



Slow Food home | Associazione | Fondazione | Editore | Sloweb | Ufficio Stampa | Store

Home

Dossier Slowfood

Comunicati Stampa

Rassegna Stampa

Italiana

Internazionale

Buono a Sapersi

Richiesta accredito

Cartelle Stampa &
Foto eventi

- Cheese
- Slow Fish
- Salone del Gusto
- Congresso SF Italia
- Terra Madre
- Congresso SF Int

Per contattarci:

- v.musso@slowfood.it
- p.nano@slowfood.it
- f.barengo@slowfood.it
- e.virgillito@slowfood.it
- l.bernardini@slowfood.it
- a.pautasso@slowfood.it
- Tel. +39 0172 419653
- Fax. +39 0172 413640

Press Area

Italia - 27/06/2011

ALIMENTARE:SLOW FOOD PRESENTA CHEESE, CAPITALE DEL FORMAGGIO

(ANSA) - TORINO, 27 GIU - Bra capitale del formaggio e della cultura lattiero-casearia. Dal 16 al 19 settembre prossimi ritorna "Cheese! Le forme del latte", la biennale internazionale organizzata da Slow Food Italia e dalla città braidese dedicata al mondo del formaggio.

Saranno quattro giorni di festa in occasione della manifestazione, giunta all'ottava edizione, che dal 1997 è diventata l'evento di riferimento a livello mondiale per il settore, in particolare per le piccole produzioni casearie e di qualità. Alcuni numeri dell'edizione 2009 aiutano a comprendere: 20 paesi ospitati, 3 mila metri quadrati espositivi e 160 mila presenze. "E' un evento che ha ampie ricadute sull'economia del territorio: genera un aumento del 15% delle presenze turistiche" rivela il sindaco di Bra, Bruna Sibille. Quest'anno si parlerà di complessità dell'universo lattiero-caseario, legata ai tre temi principali: lattini, mestieri, territori. Tre termini volutamente declinati al plurale per far comprendere proprio la complessità, la ricchezza e la biodiversità del settore. Come da tradizione, pure stavolta Cheese sarà un luogo di confronto e dibattito, dove proporre nuovi temi e nuove sfide. Una è già stata vinta ed è quella che riguarda il riconoscimento del latte crudo come elemento imprescindibile di qualità gastronomica. Solo il latte crudo infatti garantisce approvvigionamento locale, lavorazione con metodi naturali e valorizzazione delle razze autoctone.

"Non è cosa di poco conto - afferma Carlo Petrini, presidente di Slow Food Italia - aver contribuito a cambiare le leggi negli Stati Uniti, in Irlanda e, tra poco, in Australia. Significa essere riusciti a modificare l'aspetto sociale e produttivo di un paese, dove prima c'era l'obbligo di pastorizzare il latte per produrre il formaggio. Questa battaglia ha permesso di creare nuovi posti di lavoro in tali paesi, dove sono nate tante nuove realtà produttive, e anche di aprire nuovi mercati per le nostre imprese, che ora possono esportare i loro prodotti di qualità". Proprio per la grande attenzione che ha sempre dedicato alla difesa delle produzioni a latte crudo e dei mestieri dei casari e degli affinatori, l'ospite d'onore dell'edizione 2011 sarà la Francia. Si potranno degustare le eccellenze francesi nella Gran Sala dei Formaggi e nell'Enoteca: qui attendono i visitatori 100 formaggi e 150 etichette d'Oltralpe.

Altre sfide verranno lanciate quest'anno: quella sul futuro dei mestieri artigianali, il cui simbolo è la "Piazza della Resistenza Casearia" dove verranno presentate micro produzioni a rischio di estinzione, e quella sull'etichetta dei formaggi.

Un'etichetta che deve diventare un racconto di ciò che è stato prodotto. "Come è accaduto con il vino, anche il settore caseario dovrà essere tenuto in vita dai piccoli produttori, bisogna difenderli da logiche di mercato perverse" spiega Petrini.

Il centro storico di Bra farà da cornice all'evento. Il ricco e variegato programma comprende il Mercato dei formaggi, con centinaia di produttori italiani e stranieri, la "Via degli affinatori", 34 Laboratori del Gusto, 5 Laboratori del latte, i Presidi Slow Food, 13 "Appuntamenti a tavola", per gustare specialità nazionali e internazionali in dimore storiche e ristoranti di Langhe e Roero, chioschi di degustazione, cucine di strada e la "Piazza della birra". Tra le novità ci saranno la "Piazza della pizza" e l'area Slow Food Educa, con il "Master of Food" sulla mozzarella e i percorsi del gusto rivolti alle scolaresche. (ANSA)

(/ Ansa)

Notizia del giorno:

Italia - 30/05/2011

Slow Fish la manifestazione sul consumo responsabile

Eventi

Slow Food:



