



CHEESE 2011
LE FORME
DEL LATTE
16 | 19 SETTEMBRE
BRA | CUNEO | ITALIA

.....
OGNI FORMAGGIO
È UN MONDO.
DI SAPORI,
DI ESPERIENZA,
DI LAVORO,
DI CREATIVITÀ,
DI TERRITORI.
WWW.SLOWFOOD.IT/CHEESE

PROGRAMMA

main sponsor

Info utili



Bra (Cn)
16-19 settembre
www.slowfood.it/cheese

Orari

venerdì 16: 11-23

sabato 17 e domenica 18: 10-23

lunedì 19: 10-20

Cheese è una manifestazione a **ingresso libero** tra le vie e le piazze del centro storico di Bra; sono a pagamento l'ingresso alla Gran Sala ed Enoteca, i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola e i Master of Food

Prenotazioni appuntamenti

I posti disponibili per i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola e i Master of Food sono limitati, per cui è indispensabile prenotare sul sito www.slowfood.it/cheese o scrivendo una mail a prenotazioni@slowfood.it

Le prenotazioni si chiudono il 12 settembre; sarà possibile iscriversi agli eventuali posti rimasti disponibili rivolgendosi alla Reception Eventi durante la manifestazione

Essere soci Slow Food conviene!

5 € di sconto su Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola e Master of Food

50% di sconto sull'ingresso alla Gran Sala
Agevolazioni e vantaggi su tutti i titoli di Slow Food Editore e i gadget in vendita presso lo stand dell'Associazione

Come arrivare a Cheese

Per raggiungere Cheese usa i mezzi pubblici o scegli il Road Sharing (www.roadsharing.com)

In treno

Il treno è il mezzo consigliato, la stazione di Bra è a pochi minuti a piedi dai luoghi in cui si svolge Cheese

In auto

Dalla A6 Torino-Savona:

uscita Marene Cherasco, direzione Bra

Dalla A21 Torino-Piacenza:

uscita Asti Est; immettersi poi sulla A33 Asti-Cuneo, direzione Alba e proseguire per Bra

Parcheggi

Sono predisposte aree parcheggio agli ingressi della città, collegate al centro storico di Bra da un servizio di navette

In aereo

Aeroporto Cuneo Levaldigi: Bra si trova a 30 Km

Aeroporto Torino Caselle: Bra si trova a 75 Km

Prenotazioni alberghiere

Ventana Group

corso Marconi 10, 10125 Torino

tel. 011 5622766 giorgia.tallia@ventanagroup.it

Informazioni turistiche

Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero

tel. 0172 430185 turismo@comune.bra.cn.it

tel. 0173 35833 info@langheroero.it

A cosa servono le fiere dell'agroalimentare? Se solo a vendere, a creare movimento in una città, a vivacizzare un poco la stampa locale, allora servono a poco, non lasciano ricordi né sviluppi, sono transazioni commerciali come tante altre. Se invece attirano l'attenzione su un prodotto perché venga raccontato, allora le fiere lasciano un segno, diventano momenti di crescita e di sviluppo, disseminano informazioni che daranno luogo a un diverso modo di compiere i gesti di tutti i giorni.

È questo il compito di Cheese, una fiera internazionale che in quattro giorni racconta che **dietro ogni formaggio di qualità c'è un pezzo di pianeta**, con il suo clima, il suo territorio, le sue particolarità, la sua storia, le sue donne e i suoi uomini e ciò che loro nel tempo hanno imparato e capito sui luoghi che abitano, gli animali che allevano, le persone che nutrono.

Cheese è un evento in cui **si ascolta, si assaggia, si osserva, si impara, si parla, si chiede e si risponde**. E dopo **si compra e si vende**. È come entrare nello specchio di Alice, per scoprire che dietro l'immagine che si stava guardando – un formaggio – ci sono mestieri, animali, persone, metodi di allevamento, di stagionatura e di utilizzo, che senza lo specchio magico resterebbero sconosciuti.

Le etichette "a norma di legge" dei formaggi che acquistiamo (latte, caglio, sale) non raccontano niente. Abbiamo bisogno di sapere molto di più per **essere i co-produttori** che vogliamo essere: quali lattini, da animali allevati e nutriti come, come il latte viene lavorato, quanto tempo serve, come si stagiona, per quanto, e soprattutto: da chi viene fatto tutto questo. Abbiamo bisogno di capire, per poter essere al fianco di chi lavora con competenza, passione, rispetto per l'ambiente, per gli animali e per la nostra salute.

**Benvenuti
a Cheese!**
Una fiera per capire





LE FORME DI CHEESE!

Dal 16 al 19 settembre torna Cheese, all'ottava edizione. Con focus sulla Francia, l'evento biennale braidese dedicato alle *forme del latte*, quest'anno illustra e approfondisce la complessità – di sapienze, esigenze, problemi e risorse – legata ai prodotti lattiero-caseari. La manifestazione punterà i riflettori sui tre pilastri su cui si regge l'eccellenza casearia: **latte**, **mestieri**, **territori**. Tre declinazioni plurali che possono essere ulteriormente scomposte e avvicinate per analizzare molte delle principali tematiche che riguardano questo settore: dai luoghi che ospitano gli animali alle tecniche di produzione, all'affinamento. La biodiversità casearia, a tutti i livelli, sarà presente non solo negli stand del **Mercato dei Formaggi** – dove incontrerete, tra gli altri, i produttori dei **Presidi Slow Food** – e nelle proposte della **Gran Sala dei Formaggi**, ma anche nei **Laboratori del Gusto**, le degustazioni guidate per allenare i cinque sensi al riconoscimento della qualità; negli **Appuntamenti a Tavola**, occasione imperdibile per gustare specialità locali e internazionali in ambienti unici; nei **Laboratori del Latte**, gli incontri aperti al pubblico durante i quali si discute e ci si confronta su questioni sempre attuali perché legate alla nostra alimentazione, al paesaggio, al mercato...

