

**CHEESE 2021  
PROGRAMMA INCONTRI PRESSO AREA “PIEMONTE”  
Piazza Spreitenbach, Bra**

**NOTA: La pagoda incontri ha una capienza di 25 posti a sedere, si potrà accedere solo con Green Pass fino a esaurimento posti se non diversamente indicato.**

**VENERDÌ' 17 SETTEMBRE**

**Ore 9.30-10.30**

*Attività educativa per scuole primarie, a ingresso libero*

**Cara la mia fattoria... Storie e gusti dal Piemonte**

Storie e curiosità svelate dalle fattorie didattiche della Regione Piemonte.

L'attività, ad ingresso libero è rivolta ad una classe primaria. L'Azienda agricola Futura presenterà un laboratorio pratico sulla produzione di tomini, con relativa spiegazione sull'allevamento di vacche da latte e sul processo di produzione del latte, con indicazioni sull'importanza di assumere il latte e i formaggi nella propria alimentazione.

Prenotazioni all'indirizzo mail [p.damiano@slowfood.it](mailto:p.damiano@slowfood.it) specificando in oggetto "Iscrizione Cara la mia fattoria". Slow Food provvederà a comunicare l'esito della richiesta e ulteriori dettagli per partecipare all'appuntamento prenotato.

*A cura di Regione Piemonte in collaborazione con le aziende dell'elenco regionale delle fattorie didattiche della Regione Piemonte.*

**Dalle 11 alle 18**

*Attività educativa per famiglie, a ingresso libero*

**Cara la mia fattoria... Storie e gusti dal Piemonte**

Attività alla scoperta del territorio e delle produzioni del Piemonte, a cura della rete delle fattorie didattiche della Regione Piemonte.

L'attività è destinata a bambini e famiglie e si svolge presso l'area Piemonte.

È sufficiente presentarsi nell'area, senza dover prenotare, per poter partecipare.

**Ore 11.30-12.30**

*performance dal vivo - spazio PSR*

**L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**Ore 13.30-14.30**

*Incontro con degustazione*

**Degustazione guidata di formaggi DOP piemontesi**

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala*

*A cura di ONAF*

**ore 16-16.30**

*incontro dimostrativo*

**Prova dimostrativa di marchiatura pubblica del formaggio Bettelmatt**

*A cura di Guido Tallone, Agenform*

**ore 17-18**

*Incontro dimostrativo*

**Prova dimostrativa di caseificazione**

*A cura di Guido Tallone, Agenform*

**Ore 16.30-17.30**

*performance dal vivo – spazio PSR*

**L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**Ore 18.30-19.30**

*incontro con degustazione, ingresso libero*

**Slow Food Travel – destinazione Torre Guaceto (Puglia)**

Un incontro alla scoperta dell'itinerario che Slow Food ha lanciato nel Parco Naturale Regionale Dune Costiere, quello delle Saline di Punta della Contessa e l'Area Marina Protetta di Torre Guaceto, tra le aree naturalistiche più importanti della costa pugliese. Un percorso raccontato attraverso le parole della rete Slow Food e dei prodotti artigianali unici di questo territorio, come il Pallone di Gravina Presidio Slow Food.

*A cura di Slow Food e Enit.*

**Ore 19.30-21.30**

*incontro con degustazione, ingresso libero su prenotazione*

**Alimentazione e salute**

Una riflessione sul rapporto tra cibo e salute con l'intervento della dott.ssa Cinzia Ortega, Direttore SC Oncologia di Verduno, e di Oscar Farinetti, Fondatore di Eataly, che in quest'occasione presenterà il suo ultimo libro.

Segue degustazione guidata dei prodotti del Mercato della Terra di Bra.

