



CHEESE 2023

PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Area Piemonte - Piazza Spreitenbach (Bra)

(ingresso libero fino a esaurimento posti in sala)

Come ogni edizione, Regione Piemonte è presente a Cheese con la propria Area "Piemonte" in Piazza Spreitenbach, animata da un ricco programma di presentazioni e degustazioni con la partecipazione di produttori, consorzi di tutela, associazioni ed enti territoriali, le produzioni di qualità e i progetti di promozione dell'agroalimentare e dell'enogastronomia piemontese.

Al centro della piazza, Asproflor, l'Associazione dei produttori florovivaisti, ha progettato un allestimento studiato per far riflettere sulle varie tipologie di prati e il loro ruolo per la biodiversità e il paesaggio giocato da questi ambienti.

Sul lato sud della piazza, il container Regione Piemonte accoglie i visitatori per le degustazioni dei grandi vini piemontesi Doc e Docg a cura dell'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino; un ruolo da protagonista ha l'Erbaluce, nominato Vitigno dell'anno 2023 da Regione Piemonte.

Nell'Area Piemonte è inoltre allestito uno spazio dedicato allo sviluppo rurale e alla nuova programmazione 2023-2027, nel quale i visitatori possono mettersi in gioco sui temi e sulle sfide dell'agricoltura attraverso un modulo interattivo progettato per l'occasione. Il modulo è parte della mostra interattiva multimediale *Nel nostro piatto*, allestita dalla Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte presso il Movicentro di Bra, che inaugura venerdì 15 alle ore 16 e resterà aperta per le visite fino al 23 ottobre. La mostra è un'iniziativa di educazione al consumo alimentare sano e consapevole, in linea con le politiche del cibo e della sostenibilità promosse dalla Regione Piemonte.

Infine, alle 13.30 di domenica 17 settembre, la Casa della biodiversità di Slow food ospita la proiezione di *Coltivare Storie. L'agricoltura piemontese al cinema*, film di Giulio Pedretti prodotto da Regione Piemonte e VisitPiemonte con la collaborazione del Museo Nazionale del Cinema di Torino. Il film racconta il territorio piemontese e alcune delle sue produzioni agroalimentari più importanti attraverso lo sguardo di registi e documentaristi, a formare un suggestivo ed originale racconto per storie e immagini.

VENERDI' 15 SETTEMBRE

Ore 12.00

La tradizione casearia nelle valli del torinese

Degustazione a cura di Turismo Torino e provincia

Ore 12.00 - piazza Spreitenbach

Come si fa il formaggio? Il Taleggio

Caseificazioni dimostrative per il pubblico a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 13.00

Inaugurazione Area Piemonte

Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio istituzionale a Cheese 2023: gli incontri sui temi della strategia per lo sviluppo sostenibile, le degustazioni a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme e dei Consorzi dei prodotti di qualità, l'allestimento floreale a cura di Asproflor e lo spazio informativo e multimediale dedicato allo sviluppo rurale.

Intervengono: Alberto Cirio, Presidente Regione Piemonte Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte; Paolo Balocco, Direttore Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte

Ore 14.00

Le esperienze e i prodotti dei Gruppi di Azione Locale di Puglia e Piemonte a confronto

Incontro e degustazione a cura di Regione Piemonte e Regione Puglia

Il ruolo dei Gruppi di azione locale, finanziati dalle politiche di sviluppo rurale europee, è centrale per lo sviluppo di territori e imprese. Ne discutono il Gal Langhe Roero e il Gal Val d'Itria e alcuni produttori piemontesi e pugliesi.

A concludere, degustazione con abbinamento di formaggi pugliesi e vini piemontesi.

Intervengono: Marco Protopapa - Assessore Agricoltura Regione Piemonte; Antonio Cardone - Direttore GAL Valle d'Itria; Giusi Casucci - Direttore GAL Langhe Roero; aziende del settore zootecnico piemontesi e pugliesi.