Proseguiranno le **attività educative**, avviate nelle scuole i mesi scorsi, con le degustazioni pensate per i più piccoli e la produzione del formaggio proposta alle scolaresche in visita; inoltre percorsi progettati per adulti – tra cui il **Master of Food** dedicato alla mozzarella – e bambini.

Non mancheranno i punti ristoro con le **Cucine di strada**, i **Chioschi Degustazione** e la **Piazza della Birra**, oltre all'atteso debutto della **Piazza della Pizza**.

E tante altre novità e sorprese...

Per scoprirle, tenete d'occhio il sito costantemente aggiornato:

www.slowfood.it/cheese

LABORATORI DEL GUSTO

Una narrazione del gusto per stimolare i cinque sensi, riconoscere la qualità e impadronirsi dei dettagli (storici e geografici) che rendono unico ogni prodotto. Ogni Laboratorio del Gusto è studiato in modo che si possa imparare – insieme a casari, affinatori e selezionatori, affiancati da esperti Slow Food – come nascono i prodotti proposti, scoprirne di più sul territorio di provenienza e naturalmente assaggiare, confrontare e trovare l'abbinamento giusto con i migliori formaggi provenienti da tutto il mondo. Tre incontri dedicati al rapporto tra formaggi e grandi etichette saranno inoltre ospitati alla Banca del Vino di Pollenzo.

APPUNTAMENTI A TAVOLA

Castelli e ville d'epoca, le cantine più suggestive, i migliori ristoranti e osterie delle Langhe e del Roero: ambienti inconsueti e affascinanti dove apprezzare la cucina locale, scoprire specialità regionali o incontrare chef internazionali. Questa la formula vincente per gli Appuntamenti a Tavola, le cene di Cheese che portano la manifestazione oltre i confini cittadini, fino alle colline della Franciacorta per un appuntamento fuori porta contraddistinto dal curioso accostamento tra bollicine e formaggi.

SLOW FOOD EDUCA

Immane quanto fondamentali le attività proposte da Slow Food Educa: il Master of Food sulla mozzarella in due incontri rivolti al pubblico adulto per scoprire tutti i segreti della pasta filata più tenera, dalla dimostrazione di filatura all'assaggio; il Quiz del Master of Food, per mettere alla prova le proprie conoscenze sul cibo; i Detective del Gusto per piccoli investigatori impegnati a seguire le tracce di formaggio, miele e pane; i percorsi didattici per le scuole.

Per info: educazione@slowfood.it

LABORATORI DEL LATTE

I Laboratori del Latte sono incontri (a Palazzo Mathis) aperti al pubblico per approfondire, con l'aiuto di esperti e operatori di settore, le problematiche più attuali legate alla produzione lattiero-casearia, rispondere ai quesiti più frequenti e dissolvere i dubbi che limitano le nostre scelte nel quotidiano. Un momento di dibattito, informazione e scambio di esperienze che coinvolge tutti i protagonisti della filiera.

Per info: centrostudi@slowfood.it

Per info e prenotazioni: www.slowfood.it/cheese



Un nuovo modello di evento



.....

Continua l'impegno di Slow Food con un'ulteriore tappa del cammino verso la **riduzione dell'impatto ambientale nelle proprie manifestazioni**. Attraverso una rete di collaborazioni creata da Slow Food, anche per Cheese organizzatori ed espositori sono impegnati in ogni attività per limitare il più possibile gli effetti negativi sull'ambiente. Vengono scelti così **materiali di allestimento riciclabili**, una gestione dei trasporti delle merci ragionata, la **raccolta dei rifiuti differenziata**, l'utilizzo responsabile dell'acqua e dell'energia.

La logica seguita è quella del **design sistemico**, secondo il quale l'output di un'azione diventa input in un altro processo.

I **visitatori giocano un ruolo fondamentale** e sono quindi chiamati ad assumere il ruolo di **co-organizzatori** per contribuire con i propri comportamenti alla riduzione finale dell'impatto ambientale, partecipando attivamente a iniziative, quali la raccolta differenziata e l'utilizzo dei mezzi pubblici o del road sharing per recarsi alla manifestazione.





GIOVEDÌ 15 p. 6

VENERDÌ 16 p. 7

SABATO 17 p. 17

DOMENICA 18 p. 25

LUNEDÌ 19 p. 32

Gli appuntamenti contrassegnati da  indicano la presenza di **Presidi Slow Food** italiani

15
GIOVEDÌ

Aspettando Cheese...

APPUNTAMENTI A TAVOLA

ATCH01

ore 20.30

60 €

Anteprima Cheese: debutta il Piemonte

Ristorante Rurà
Corso Verona, 15 C – Torino
www.ristoranterural.it

Nell'affascinante cornice del Rurà, una delle più belle novità torinesi in campo gastronomico, va in scena l'anteprima di Cheese. L'evento braidese si sposta e, insieme alla condotta Slow Food di Torino, propone in città una serata all'insegna della migliore cucina piemontese, abbinata a una selezione di vini curata dalla Banca del Vino di Pollenzo, archivio storico delle prestigiose bottiglie dell'enologia italiana. La brigata di cucina, coordinata da Massimo Camia (chef stellato in quel di Barolo con il ristorante Borgo Antico), propone piatti della tradizione con alcune interessanti novità. Provare per credere.

ATCH02

ore 20.30

60 €

Anteprima Cheese: le valli del Cuneese e la cucina "montagnarde" emergente

Delle Antiche Contrade
Via Savigliano, 11 – Cuneo
www.antichecontrade.it

Delle Antiche Contrade, ristorante emergente della cucina cuneese, è uno dei punti di riferimento dei gastronomi della zona. Nelle sale della stazione di posta del Settecento, completamente ristrutturate, accolti dal patron Giorgio Chiesa e dalla moglie Stefania Calandri, il giovane chef Juri Chiotti (venticinque anni, con esperienze in locali stellati), propone per l'occasione un menù dedicato alle ricette occitane, rivisitate e interpretate con raffinatezza. Non mancheranno i grandi formaggi delle valli che fanno da cornice alla bella città di Cuneo. Il menù predisposto per l'anteprima di Cheese 2011 sarà abbinato ai vini dell'Alto Adige e della Toscana della maison veneta Santa Margherita.



