



CHEESE 2025

PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

A CURA DI REGIONE PIEMONTE

Area Piemonte - Piazza Spreitenbach (Bra)

(ingresso libero fino a esaurimento posti in sala)

Come ogni edizione, La Regione Piemonte è presente in piazza Spreitenbach con l'Area Piemonte, allestita dall'Assessorato regionale al Commercio, Agricoltura e cibo, Parchi, Caccia e pesca, Peste suina, Turismo, Sport e post-olimpico.

Animato da un ricco programma di presentazioni e degustazioni con la partecipazione di produttori, consorzi di tutela, associazioni ed enti territoriali, lo stand presenta le produzioni di qualità e i progetti di promozione dell'agroalimentare e dell'enogastronomia piemontese con protagonisti principali le Dop dei formaggi piemontesi in abbinamento agli altri prodotti certificati di qualità.

Il container Piemonte accoglie i visitatori per le degustazioni dei grandi vini piemontesi Doc e Docg a cura dell'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino e dove un ruolo da protagonista ha l'Alta Langa, il primo metodo classico d'Italia nominato Vino piemontese dell'anno 2025 da Regione Piemonte.

Nell'Area Piemonte è inoltre allestito uno spazio dedicato ai Distretti del cibo e alle Agenzie turistiche locali, nel quale i visitatori possono richiedere informazioni inerenti l'enogastronomia dei territori, le attività sportive e turistiche, assaggiare i prodotti locali e ottenere materiali informativi. Inoltre, ogni giorno il programma prevede attività dimostrative di caseificazione e produzione di formaggio aperte a tutti, a cura di professionisti del settore.

Inoltre, ogni giorno il programma prevede attività dimostrative di caseificazione e produzione di formaggio aperte a tutti, a cura di professionisti del settore oltre che un percorso informativo ad accesso libero per adulti e bambini sulla formaggio, dalle modalità di produzione alle principali caratteristiche e diverse tipologie.

N.B.: IL PRESENTE PROGRAMMA E' SUSCETTIBILE DI MODIFICHE E VARIAZIONI DI ORARIO ENTRO LA DATA DI INIZIO DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDI' 19 SETTEMBRE

Ore 12.00

INAUGURAZIONE AREA PIEMONTE

Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio istituzionale a Cheese 2025: gli incontri sui temi dello sviluppo rurale, della ricerca e della sostenibilità, le degustazioni a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme e dei Consorzi di tutela dei prodotti di qualità certificata, un percorso didattico sulla produzione di formaggio a cura di Agenform e lo spazio informativo dedicato alle Agenzie turistiche locali, ai Distretti del cibo e allo sviluppo rurale.

Brindisi con Alta langa DOP a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 13.00

DELIZIE D'AUTUNNO. UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA PIANURA CUNEESE

Degustazione a cura di Regione Piemonte, Azienda Turistica Locale del Cuneese e Distretto del cibo della frutta

Il detto popolare "Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere" ha origini antiche e affonda le radici nella tradizione piemontese. In passato, i contadini univano il formaggio, un alimento base in ogni cascina, con la frutta di stagione, che fosse fresca, in composta o in marmellata. Questo abbinamento era pratico e salutare: utilizzava prodotti facilmente disponibili e garantiva un pasto nutriente. Oggi, assaporare un tagliere di formaggi del Cuneese abbinato alla frutta del luogo è una gioia per gli occhi e per il palato e per provare questa esperienza, l'ATL del Cuneese invita a una degustazione con i formaggi in abbinamento ai sapori del Distretto della Frutta di Lagnasco. E per concludere in bellezza, un tuffo nel passato con il Real Biscotto di Racconigi e la deliziosa Marmellata di Mora di Gelso.

Ore 14.00

LE OPPORTUNITÀ DELLO SVILUPPO RURALE PER IL MONDO AGRICOLO: LE POLITICHE, I BANDI E LA COMUNICAZIONE

Incontro a cura di Regione Piemonte

La programmazione dello sviluppo rurale 2023-2027 del Piemonte comprende numerosi interventi a favore del sistema agricolo piemontese, attraverso bandi e altre opportunità. La comunicazione dello sviluppo rurale si arricchisce del rinnovamento della rivista Agricoltura on-line, strumento di approfondimento agile e multimediale.

Ore 15.00

SOTTOSCRIZIONE DELL'ACCORDO QUADRO TRA FONDAZIONE AGRION E FONDAZIONE RICCAGIOIA

Incontro a cura di Regione Piemonte e Fondazione AGRION

Gli Assessori all'agricoltura di Regione Piemonte e Regione Lombardia raccontano e sanciscono la collaborazione tra le due regioni in ambito di ricerca in agricoltura.