Ore 15.00

Il nuovo Sviluppo Rurale per la zootecnia sostenibile e il benessere animale

Incontro a cura di Regione Piemonte

La programmazione dello sviluppo rurale 2023-2027 del Piemonte comprende numerosi interventi a favore della zootecnia, uno degli obiettivi caratterizzanti della nuova PAC, e un elemento di novità rispetto al ciclo precedente. La Regione Piemonte illustra i bandi e le opportunità per il benessere animale e per il miglioramento della qualità dell'aria, in relazione al Piano regionale che definisce nuovi obiettivi per gli allevamenti.

Intervengono: Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte; Paolo Balocco, Autorità di Gestione del CSR 2023-2027 Regione Piemonte; Anna Valsania, Dirigente del Settore Programmazione e coordinamento dello sviluppo rurale; Gianfranco Latino, Dirigente del Settore Produzioni agrarie e zootecniche; Emanuele Parzanese, Settore Produzioni agrarie e zootecniche; Giorgio Marega, Direttore Coalvi; Monica Bassanino, Settore Produzioni agrarie e zootecniche.

Ore 16.00

PIEMLA, la mela piemontese: presentazione della campagna di valorizzazione

Incontro a cura di Regione Piemonte

Presentazione della campagna informativa e promozionale di Regione Piemonte verso la mela coltivata e raccolta in Piemonte per creare valore e accreditare la preziosa produzione regionale informando il consumatore su peculiarità e caratteristiche, rendere la mela piemontese riconoscibile e apprezzabile dal consumatore evidenziando qualità e tipicità e contribuendo a sviluppare il suo posizionamento sul mercato, rafforzare l'interesse della GDO per il prodotto autoctono.

Intervengono: Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte; Paolo Balocco, Direttore Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte; rappresentanti dei produttori e della Grande distribuzione aderenti all'iniziativa.

Ore 17.00 - piazza Spreitenbach

Come si fa il formaggio? La Toma piemontese

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 17.00

Un percorso formativo per gli amministratori sulle politiche del cibo

Incontro a cura di Regione Piemonte

La Direzione regionale Agricoltura e cibo e Anci Piemonte propongono la prima edizione di un corso residenziale di formazione per amministratori dei Comuni piemontesi, realizzato in collaborazione

con l'Università di Torino, sul tema delle politiche del cibo, che si svolgerà a Castagnole Lanze (AT) dal 20 al 22 ottobre.

Intervengono: Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte; Paolo Balocco, Autorità di Gestione del CSR 2023-2027 Regione Piemonte; Vittorio Bosser Peverelli, Tiziana Pia, Settore politiche del cibo Regione Piemonte; Calogero Mancuso, Vicepresidente Anci Piemonte; Egidio Dansero, Università di Torino

Ore 18.00

A ogni formaggio la sua birra, a ogni birra il suo formaggio!

Degustazione a cura di Regione Piemonte; Consorzio Birra origine Piemonte; Consorzio Alte terre DOP

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà nazionali. Nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del Consorzio e alcuni formaggi piemontesi a denominazione di origine protetta (DOP).

L'evento sarà inoltre l'occasione per la consegna di un riconoscimento allo storico Birrificio BEBA di Villar Perosa (TO).

Intervengono: Marco Protopapa, Assessore regionale Agricoltura e cibo; Consorzio origine birra Piemonte, Consorzio Alte terre DOP

Ore 19.00

Alla scoperta dell'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Erbaluce

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, nel 2022 la Freisa, ora è l'anno dell'Erbaluce. Durante l'incontro verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori e le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette a cura del sommelier del Consorzio di Tutela.

Intervengono: Marco Protopapa, Assessore regionale Agricoltura e cibo; Consorzio Erbaluce di Caluso, Consorzio Nebbioli Alto Piemonte

Ore 20.00

Tempo di raccolto, tempo di racconto: l'agricoltura piemontese sui social

Incontro a cura di Regione Piemonte e Bellissimo

Il progetto di comunicazione "Tempo di raccolto, tempo di racconto", promosso dalla Regione Piemonte, ha coinvolto le migliori esperienze aziendali del Programma di sviluppo rurale 2024-2022" attraverso dei video, una mostra fotografica itinerante sul territorio piemontese e lo sguardo di tre influencer, che oggi racconteranno il loro viaggio attraverso l'agricoltura piemontese.

Intervengono: Bosco di Ovigia, influencer dell'agricoltura; Monica Pianosi, founder @le strade di Torino; federico Ravassard, viaggiatore e digital storyteller

SABATO 16 SETTEMBRE

Ore 11.00

I 50 anni del Pinguino Pepino: la Nocciola Piemonte IGP protagonista di una nuova proposta dell'iconico stecco

Incontro e degustazione a cura di Gelati Pepino

Racconto, presentazione e degustazione del Pinguino Pepino nella sua nuova proposta con Nocciole Piemonte I.G.P.

Intervengono: Alberto Cirio, Presidente Regione Piemonte; Alberto Mangiantini, A.D. Gelati Pepino 1884; Isabella Ciattino, Presidente Consorzio Nocciola Piemonte IGP

Ore 11.30 - piazza Spreitenbach

Marchiatura dimostrativa del Plaisentif, il formaggio delle viole

a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 12.00 - piazza Spreitenbach

Come si fa il formaggio? La burrata

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 12.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

Degustazione a cura di Consorzio Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di

montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

13.00

Sapori e profumi dell'autunno cuneese

Degustazione a cura dell'ATL Cuneese

Ore 14.00

Ciclovía tra Langhe e Roero: passeggiata di loisir Bra-Pollenzo-Alba attraverso il ponte sospeso Carlo Alberto

Incontro a cura di Comune di Bra

Il progetto della Ciclovía tra Langhe e Roero: passeggiata di loisir, Bra-Pollenzo-Alba, attraverso il ponte sospeso "Carlo Alberto" si inserisce nel territorio che da Bra discende fino a Pollenzo e attraversando il Tanaro si estende fino a collegarsi al sistema di ciclovie di Alba. Dalla tratta principale si staccano inoltre i percorsi per Santa Vittoria d'Alba e per Verduno, passando per l'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno. I comuni coinvolti dal progetto sono Bra, con la frazione Pollenzo; Verduno; La Morra e Santa Vittoria D'Alba.

Ore 16.00

Come si fa il formaggio? La crescita

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 17.00

La carne di razza piemontese: buona e sostenibile

Incontro e degustazione a cura di COALVI

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta a Cheese la qualità della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. L'evento sarà anche l'occasione per la presentazione dei risultati di un approfondito studio sulla sostenibilità degli allevamenti del Consorzio. Per concludere, una degustazione in cui la carne si troverà fianco a fianco con un altro dei prodotti di eccellenza del Piemonte... il Roccaverano DOP.

Intervengono: Giorgio Marega, Presidente COALVI; Paola Geninatti, Consorzio Alte Terre DOP

Ore 18.00

Basta il nome: Castelmagno.

Degustazione a cura del Consorzio di tutela

Il Castelmagno prende il suo nome dal santuario dedicato a San Magno, presente nell'omonimo Comune. Le sue origini sono antichissime; le prime forme furono prodotte già nel XII secolo, e il primo documento ufficiale che registra la sua esistenza è una sentenza arbitrale in cui il Comune di Castelmagno dovette pagare in natura, come canone annuo, forme del proprio formaggio al marchese di Saluzzo.

Il Consorzio di tutela presenta il prodotto e organizza una degustazione che ci consentirà di apprezzare a pieno il prodotto: il gusto, l'aroma, la storia, la tradizione.

Ore 19.00

Alla scoperta dell'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023

Degustazione a cura di Regione Piemonte ed Enoteca regionale di Acqui Terme

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, nel 2022 la Freisa, ora è l'anno dell'Erbaluce. Durante l'incontro verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori e le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette a cura del sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

DOMENICA 17 SETTEMBRE

Ore 11.00

Come si fa il formaggio? Il presamico a pasta molle

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 12.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

Degustazione a cura di Consorzio Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di

montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

Ore 13.00

Cheese Tourism: una nicchia che cresce. Perché piace?

