

ABRUZZO PROTAGONISTA A BRA DI “CHEESE” MANIFESTAZIONE INTERNAZIONALE DEDICATA AI FORMAGGI

11 Settembre 2023



L'AQUILA - Anche quest'anno l'Abruzzo è protagonista di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità, a Bra (Cuneo) dal 15 al 18 settembre 2023. Organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e del Ministero del Turismo, la 14esima edizione riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati intorno al claim Il sapore dei prati, per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute.

Nell'edizione 2023 il Mercato italiano e internazionale torna a riunire casare e casari da ogni latitudine. Sono quasi 400 gli espositori presenti da tutte le regioni italiane e da 14 Paesi. Protagonisti i Presidi Slow Food, che riflettono patrimoni di pascoli, razze animali, latti e abilità manuali, e gli Affinatori, che con il loro lavoro imprime ai formaggi anima e identità, curandoli fino alla maturazione. Oltre naturalmente agli imperdibili Laboratori del Gusto e Appuntamenti a tavola, dove cuoche e cuochi italiani e internazionali condurranno i partecipanti alla scoperta dei diversi ecosistemi, tra montagna e vie della transumanza. Cuore delle riflessioni, la Casa della Biodiversità ospita conferenze, degustazioni e proiezioni serali.

Non mancano poi le occasioni per conoscere e assaggiare, tra Gran sala dei formaggi ed Enoteca, Cucine di Strada, Food Truck e birrifici artigianali che animano piazze, cortili e strade di Bra. Tra le novità di quest'anno il grande ritorno della Piazza della Pizza e il debutto della Casa della Slow Food Coffee Coalition. Latti, caci, monti e transumanze d'Abruzzo Tra laboratori

e conferenze, spesso proposti in una formula mista, l'Abruzzo mostra a Cheese il suo lato più autentico, fatto di comunità montane che per secoli hanno basato le loro economie sulla pastorizia, di formaggi a latte crudo frutto della cura dei pascoli, ma anche di preparazioni contadine, salumi naturali, pani, mieli e legumi montani. Un lungo viaggio tra strade, montagne e tratturi che non può non prevedere un ampio spazio per i Presidi Slow Food. Lo stand Abruzzo è presente a Cheese grazie all'impegno congiunto dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, dell'ARAP (l'Agenzia abruzzese per le attività produttive), della cooperazione dei GAL Terre d'Abruzzo e di Slow Food Abruzzo.

Dall'Abruzzo nella via dei Presidi e in molti appuntamenti del programma troveremo: Salsicciotto Frentano Pecorino di Farindola Ventricina del Vastese Canestrato di Castel del Monte Salsiccia di fegato aquilana Mieli dell'Appennino aquilano Peperone dolce di Altino Cece di Navelli Fagioli di Paganica Birrifici e Food Truck Nel nostro tour ideale non può mancare una tappa nelle aree dedicate ai birrifici, alle cucine di strada e ai food truck, in piazza Carlo Alberto, presso il Cortile delle scuole maschili e in piazza Spreitenbach. Dalla provincia di Chieti arriva a Cheese Bracevia A Tutta Pecora, di San Giovanni Teatino. Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: nel Mercato italiano e internazionale, distribuiti tra le piazze e le vie della città troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde, oli, vini e molto altro.

È, anche, occasione per conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori e dei selezionatori. Prodotti caseari Azienda Agricola La Mascionara – Pizzoli (Aq) Azienda Agricola Podere Al Sole – Scanno (Aq) Cooperativa A.S.C.A. – Anversa degli Abruzzi (Aq) Rewilding Appennines – Gioia dei Marsi (Aq) Azienda zootecnica Gran Sasso di Giulio Petronio – Castel del Monte (Aq) Consorzio produttori pecorino di Farindola – Farindola (Pe) Salumi e carni Salsiccia di fegato aquilana – L'Aquila (Aq) Di Fiore Stefano Salumificio – Fresagrandinaria (Ch) Macelleria Caporale Adriano – Lanciano (Ch) Ortaggi e conserve vegetali Cece di Navelli – Navelli (Aq) Fagioli di Paganica – Paganica (Aq) Peperone dolce di Altino – Altino (Ch) Sali e spezie Oro rosso di Mancinelli Claudio – San Demetrio ne' Vestini (Aq) Servizi GAL Gran Sasso Velino – L'Aquila Istituzioni Assessorato all'Agricoltura Regione Abruzzo ARAP Azienda Regionale Attività Produttive – Villanova di Cepagatti (Pe).