LABORATORI DEL GUSTO

LCH01

ore 16

20€

I giovani casari italiani e i formaggi dei Presidi



La decrescita produttiva e il ritorno alle campagne sono temi molto sentiti dalle giovani generazioni. L'esperienza di questi cinque casari (tutti sotto i trentacinque anni) è un esempio concreto: qualcosa si può fare. I loro formaggi, tracciabili, sicuri e di alto profilo organolettico, appartengono tutti, con un'unica eccezione (Valle d'Aosta), ai Presidi Slow Food. Manuel Lombardi da Castel di Sasso (Ce) e il conciato romano, Marco Ferrero da Murazzano (Cn) e la tuma di pecora delle Langhe, Cristina Gusmeroli da Dazio (So) e il bitto storico, Ruben Lazzoni da Saint-Marcel (Ao) e un caprino valdostano, e Matteo Pesenti da Camerata Cornello (Bg) con lo stracchino all'antica vi offrono la possibilità di esserne diretti testimoni. In abbinamento vini dagli stessi territori, tra cui Nino Negri di Chiuro per la Valtellina.

LCH02

ore 16

20€

Il salers traditional: da un pugno di pastori resistenti un grande formaggio

L'Auvergne, cuore verde della Francia, vanta una ricca produzione di formaggi (il 25% del totale francese a marchio Dop): il saint neactaire, il cantal, il bleu omonimo nascono qui. Ma la chicca è il salers – in particolare il salers traditional, Presidio Slow Food – ottenuto solo nei mesi estivi nei tipici *buron* (malghe), in montagna, dal latte crudo di vacche di razza salers. Degusterete i formaggi di due dei sei produttori rimasti, proposti in due stagionature e seguiti da cantal a latte crudo, nelle tipologie entre deux e vieux. Come accompagnamento, i vini della Côtes d'Auvergne, nuova denominazione, e quelli di Palhas prodotti a Molompize, dove sono stati recuperati i vecchi terrazzamenti.



© A. Piro

LA CONSULENZA DI VALORE NASCE DAL TERRITORIO.

AGRIVENTURE. LAVORIAMO INSIEME ALLO SVILUPPO DELLA TUA IMPRESA AGRICOLA.

Per crescere, anche un'impresa agricola ha bisogno di precise strategie finanziarie. Per questo è nata Agrventure, una struttura specialistica che offre la sua collaborazione in modo da fornire alle aziende che operano nel settore dell'agribusiness una consulenza qualificata anche su servizi finanziari dedicati. Perché il territorio è una risorsa preziosa. E merita un grande sostegno.

 **AGRIVENTURE**

INTESA  SANPAOLO
Vicini a voi.

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti/servizi e finanziamenti delle Banche del Gruppo Intesa Sanpaolo fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso le Filiali e sui siti internet delle medesime. L'accettazione delle richieste relative ai prodotti e servizi bancari e la concessione dei finanziamenti è soggetta all'approvazione da parte delle Banche del Gruppo.

 **BANCO DI NAPOLI**

 **CASSA di RISPARMIO del VENETO**

 **BANCA CR FIRENZE**

 **CARISBO**

 **BANCA DELL'ADRIATICO**

 **CASSA di RISPARMIO del FRIULI VENEZIA GIULIA**

 **CASSA di RISPARMIO di VENEZIA**

 **CASSA di RISPARMIO di FORLÌ e della ROMAGNA**

 **BANCA di CREDITO SARDO**

 **BANCA di TRENTO e BOLZANO**  **BANK di TRIENT e di ROZEN**

 **CASSA di RISPARMIO di PISTOIA e PESCIA**

 **CARISAP**

 **CARIRI**

 **CARIVIT**

 **CASSA di RISPARMIO di FOLIGNO** 

 **CARISPO**

 **CASSA di RISPARMIO di CIVITAVECCHIA**

 **CARIT**

 **CASSA di RISPARMIO di CITTÀ di CASTELLO**

LCH03

ore 16

18€

I formaggi e le birre real ale del Regno Unito

Allettante invito all'assaggio della migliore produzione casearia del Regno Unito. Dall'Inghilterra lo stilton di Colston Bassett, l'unico stilton in cui il caglio è animale e le caratteristiche muffe sono inserite in fase di stagionatura avanzata; lo stichelton, uno tra i pochi blu non pastorizzati inglesi; lo sparkenhoe red leicester, formaggio a pasta dura prodotto nell'Inghilterra centrale; dalla costa est il lancashire di Kirkham; da quella ovest il lincolnshire poacher, formaggio a pasta dura simile al cheddar; per finire, dall'Irlanda l'ardrahan, formaggio a crosta lavata. Come da tradizione, alla corte di sua maestà sei pinte di birre real ale made in England.

BDVCH01

ore 16

40€

Alla Banca del Vino - Pollenzo

Verticale di Barolo Monfalletto, bettelmatt e formai de mut

La Cordero di Montezemolo, in frazione Annunziata di La Morra (Cn), è una storica cantina di Langa – gli antenati della famiglia, ancora oggi proprietaria, abitavano la

cascina già nel 1340 – e il Barolo ne è senza dubbio il marchio di fabbrica. Degustazione verticale delle annate 2007, 2005, 1999, 1991, 1985 e 1977 del Barolo Monfalletto, proveniente da un accurato assemblaggio dei vigneti di proprietà, ciascuno vinificato separatamente. Abbinamento con due straordinari formaggi provenienti dagli alpeggi dell'Ossola e della Val Brembana, rispettivamente il bettelmatt e il formai de mut, selezionati da Luigi Guffanti Formaggi 1876 di Arona (No).

