da Regione Piemonte, Slow Food e Città di Bra, in collaborazione con Piccoli Grandi Dop Piemontesi – Assopiemonte Dop e Igp e Dmo Piemonte Marketing.

Segnaliamo che nell'ambito della rassegna "I film – Cheese on the screen" verranno proiettati:

15 settembre, ore 19,00

BRA-Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Pastori. Una storia del Piemonte

Le colline dell'Alta Langa o della Langa Astigiana, le alte montagne della provincia di Cuneo o del Biellese sono alcuni dei territori del Piemonte in cui, da secoli, i pastori raccontati in questo documentario vivono in perfetta armonia con la terra e con le loro greggi. Girato tra la stagione estiva e quella autunnale, in occasione delle fiere ovino-caprine di Murazzano, Roccaverano, Ternengo e Vinadio, Pastori è lo spaccato di un mondo dalle tradizioni antiche ma tuttora vivo e produttivo, che non vuole e non può essere relegato al passato o a una dimensione di folklore. Le fiere diventano così per i nostri Pastori l'occasione per incontrare il pubblico e per fare conoscere i propri prodotti.

Regia: Paolo Casalis

Italia, 2016, 30'

Prodotto dalla Regione Piemonte

17 settembre, ore 17,30

BRA-Cinema Vittoria – Via Cavour, 20

Il fattore umano: donne e uomini in agricoltura

La mano dell'uomo è insostituibile ancora oggi nell'agricoltura. Il fattore umano racconta storie di donne e di uomini che nell'allevamento delle vacche, nella viticoltura e nella frutticoltura privilegiano il lavoro manuale come strumento per la ricerca di un'eccellenza qualitativa oramai necessaria per distinguersi. Anche i mercati internazionali, senza la manualità e l'applicazione di tecniche antiche, non sarebbero raggiungibili. La manualità che i protagonisti mettono in campo non è però solo mezzo per produrre prodotti migliori e per venderli meglio. È anche il riconoscimento di una storia e di una tradizione nell'allevamento e nella coltivazione che si tramanda da molto tempo. Un modo per sottolineare un'identità non solo personale ma anche per entrare direttamente in contatto con la terra e con gli animali. Storie e identità che la meccanizzazione rischia di cancellare. Il documentario dà voce ai protagonisti che hanno voluto continuare con la tradizione per garantire qualità ed eccellenza senza badare troppo ai sacrifici quotidiani e alle difficoltà che a volte si incontrano percorrendo questa strada.

Regia: Stefano Rogliatti

Italia, 2017, 30'

Prodotto dalla Regione Piemonte