Ore 16.00

REGIONE PIEMONTE E FONDAZIONE AGRION PER LA FORMAZIONE E LA RICERCA

Incontro a cura di Regione Piemonte e Fondazione AGRION

Presentazione delle borse di studio finanziate da Eviso e di tirocini extracurricolari e lancio del progetto di collaborazione tra Regione Piemonte, Agrion e Diagram relativo alla partnership per il potenziamento della rete di stazioni di rilevazione meteo per le aziende agricole.

Ore 17.00

LA CARNE DI RAZZA PIEMONTESE: BUONA E SOSTENIBILE

Degustazione a cura di COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP

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.

Una degustazione in cui la carne si troverà fianco a fianco con un altro dei prodotti di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, accompagnato da un calice di vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 18.00

ALLA SCOPERTA DELL'ALTA LANGA DOCG, VINO DELL'ANNO 2025

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Alta Langa

Il progetto regionale "Vino dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare le grandi denominazioni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del nostro territorio insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Per il 2025 è stato selezionato l'Alta Langa DOCG, primo metodo classico d'Italia. Durante l'incontro verrà raccontata l'esperienza del Consorzio di Tutela 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.

Ore 19.00

I TESORI DOP DEL PIEMONTE: RISO E GORGONZOLA

Show cooking a cura di Regione Piemonte, Consorzio di Tutela del Gorgonzola, Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Il Piemonte vanta l'unica denominazione di origine protetta di riso riconosciuta a livello europeo: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Un prodotto unico, come il territorio in cui viene coltivato da secoli. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

SABATO 20 SETTEMBRE

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.

Ad accompagnare, un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

13.00

IL TERRITORIO ALESSANDRINO E LE SUE ECCELLENZE: IL MONTEBORE

Degustazione a cura dell'ATL Alexala e Consorzio di Tutela formaggio Montebore

Questo formaggio a latte crudo ha una antichissima e viene ancora prodotto come vuole la tradizione, utilizzando le formelle di diverso diametro, il tutto a mano, senza l'aiuto di macchinari ma solo con la sapiente maestria dei casari, che con amore e passione danno vita a questo piccolo gioiello gastronomico, figlio di un territorio straordinario.

Ad accompagnare, un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 14.00

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO: MONREGALESE-CEBANO A INDIRIZZO BIOLOGICO

Degustazione e incontro a cura del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.

Ore 15.00

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: IL CRUDO DI CUNEO E LA MELA ROSSA CUNEO

Degustazione a cura di Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP e Regione Piemonte

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP, altra meraviglia del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 16.00

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO: MOMBARONE, SERRA MORENICA E NAVIGLIO DI IVREA

Degustazione a cura del Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo.

Ore 17.00

LA CARNE DI RAZZA PIEMONTESE: BUONA E SOSTENIBILE

Degustazione a cura di LA GRANDA

La Granda ha spostato il sistema di produzione agroalimentare "Agricoltura Simbiotica", seguendone le linee guida per la cura dei terreni dai quali produrre i propri foraggi e alimenti per gli animali, impegnandosi direttamente nella tutela del territorio, dell'aria, dell'acqua e del suolo. Una degustazione a base di Carne Cruda e patè di fassona in conetto con granella di nocciole accompagnata da un calice di vino DOCG servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 18.00

DOLCE ALCHEMIA: L'INCONTRO PERFETTO TRA CIOCCOLATO E VERMOUTH

Degustazione a cura di ATL Turismo Torino e Provincia

*Cosa succede quando un vino aromatizzato torinesissimo incontra gli aromi del cioccolato? Venite-
lo a scoprire attraverso il racconto dei nostri esperti.*

Ore 19.00

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).*

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Ore 11.00

LOST EU: TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ – FILIERE DOP E PACKAGING GREEN

**Incontro a cura di Associazione Alte Terre DOP, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e
Alimentari, Università degli Studi di Torino**

*LoST-EU ha riunito otto preziosi formaggi DOP di nicchia da tutta Italia – Murazzano, Ossolano,
Roccamare, Strachitunt, Puzzone di Moena, Pecorino Siciliano, Vastedda del Belice e Provolone
del Monaco – trasformando la forza dei singoli consorzi di Tutela in una strategia di successo. Le
attività intraprese hanno portato a risultati eccellenti in termini di visibilità, competitività e
riconoscimento sui mercati internazionali, facendo emergere il valore di questi prodotti unici. Ogni
formaggio ha raccontato una storia autentica di territorio, tradizione e sapore, diventando*

ambasciatore di identità e qualità. Ogni tappa, evento e fiera ha rafforzato il messaggio del progetto, che ha diffuso con forza i valori della sostenibilità ambientale e della tradizione rendendo queste eccellenze sempre più conosciute e apprezzate.