LCH04

ore 19

25€

Formaggi del Sud francese e vini di Châteauneuf-du-Pape

Ricavati da 13 vitigni di origine mediterranea – come il grenache, il cinsault, il mourvèdre, ma anche i meno noti muscardin, cournoise o picardan – e coltivati sulle colline sabbiose e ricche di ciottoli che sovrastano il fiume Rodano, i vini di Châteauneuf-du-Pape sono i migliori alleati dei formaggi del Sud della Francia. Banon, pélardon (quello affiné è Presidio Slow Food), rove e picodon sono alcuni esempi emblematici del saper fare artigiano e un simbolo della produzione casearia a latte crudo del Meridione francese. Presentati in abbinamento a una selezione di vini bianchi e rossi di differenti *domaines*, della denominazione Châteauneuf-du-Pape.

*I prodotti
Lurisia.
Migliori perché
nascono da
un ingrediente
perfetto.*



Lurisia Acque Minerali S.r.l. Via delle Terme, 62 Fraz. Lurisia
12088 - Roccaforte Mondovì (CN) - Tel. +39 0174 583000
Fax +39 0174 583003 - www.lurisia.it - e-mail: info@lurisia.it



LURISIA

LCH05

ore 19

18€

Formaggi artigianali e birre di microbirrifici: l'America protagonista

Negli Stati Uniti, fino a poco tempo fa si producevano quasi esclusivamente formaggi e birre industriali, in grandissime quantità, anonimi e privi di gusto. Oggi lo scenario è radicalmente cambiato e i formaggi di piccoli artigiani, così come le birre dei microbirrifici americani, sono considerati tra i migliori al mondo. Jeffrey Roberts, autore del libro *The Atlas of American Artisan Cheese* e profondo conoscitore della produzione casearia d'oltre oceano, sarà la guida della degustazione *coast to coast* di sei formaggi e altrettante birre d'autore.

LCH06

ore 19

35€

Nobili muffe: il Torcolato Maculan incontra i blu d'Italia

Da tre generazioni la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, paese ai piedi dell'altopiano di Asiago, dove si produce l'omonimo formaggio. Il vino più affascinante della cantina è senza dubbio

il Torcolato, ottenuto da uva vespaiola in purezza passata per quattro mesi in fruttaio. Verticale delle annate 2007, 2001, 1999, 1993 e 1987 abbinata ad altrettanti formaggi erborinati italiani con l'intruso: un asiago stravecchio, da latte estivo degli alpeggi dell'altopiano dei Sette Comuni, affinato per quaranta giorni nelle vinacce del Torcolato. A scaldare le papille il Vespaiola 2010, dalle stesse uve del Torcolato, con un asiago giovane.

LCSIG01

ore 21

15€

Fumavamo alla Maremmana

Incontro incentrato sulla "toscanità" durante il quale vi proporremo alcuni curiosi spaccati della cultura maremmana. I pecorini dell'azienda agricola di Fais e Serra (Piombino, Li) vi saranno offerti in accompagnamento ai vini di Petra (Suvereto, Li), progetto di Francesca e Vittorio Moretti: figlia e padre vi presenteranno in questa occasione il Petra 2007 (cabernet sauvignon, merlot). Degusterete anche il Vin Santo L'Angelo (con il vitigno clairette) della cantina San Lorenzo. Da fumare, guidati da Stefano Fanticelli, il Puros italiano – il Toscano® Extravecchio – realizzato presso la manifattura di Lucca esclusivamente con tabacco kentucky coltivato in Toscana.

Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al club Amici del Toscano.

Ciao! Mi chiamo **BRA SERVIZI**.
LAVORO PER GESTIRE I RIFIUTI
di privati cittadini, aziende e
pubbliche amministrazioni.
Vivo nella città di Slow Food e di
Cheese e la mia missione quotidiana
è **RISPETTARE L'AMBIENTE**.

Take care of the
ENVIRONMENT...
remember
BRA SERVIZI
ECOLOGICI.



Gestione Rifiuti a 360°

Bra Servizi, your ideal partner!

Bra Servizi Srl • Corso Monviso, 25 • 12042 Bra (CN)
Tel. +39 0172 412507 • Fax +39 0172 413874
www.braservizi.com • info@braservizi.com
OPERIAMO NEL NORD E CENTRO ITALIA

MAIN SPONSOR



SLOW FOOD EDUCA**Quiz del Master of Food**
(adulti)

Dalle ore 11 alle 13 e dalle ore 15 alle 19
presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

Detective del Gusto
(bambini dai 6 ai 10 anni)

Alle ore 14.30; 16; 17.30
presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

APPUNTAMENTI A TAVOLA**ATCH03**

ore 20.30

80 €**Luciano Zazzeri:**
Albergo vista mare

Albergo dell'Agencia
Via Fossano, 21 – Pollenzo, Bra (Cn)
www.albergoagenzia.it

Il suo habitat naturale è rappresentato dal mare e dai fornelli, ma la passione per il suo lavoro, la curiosità e la conoscenza dei prodotti hanno portato Luciano Zazzeri ad avere una visione gastronomica a 360 gradi. Dalla Pineta, il suo ristorante a Marina di Bibbona (LI), il mare si vede, si sente e si tocca. Come le onde, Zazzeri va e viene,

chiamato in tutto il mondo quale ambasciatore della vera cucina di pesce. Lontano dal Tirreno, ospitato nelle eleganti sale ottocentesche del ristorante dell'Albergo dell'Agencia di Pollenzo, Luciano e la sua brigata interpreteranno il pescato di stagione insieme a una selezione di formaggi nostrani per piatti dai sapori unici. Abbinamento enologico d'obbligo: bollicine della Franciacorta dall'azienda Contadi Castaldi scelte ad hoc per esaltare i sapori del mare.

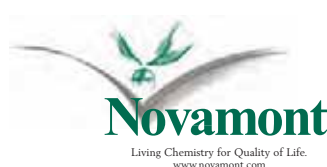


Un segno concreto per lo sviluppo sostenibile.



Dal 1989 i ricercatori Novamont lavorano ad un ambizioso progetto che unisce industria, chimica, agricoltura e ambiente: "Chimica vivente per la qualità della vita". Obiettivo: la creazione di prodotti a basso impatto ambientale. Dalla ricerca Novamont la nuova bioplastica Mater-Bi®.