*A cura della Condotta Slow Food di Bra.*

*Per info e prenotazioni: 328 8333876, 338 7389306, 3331415164, 338 6403920.*

## **SABATO 18 SETTEMBRE**

**Ore 11,30-12,30**

*performance dal vivo*

### **L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**ore 12.00-13**

### **Prova dimostrativa di marchiatura pubblica del formaggio Plaisentif**

*A cura di Guido Tallone, Agenform*

**ore 13.30-14.30**

*incontro con degustazione*

### **Degustazione guidata di formaggi DOP piemontesi**

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala*

*A cura di ONAF*

**ore 15.30-16.30**

*incontro con degustazione*

### **Prova dimostrativa di caseificazione**

*A cura di Guido Tallone, Agenform*

**ore 16.30-17.30**

*performance dal vivo*

### **L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**ore 17.00-18.00**

*incontro con degustazione*

### **Slow Food Travel – destinazione Trasameria (Umbria)**

Un incontro per conoscere l'itinerario Slow Food nella Trasameria, il percorso lanciato a marzo da Slow Food per far scoprire un territorio ricco di storia, tra olivi secolari, cucina genuina, Presidi e comunità Slow Food. Un itinerario di cicloturismo, da scoprire attraverso i suoi protagonisti: i produttori e gli attivisti della rete Slow Food.

*A cura di Slow Food ed Enit.*

**Ore 18.30**

*incontro con degustazione presso Container Piemonte*

### **Il Vermouth di Torino tra storia e futuro**

Il Consorzio Vermouth Torino presenta le sue aziende e guida il pubblico nella degustazione dei suoi prodotti.

Attività a ingresso libero fino a esaurimento posti

*A cura di Consorzio Vermouth Torino.*

## **DOMENICA 19 SETTEMBRE**

**Ore 11-12**

*incontro dimostrativo con degustazione*

**Presentazione del formaggio Nostrale**

**Ore 12-13**

*incontro con degustazione*

**I progetti di valorizzazione Torino Cheese e Maestri del Gusto**

Le produzioni del territorio torinese vengono raccontate dalle aziende protagoniste dei due progetti Torino Cheese e Maestri del Gusto e degustate in speciali abbinamenti per l'occasione.

Attività a ingresso libero fino a esaurimento posti in sala

*A cura di Torino Cheese*

**Ore 11,30-12,30**

*performance dal vivo*

**L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**Ore 15-16**

*incontro con degustazione*

**Prova dimostrativa di caseificazione del formaggio Nostrale**

*A cura di Guido Tallone, Agenform*

**Ore 16.30-17.30**

*performance dal vivo*

**L'arte di strada interpreta l'agricoltura di oggi e del futuro**

L'arte di strada interpreta i principali temi dell'agricoltura di oggi e del futuro: vieni ad assistere alla performance di pittura dal vivo presso lo spazio del Programma di sviluppo rurale del Piemonte e scopri assieme all'artista del giorno il significato della sua opera.

Attività all'aperto a fruizione libera.

*A cura di Regione Piemonte.*

**ore 16.30-17.30**

*incontro con degustazione*

**Degustazione guidata di formaggi DOP piemontesi**

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti in sala*

*A cura di ONAF*

**Ore 18.30**

*incontro con degustazione, ingresso libero*

**Riflessioni sulla filiera brassicola piemontese.**

Una discussione sulla filiera brassicola, dalle materie prime al consumatore, con particolare riguardo alla scena piemontese. Segue degustazione di birre.

*A cura di Consorzio Birra Origine Piemonte.*

**Ore 19.30**

*incontro con degustazione presso Container Piemonte*

## **Il Vermouth di Torino tra storia e futuro**

Il Consorzio Vermouth Torino presenta le sue aziende e guida il pubblico nella degustazione dei suoi prodotti.