Degustazione a cura dell'Ente Turismo Langhe Roero e Monferrato

“Dietro ogni formaggio c’è un pascolo” e un universo di cui fanno parte prati, risorse animali e esperienza artigianale antichissima. Abbiamo preso in prestito le parole di Cheese 2023 perché sintetizzano esattamente ciò che il turista, oggi, vuole conoscere. Il turismo legato ai formaggi è una nicchia in grande crescita, è un turismo culturale. Forse nessuno dei turismi enogastronomici è in grado di raccontare la biodiversità come il cheese tourism. I paesaggi caseari sono un simbolo dell’identità rurale e sono sempre più turisticamente attrattivi. Partiremo da una degustazione per risalire a tutto il mondo che sta dietro a un formaggio e raccontare le enormi potenzialità turistiche che si stanno aprendo.

Intervengono: Bruno Bertero, direttore generale Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero
Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller; Roberta Milano, direttrice scientifica Food & Wine Tourism Forum

Ore 14.00

“The Perfect Risotto Academy” con Gli Aironi e La Casera

Showcooking e degustazione a cura di ATL Alto Piemonte

Ore 14.00 - piazza Spreitenbach

Marchiatura dimostrativa del Bettelmatt, formaggio PAT del Piemonte

a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 15.00

Premiazione del 14° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu"

Incontro a cura di ONAF e Slow Food Martesana

La valutazione del concorso, svolta da una commissione giudicatrice composta da oltre 50 Maestri Assaggiatori dell’Onaf, si rivolge ai formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, realizzati da produttori e affinatori di tutto il territorio nazionale.

Ore 16

Come si fa il formaggio? Il Caciocavallo dell'emigrante

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 17.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Bra, Raschera e Toma piemontese

Degustazione a cura dei Consorzi dei produttori

I Consorzi di tutela presentano e ci guideranno in una squisita degustazione di tre eccellenze casearie del Piemonte: Bra, Raschera e Toma Piemontese.

Tre formaggi a denominazione di origine protetta (DOP) che rappresentano al meglio lo stretto legame tra il nostro territorio, la sua cultura e l'ambiente; elementi che, unitamente al "saper fare" dei produttori, risultano legati in modo inscindibile per determinare le caratteristiche organolettiche uniche di questi prodotti.

Ore 18.00

Dalle Valle dell'Ossola al Lago Maggiore: paesaggi verdi e blu per Affinatori di qualità

Degustazione a cura di Luigi Guffanti 1876 e La Casera con il Distretto Turistico dei Laghi

Ore 19.00

Alla scoperta dell'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023

Degustazione a cura di Regione Piemonte ed Enoteca regionale di Acqui Terme

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, nel 2022 la Freisa, ora è l'anno dell'Erbaluce. Durante l'incontro verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori e le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette a cura del sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

LUNEDÌ 18 SETTEMBRE

Ore 11.00

Come si fa il formaggio? Il pasta semi cotta non pressato

Caseificazioni dimostrative a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta

Ore 12.00

Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

Degustazione a cura di Consorzio Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

Ore 13.00

Drinks@Cheese: l'aperitivo che racconta il territorio tra cocktail wine based e formaggi della provincia di Alessandria

a cura di ATL Alexala

Già diversi anni fa l'ATL in collaborazione con le tre Enotecche Regionali ha avviato un progetto che permettesse la presentazione dei vini del territorio in maniera innovativa e diversa da quella tradizionale. Di qui l'idea delle Enotecche di chiedere ad un bartender locale di delineare le ricette che trasformassero i vini più iconici e rappresentativi per ciascuna di esse (Grignolino, Dolcetto, Brachetto) in un cocktail del territorio. Da qui anche l'idea di proporre in base agli eventi cocktail wine-based special edition e food pairing particolari (truffle special, anno del Cortese special). Anche in questo caso, la proposta è di abbinare i formaggi dei produttori presenti come espositori a Cheese (peraltro i più significativi a livello territoriale, Montebore e Robiola di Roccaverano di Ponti) ai cocktail territoriali con il lancio di uno special edition basato sul Timorasso che verranno preparati live nel corso della presentazione-degustazione moderata da un giornalista.

Ore 16.00

Come si fa il formaggio? Il pasta lavata

Caseificazione dimostrativa a cura di AGENFORM - Consorzio sede di Moretta