Mater-Bi® è una famiglia di materiali completamente biodegradabili e compostabili, contenenti materie prime di origine rinnovabile come l'amido e sostanze derivate da oli vegetali. Mater-Bi® ha le stesse prestazioni delle plastiche tradizionali, ma richiede meno energia, contribuisce alla riduzione dell'effetto serra e alla fine del suo ciclo vitale si trasforma in fertile humus. Il sogno di tutti diventa realtà.



Inventor of the year 2007

Mater-Bi®: biodegradabilità e compostabilità certificate.



ATCH04

ore 20.30

48 €

Un "Arco" di sapori tra Piemonte e Toscana

Osteria dell'Arco
Piazza Savona, 5 – Alba (Cn)
www.osteriadellarco.it

«L'Arco di Alba è un bel ristorante, evoluzione delle osterie che negli anni Ottanta fecero da battistrada a Slow Food». Questo l'incipit di una scheda della guida *Osterie d'Italia*. Lo spirito dell'Arco è rimasto inalterato nel tempo, da quando nel 1985 venne aperto dalla cooperativa i Tarocchi, braccio operativo di quello che è poi diventato il movimento internazionale Slow Food. In cucina Maurizio Dellapiana prepara con maestria i classici di Langa con un menù dedicato a Cheese. I grandi vini toscani dell'azienda Ruffino di Pontassieve (Fi) saranno il giusto abbinamento per una cucina di tradizione, rivisitata con attenzione.

ATCH05

ore 20.30

80 €

L'Enoteca, trait d'union tra Roero e Sicilia

All'Enoteca
Via Roma, 57 – Canale (Cn)
www.davidepalluda.it

Davide Palluda, chef e patron dell'Enoteca di Canale, in pochi anni ha creato uno dei ristoranti più piacevoli ed eleganti del basso Piemonte (e non solo). L'affermarsi della qualità della sua cucina è stata decretata sia dai critici gastronomici (ottimi punteggi su tutte le guide nazionali) sia dal pubblico di appassionati. La cucina di Davide è ricercata e sostanziosa: partendo dai classici regionali si è via via arricchita di contenuti e di sperimentazioni mai banali. Accolti in sala dalla sorella Ivana, gusterete un menù approntato per Cheese, in abbinamento a una selezione di vini siciliani delle Cantine Sette Soli di Menfi (Ag).



*un mare di
verde incantevole*

207.00000000000001



**FILIERA
ECOSOSTENIBILE**



*unica,
inimitabile.*

granmoravia.it



dal 1837

LABORATORI DEL GUSTO

LCH07

ore 13

30 €

A tutto roquefort

Il roquefort, forse il più noto formaggio erborinato del mondo, prende il nome dal villaggio di Roquefort-sur-Soulzon, nell'Aveyron dove, secondo un'antichissima tradizione e per disciplinare, affina per mesi nelle grotte naturali di roccia calcarea che si aprono sui fianchi dei Grands Causses. Guidati da Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France (prestigioso riconoscimento per gli artigiani francesi) e consulente tecnico della Société Roquefort, che riunisce i sette produttori esistenti, scoprirete le nuance dei sette formaggi abbinandoli con vini, da uve bottrizzate e non, di diverse denominazioni: Bordeaux (Sauternes e Barsac), Loira (Coteaux du Layon), Alsazia (Haut-Rhin), Roussillon (Rivesaltes) e Vallée du Rhône (Beaume de Venise).

LCH08

ore 13

20 €

**Munti e raccolti:
i formaggi dei Presidi
e le erbe spontanee di Primitivizia**


Quattro formaggi dei Presidi Slow Food, quattro insoliti prodotti a base di erbe spontanee e

quattro bevande. La fantasia regna sovrana in questo Laboratorio: formaggi italiani e internazionali, poco noti, dai colori e dalle forme più diverse, si uniranno alle creazioni di Noris Lorenzi di Primitivizia. Cercatrice nomade, raccoglie – spesso in alta quota, nei boschi e nei prati delle sue Dolomiti – erbe, bacche e fiori che da secoli arricchiscono i pascoli. A questi abbinamenti studiati ad hoc, trait d'union tra il latte e la terra, si aggiungono, a completare l'esperienza gustativa, altrettante bevande: birre artigianali di microbirrifici italiani, vini (tra cui il locale Trento Doc) e bibite.

LCH09

ore 13

25 €

**Pesce e formaggio:
con lo Zazzeri si può!**

Quando si parla di abbinare pesce e formaggio è automatico pensare a una forzatura o a un litigio tra sapori. Luciano Zazzeri, chef stellato del ristorante La Pineta di Marina di Bibbona, in provincia di Livorno, vi farà ricredere: latte cagliato e riccio di mare, sgombrò con marzolino, crostone di cozze con parmigiano reggiano e lardo, riso nero alla livornese con parmigiano. In accompagnamento una selezione di vini della maison toscana Ca' Marcanda di Gaja (Promis 2009 e Magari 2009) e l'austriaco Riesling del Domäne Wachau (Gaja Distribuzione).

BRA CITTÀ DA VIVERE...

26-28 agosto

FESTIVAL INTERNAZIONALE ARTISTI DI STRADA

2-4 settembre

DI CORTE IN CORTE

9-11 settembre

XXXI CAMPIONATO ITALIANO A1 SBANDIERATORI E MUSICI

16-19 settembre

CHEESE

24-25 settembre

DA CORTILE A CORTILE

Tutto il mese

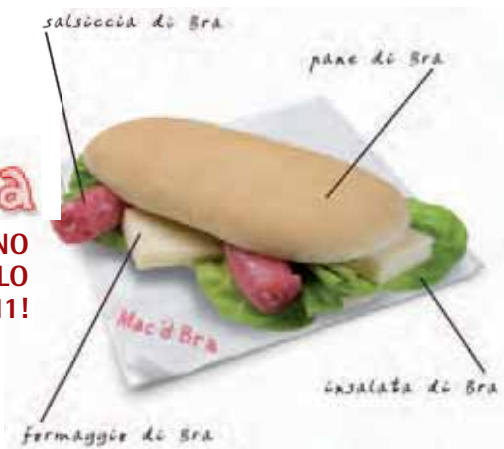
UGO NESPOLO IN MOSTRA A PALAZZO MATHIS

TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.TURISMOINBRA.IT

... E DA GUSTARE

Mac'd Bra

L'UNICO PANINO
"MADE IN BRA": CERCALO
A CHEESE 2011!