Attività a ingresso libero fino a esaurimento posti

*A cura di Consorzio Vermouth Torino.*

## **LUNEDI' 20 SETTEMBRE**

**Ore 9.30-10.30**

*attività educativa per scuole primarie*

### **Cara la mia fattoria... Storie e gusti dal Piemonte**

Storie e curiosità svelate dalle fattorie didattiche della Regione Piemonte. L'Azienda agricola Agriturismo La Rossa presenterà "Agri...Chef Anno XX", che avrà inizio con la proiezione di un video aziendale e a seguire i ragazzi o le famiglie saranno guidati nella manipolazione dell'impasto ottenuto con le farine del "Progetto Grano di Alessandria".

*L'attività, ad ingresso libero è rivolta ad una classe primaria. Prenotazioni all'indirizzo mail [p.damiano@slowfood.it](mailto:p.damiano@slowfood.it) specificando in oggetto "Iscrizione Cara la mia fattoria". Slow Food provvederà a comunicare l'esito della richiesta e ulteriori dettagli per partecipare all'appuntamento prenotato.*

*A cura di Regione Piemonte in collaborazione con le aziende dell'elenco regionale delle fattorie didattiche della Regione Piemonte.*

**Dalle 11 alle 18**

*attività educativa per famiglie, a ingresso libero*

### **Cara la mia fattoria... Storie e gusti dal Piemonte**

Attività alla scoperta del territorio e delle produzioni del Piemonte, a cura della rete delle fattorie didattiche della Regione Piemonte.

L'attività, ad ingresso gratuito, è destinata a bambini e famiglie e si svolge presso l'area Piemonte.

È sufficiente presentarsi nell'area, senza dover prenotare.

**Ore 11.30-12.30**

*conferenza stampa*

### **Presentazione e firma del protocollo tra Slow Food Italia e l'Istituto Zooprofilattico**

**Sperimentale di Piemonte Liguria Valle d'Aosta.** Ci saranno Barbara Nappini (Presidente di Slow Food Italia) o Serena Milano (in qualità di Direttore di Slow Food Italia) e il Direttore dell'Istituto Zooprofilattico, Angelo Ferrari.

**Ore 17**

*presentazione con degustazione*

### **Fregüj, briciole di memoria in cucina tra Val Grande e Lago Maggiore**

Presentazione della pubblicazione omonima che racconta la prima parte del percorso di ricerca intrapreso sull'area e che raccoglie un gran numero di testimonianze, con un risultato che è possibile definire come "la fotografia delle briciole di una meravigliosa memoria collettiva". Fregüj (in alcuni paesi fragaj) è, infatti, un termine dialettale utilizzato per indicare le briciole, siano quelle del pane siano quelle della polenta asciutta che ha sfamato intere generazioni di abitanti delle queste vallate.

Un lavoro per far conoscere il territorio, le persone e far sperimentare le ricette selezionate.

Ingresso libero.

*A cura della Condotta Slow Food Verbania.*

**Ore 15-16.30**

*incontro con degustazione*

**Burro a latte crudo dell'Alto Elvo: come si faceva, come si fa, come si potrebbe fare. Un approccio corale per salvare gusto, culture, salute e paesaggi montani.**

Il burro tradizionale dell'Alto Elvo, come in generale tutti i burri d'alpeggio, rischia di diventare soltanto un ricordo. Il Presidio Slow Food ha contribuito a difendere e a promuovere la pratica della scrematura tramite affioramento e la specificità della razza bovina Pezzata Rossa d'Oropa, insieme a una corretta gestione dei pascoli e delle terre alte, ma su alcuni punti le normative vigenti non hanno permesso di salvare appieno il "gusto di una volta" e alcune pratiche ad esso connesse. Parliamo della carica batterica consentita, che limita i tempi di maturazione della panna, o il divieto di utilizzo degli utensili di legno, che usati correttamente avrebbero un ruolo essenziale sull'equilibrio batterico. Questo incontro-degustazione sul burro di montagna ha l'obiettivo di aprire un dibattito sull'urgenza di salvare questo prodotto d'eccellenza, a partire dalla tradizione, dal gusto e dal paesaggio (anche microbico), in relazione alle norme che ne regolano la produzione.

*A cura di Slow Food.*