Ore 12.00

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO: APPENNINO E COLLINE DI LANGA E MONFERRATO

Degustazione a cura del Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo.

Ore 13.00

L'ARTE CASEARIA DAL LAGO MAGGIORE ALLE VALLI DELL'OSSOLA

Degustazione a cura di Distretto Turistico dei Laghi

Una visita del Lago Maggiore, incantevole specchio d'acqua sito in alto Piemonte con i vicini Lago d'Orta e Lago di Mergozzo, e, poco più su, tra le maestose Valli Ossolane diventa un viaggio dei sensi tra eccellenti formaggi realizzati con passione e sapienza dagli allevatori d'alpeggio e dai piccoli grandi artigiani della tradizione. L'arte casearia qui, tra paesaggi verdi e blu, simboleggia il profondo legame con la terra d'origine e i suoi prodotti, dal gusto unico e deciso, ne sono fieri ambasciatori in Italia e nel mondo.

Ore 14.00

I TESORI DOP E IGP DEL PIEMONTE: IL SALAME PIEMONTE E LA MELA ROSSA CUNEO

Degustazione a cura di Consorzio di tutela Salame Piemonte, Consorzio di tutela Mela Rossa Cuneo e Regione Piemonte

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 15.00

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO: PINEROLESE TERRE DA TASTÉ

Degustazione a cura del Distretto del Cibo Pinerolese Terre da Tasté e ATL

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo.

Ore 16.00

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. Ad accompagnare, un calice di DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 17.00

LA CARNE DI RAZZA PIEMONTESE: BUONA E SOSTENIBILE

Degustazione a cura di ASPROCARNE e Regione Piemonte

Asprocarne Piemonte è un'Organizzazione di produttori di bovini da carne, operante sull'intero territorio della Regione Piemonte e conta circa 500 soci che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere, e che rappresentano il 50% della produzione regionale. La mission dell'Organizzazione è di migliorare, qualificare, promuovere, valorizzare e commercializzare le carni bovine prodotte dagli allevatori associati.

Una degustazione in cui la carne sarà accompagnata da un calice di vino DOCG piemontese servito dall'Enoteca regionale di Acqui Terme.

Ore 19.00

ALLA SCOPERTA DELL'ALTA LANGA DOCG, VINO DELL'ANNO 2025

Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Alta Langa

Il progetto regionale "Vino dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare le grandi denominazioni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del nostro territorio insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Per il 2025 è stato selezionato l'Alta Langa DOCG, primo metodo classico d'Italia. Durante l'incontro verrà raccontata l'esperienza del Consorzio di Tutela 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 22 SETTEMBRE

Ore 11.00

DAL CAMPO ALLA MENSA BIO, LA PROMOZIONE DELL'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA NELLE MENSE SCOLASTICHE DEL PIEMONTE

Incontro a cura di Regione Piemonte

L'incontro si propone di far conoscere il Fondo ministeriale per le mense scolastiche BIO attraverso la descrizione dell'iter amministrativo necessario ai fini dell'accesso al fondo e la presentazione di un esempio concreto di mensa scolastica biologica. Verrà inoltre presentata l'esperienza del Distretto del cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico che conta 120 soci tra imprese, Amministrazioni Pubbliche, realtà culturali e formative e che rappresenta pertanto un esempio concreto di rete di persone ed istituzioni orientata allo sviluppo sostenibile di un territorio. Nel contempo verranno presentati gli specifici progetti finanziati dal Fondo ministeriali, attuati dalla Regione Piemonte ai fini della realizzare di iniziative di informazione e di promozione nelle scuole di ogni ordine e grado.

Ore 12.00

I DISTRETTI DEL CIBO DEL PIEMONTE SI PRESENTANO: CHIERESE E CARMAGNOLESE

Degustazione a cura del Distretto del Cibo Chierese e Carmagnolese

Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo.

Ore 15.00

I RISULTATI DEL PROGETTO PRIN - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) OR NON-PDO CHEESES: THE INTERPLAY OF CONSUMER PREFERENCES AND CHEESEOMICS

Incontro a cura di Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino, Consorzio di Tutela Roccaverano DOP

Il progetto PRIN ha affrontato temi tecnologici, chimici, microbiologici e economici indagando presso i consumatori piemontesi l'influenza della DOP nella scelta d'acquisto e non solo. I formaggi oggetto dell'indagine sono il Roccaverano DOP e simili non DOP, il Grana Padano DOP e non, il Caciocavallo Silano DOP e non.