INFO, VISITE GUIDATE, PACCHETTI TURISTICI E OSPITALITÀ

Ufficio Turismo e Manifestazioni Città di Bra - Palazzo Mathis - piazza Caduti per la Libertà, 20
tel. 0172.430185 - www.turismoinbra.it - www.comune.bra.cn.it - e-mail: turismo@comune.bra.cn.it

LCH10

ore 16

20 €

Il beaufort d'alpeggio: un formaggio quasi scomparso

Perla delle Alpi della Savoia, il beaufort è un formaggio di grosse dimensioni a latte crudo vaccino dal tipico scalzo concavo, prodotto per la maggior parte in caseifici cooperativi di valle. Hervé Mons, selezionatore e affinatore di Saint-Haon-le-Châtel e Meilleur Ouvrier de France, vi condurrà alla scoperta di uno degli ultimi produttori d'alta quota, la famiglia Perret dell'alpeggio La Tueda, di cui affina i formaggi per diversi mesi nelle grotte di un vecchio tunnel ferroviario. Degustazione di un beaufort d'inverno (16 mesi d'affinamento), d'estate (14 mesi) e infine d'alpeggio (14 mesi), in abbinamento a vini rossi e bianchi della Savoia, inaspettata regione vinicola d'Oltralpe.

LCH11

ore 16

20 €

Vini e formaggi d'Austria

Est e Ovest del Paese si dividono la fama delle migliori aree di produzione casearia: a occidente i formaggi più legati alla tradizione – come il bergkäse e il sura käs dal Vorarlberg – a oriente i formaggi di nuovi produttori a base

di latte di pecora, capra e bufala. Degustazione alla scoperta della varietà dei formaggi austriaci accompagnati da una selezione di vini delle diverse aree vitivinicole del Paese – tra cui i Wiener Gemischter Satz, Presidio Slow Food – proposti nelle tipologie che vanno dallo spumante alla vendemmia tardiva, presentati e commentati da Willi Klinger, esperto dell'enologia austriaca.

LCH12

ore 16

20 €

Le terre del Giarolo: formaggi, birre d'autore e altre leccornie



Il Giarolo, incastrato come il tassello di un puzzle tra Lombardia, Liguria ed Emilia-Romagna, è la propaggine più occidentale della provincia di Alessandria. È un territorio ricco di prodotti tipici e validi artigiani: frutta, formaggi, salumi, vini e birra trovano qui alte espressioni. Degustazione dei formaggi di Luca Montaldo (Formaggi Sopraffini), del montébore (Presidio Slow Food) di Roberto Grattone (Vallenostra) e del salame nobile del Giarolo in abbinamento alle birre di Riccardo Franzosi del Birrifico Montegioco – tra cui la Quarta Runa con pesche di Volpedo e la Garbagnina con ciliegie bella di Garbagna – e ai vini di Elisa Semino di La Colombara, e di Walter Massa di Vigneti Massa, tra cui spiccherà l'autoctono Timorasso.



**Slow Food lavora
perché tutti possano
permettersi e apprezzare
cibo buono per il palato,
pulito per l'ambiente e
giusto per i produttori**

Iscriviti e sostieni le campagne di Slow Food su

www.slowfood.it

BDVCH02

ore 16

30 €

Alla Banca del Vino - Pollenzo**Borgogna e Valle d'Aosta:
il legno, i vini bianchi
e il formaggio ospite**

In Borgogna, le uve chardonnay, dopo la pressatura, fermentano direttamente nelle classiche *pièce* (barrique da 228 litri) e qui affinano *sur lie* senza travasi. Così fanno alcune cantine in Valle d'Aosta con lo chardonnay e il petite arvine. Il legno, la sua origine, la tostatura dei contenitori sono quindi fattori fondamentali per ottenere un grande vino. Guidati da Joseph Nicastro – consulente per diversi bottai francesi – degusterete i vini di Jean-Claude Ramonet (Chassagne Montrachet) e Jean Marc Vincent (Santenay) per la Côte de Beaune e, a seguire, i produttori valdostani Costantino Charrère e Vincent Grosjean. Come omaggio a Cheese accompagnamento con i formaggi tipici delle rispettive aree vinicole.

LCH13

ore 19

30 €

**I tesori del Roussillon alla corte
dei grandi formaggi francesi**

Regione francese dei Pirenei Orientali, il Roussillon è la culla dei Vins doux naturels

(Vdn), i vini dolci naturali ottenuti con la tecnica del *mutage*, ossia l'arresto della fermentazione mediante fortificazione (aggiunta di acquavite). Vini straordinariamente ricchi e complessi, non temono l'invecchiamento e sono perfetti compagni del formaggio. Degustazione di quattro vini – dei millesimi 1993, 1989, 1975, per chiudere con un 1969 – delle quattro principali denominazioni dei Vdn: Muscat de Rivesaltes, Banyuls, Maury e Rivesaltes. Abbinamento con un plateau di formaggi delle più prestigiose Dop francesi: dal reblochon degli alpeggi della Savoia sino al roquefort del Sudovest.

LCH14

ore 19

20 €

**I nuovi formaggi tedeschi
e i vini dell'Assia-Renania**

Negli ultimi quindici anni, la Germania ha visto il proliferare della produzione casearia artigianale di qualità, un fenomeno paragonabile a quanto successo di recente negli Stati Uniti, dove la produzione artigianale ha raggiunto livelli di eccellenza scalzando quella industriale. In questo Laboratorio assaggerete una selezione di formaggi – di vacca, capra e pecora – provenienti da differenti regioni tedesche in abbinamento ai vini dell'Assia-Renania, zona viticola a sud di Francoforte che si contraddistingue per la personalità dei produttori e la qualità dei vini.

LCH15

ore 19

20 €

A Casa con la Locride

Nella Locride, territorio compreso nella provincia di Reggio Calabria, la cooperativa Valle del Bonamico si occupa dell'inserimento di giovani disoccupati ed ex detenuti nelle due linee di produzione aziendale: i formaggi e la coltivazione dei frutti di bosco. Il latte, di origine caprina e ovina, proviene da greggi liberi di pascolare tutto l'anno all'aperto nell'impervio territorio dell'Aspromonte. Roberto Rubino, esperto di formaggi e direttore della rivista specializzata "Caseus", vi guiderà nella degustazione di cinque assaggi, mentre Enzo Ercolino dell'azienda A Casa (di Avellino) provvederà all'abbinamento enoico.

LCSIG02

ore 21

15 €

Whisky Samaroli, Beppe e i suoi formaggi e Toscana Antica Tradizione

Dietro i grandi prodotti c'è sempre la passione per il proprio lavoro: Silvano Samaroli, settant'anni, bolognese, dal 1968 seleziona e imbottiglia i più grandi whisky e rum del mondo. La bottega Beppe e i suoi formaggi conserva scrupolosamente i segreti centenari del capostipite Eligio. Il club

Amici del Toscano fa incontrare questi prodotti dell'eccellenza italiana, fedele alla sua giusta dose di tradizione e innovazione, con il sigaro Antica Tradizione che, come dice il nome, evoca profumi e aromi di epoche passate.

Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al club Amici del Toscano.

MASTER OF FOOD

MCH01

La mozzarella

35 €

Due lezioni (due ore l'una)
prima ore 11.30
seconda ore 18.30

Pare sia tornato di moda il blu... e alcune mozzarelle si sono adeguate! All'appuntamento Master of Food a Cheese, però, problemi di sicurezza e conservazione saranno solo alcuni degli argomenti affrontati. Si parlerà anche di storia, etichette e valori nutrizionali. Si mostrerà la tecnica di filatura per fare una buona mozzarella e infine la si degusterà nelle sue varie e candide forme.



Archivio Slow Food

SLOW FOOD EDUCA**Quiz del Master of Food**
(adulti)

Dalle ore 11 alle 13 e dalle ore 15 alle 19
presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

Detective del Gusto
(bambini dai 6 ai 10 anni)

Alle ore 11.30, 14.30, 16 e 17.30
presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

APPUNTAMENTI A TAVOLA**ATCH06**

ore 20.30

45 €**Dalla Sardegna con un fiore**

Agricola Brandini
Frazione Brandini, 16 – La Morra (Cn)
www.agricolabrandini.it

A Gavoi, uno dei borghi più suggestivi della Barbagia di Ollolai (nel Nuorese) l'osteria Santa Rughe – Croce Santa, nella varietà di sardo locale – cambia menù con le stagioni, per una proposta gastronomica che con grande rispetto delle materie prime riscrive la fisionomia della tradizione barbaricina. Immane protagonista è la bella selezione dei formaggi locali: fra i più

noti il fiore sardo (quello dei pastori è tutelato da un Presidio Slow Food). In questo Appuntamento a Tavola il patron Franco Podda vi condurrà in un percorso alla scoperta dei piatti più significativi e apprezzati della sua cucina. Scenario ideale sarà l'azienda agricola Brandini sulle colline di Langa (La Morra, Cn) che alle proposte di Franco abbinerà i vini di propria produzione.

ATCH07

ore 20.30

80 €**Frizzanti accordi:
la cucina basca del Mina
e le bollicine di Contratto**

Cantine Contratto
Via G.B. Giuliani, 56 – Canelli (At)
www.contratto.it

Quando nel 2006 il giovane Álvaro Garrido aprì con la moglie Lara il ristorante Mina a Bilbao, vicino al mercato della Ribera, molti pensarono a un progetto utopico e azzardato. Dopo soli cinque anni, Álvaro è una delle stelle della cucina basca. Ottima cultura gastronomica, viva curiosità, tecnica al servizio della materia prima e soprattutto rispetto per il prodotto locale e per i produttori, gli hanno spianato l'ingresso nella rete spagnola dei ristoranti che utilizzano prodotti a chilometro zero. All'interno delle eleganti sale delle Cantine Contratto di Canelli, potrete assaggiare un menù ricco di creatività, esaltato dagli ottimi vini della cantina padrona di casa, cui si aggiungono quelli dell'azienda La Spinetta di Castagnole delle Lanze (At).

ATCH08

ore 20.30

65 €

Il Cantinone della Marchesi di Barolo

Cantine Marchesi di Barolo
Via Roma, 1 – Barolo (Cn)
www.marchesibarolo.com

Il Cantinone è il ristorante di Stefano Masanti, all'interno dello Sport Hotel Alpina, a Madesimo (So) in Valle Spluga. Stefano recupera molte delle materie prime della sua cucina dalle vicine Valtellina e Valchiavenna. Il territorio e i prodotti locali, accuratamente selezionati grazie a una ricerca capillare della qualità, sono alla base dei piatti dall'impronta moderna, realizzati con mano leggera e fantasia. Ospite a Barolo della bella foresteria della Marchesi di Barolo, storica maison di Langa, Stefano vi preparerà un menù ispirato alla sua terra e alla tradizione valtellinese e chiavennasca; in accompagnamento grandi vini della cantina di casa.



LABORATORI DEL LATTE

ore 12

ingresso libero
fino a esaurimento posti

Le classi di latte

Sappiamo che il latte non è tutto uguale e che i principi aromatici e nutrizionali dipendono da numerosi fattori. Quali sono questi fattori, qual è la forbice di questa qualità e, soprattutto, come si può misurare in maniera veloce ed economica? Ne discuteranno, portando studi aggiornati, i ricercatori che più si stanno occupando di questo aspetto importante del sistema lattiero-caseario.

ore 16

ingresso libero
fino a esaurimento posti

Evoluzione dei consumi: bianco, fresco e dolce

Come stanno evolvendo i consumi di formaggio? Il sistema industriale propone prodotti sempre più semplici e uniformi che promettono di soddisfare tutte le esigenze del consumatore moderno: velocità di utilizzo, facilità dell'impatto gustativo, pochi grassi... Risultato? Ci orientiamo verso formaggi, o sedicenti tali, bianchi, freschi e dolci. Una riflessione su quanto siano vere le promesse fatte e su quali conseguenze abbiano queste tendenze sullo straordinario patrimonio di biodiversità che i casari europei hanno tramandato nei millenni fino a noi.

LABORATORI DEL GUSTO

LCH16

ore 13

18€

Le burrose forme
di Jean-Yves Bordier

Jean-Yves Bordier è l'ultimo artigiano in Francia a malassare il burro (di zangola) in un contenitore di legno, a salarlo all'antica e *à la volée*, tecniche che gli conferiscono aromi e consistenza incredibili. Sarà lui a introdurre ai segreti della fabbricazione del miglior burro di Bretagna – dalla scelta del latte degli allevamenti bretoni e normanni sino al *façonnage*, la spettacolare tecnica di confezionamento a mano con palette di legno nella forma desiderata – facendovi assaggiare i suoi classici (burro dolce, demi-sel e salé) e le specialità (burro alle alghe, allo yuzu, al sale affumicato e al peperoncino d'Espelette). Abbinamento con pani tradizionali e bevande della Bretagna.

LCH17

ore 13

18€

I formaggi dell'Olanda e i vini
di agricoltura sociale

Barbara Hart – consulente gastronomica, specialista della produzione casearia e webmaster del sito www.barfactica.nl dedicato alla tecnologia e alla ricerca – presenta a Cheese 2011 il meglio

della produzione olandese a latte crudo. Tre le realtà coinvolte: la fattoria sociale biodinamica De Hondspol, nella zona centrale del Paese, che propone due formaggi vaccini; l'azienda biologica De Kruidenwei, nel Nord, con due caprini, tra cui spicca il lady's blue (miglior formaggio olandese 2010); infine, un produttore di gouda artigianale stravecchio, Presidio Slow Food. In accompagnamento i vini italiani e spagnoli delle cooperative sociali Paterna (Colli Aretini) e L'Olivera (Costers del Segre).

LCH18

ore 13

25€

La Valtellina:
forziere di bontà

Vino, formaggi e salumi sono tra i fiori all'occhiello della Valtellina, un territorio che dal fondo valle dell'Adda agli alpeggi delle Alpi Orobie offre una grande biodiversità. Guidati da Maurizio Vaninetti dell'Osteria del Crotto di Morbegno (So), uno dei promotori di Slow Cooking – associazione nata nel 2005 che raggruppa alcuni ristoranti della provincia di Sondrio impegnati a riscoprire il piacere della cucina tradizionale, promuovendo i prodotti e gli artigiani locali – degusterete il bitto storico (Presidio Slow Food) di Paolo Ciapparelli, la bresaola di Stefano Masanti, il violino di capra (Presidio Slow Food) della macelleria Del Curto. Finale con un piatto dei tipici pizzoccheri e abbinamento con i vini Valtellina Superiore e Sforzato di Terrazzi Alti, Dirupi, Sandro Faj.

LCH19

ore 16

20 €

Loira: i caprini e i vini della Touraine

Rodolphe Le Meunier è affinatore a La Croix-en-Touraine, nella valle della Loira, e Meilleur Ouvrier de France, il più importante riconoscimento in Francia per un artigiano. In questo Laboratorio vi farà scoprire le due denominazioni caprine della zona di Tours: il sainte-maure de Touraine, uno dei formaggi francesi più significativi in termini di volume e qualità, e il selles-sur-cher, proposti ciascuno in tre differenti affinamenti. A esaltarne le caratteristiche, raccontandovi il territorio, sei vini da chenin e altri vitigni locali, prodotti anch'essi nell'area dove il fiume Cher si getta nella Loira.

LCH20

ore 16

18 €

Tilsiter, formaggio errante

Tilsiter è il caratteristico formaggio a latte vaccino del Nord della Germania, l'equivalente del bergkäse (formaggio di montagna) delle Alpi del Sud. A pasta semidura e crosta lavata, il tilsiter è tipicamente pungente al naso ma equilibrato al palato. Si produce anche nei cantoni settentrionali svizzeri, ma con caratteristiche completamente diverse. Ne apprenderete la storia, conoscerete che cosa accomuni le produzioni tedesche e

svizzere, nonché il ruolo della città russa di Tilsit (oggi Sowetsk, vicino a Kalinigrad) dove il tilsiter ebbe i suoi natali. Confronto di formaggi, da Svizzera e Germania, di diverse età, accompagnati dal Fedant, vino bianco svizzero, e da birra artigianale dalla Germania del Nord.

LCH21

ore 16

18 €

Sidri d'autore e i formaggi affinati del Piemonte

Il *domaine* di Eric Bordelet, nella Normandia meridionale, è incredibile: un puro concentrato di biodiversità. Sui circa 20 ettari di proprietà si coltivano, in agricoltura biologica e biodinamica, almeno 30 varietà di mele (dolci, amare e acidule) e 15 di pere (tutte specie selvatiche, nessuna da tavola) con frutteti di 40-50 anni e altri ancora più vecchi. In occasione di Cheese, Eric porterà le sue eccezionali cuvée di sidri di pere e mele – tra cui il Sydre Argelette e il Poiré Granit, entrambi (scherzosamente) grand cru classé – abbinate a formaggi piemontesi selezionati e affinati da Guffanti Formaggi 1876 di Arona (No), uno dei migliori affinatori italiani.



LCSIG03

ore 17

15€

150° dell'Unità d'Italia: Garibaldi e il suo inseparabile Sigaro Toscano®



Ripercorreremo le gesta dell'eroe dei due mondi attraverso quattro tappe. A ogni sosta un formaggio (dei Presidi Slow Food) a sfamarlo, un vino a dissetarlo e un toscano ad ammansirlo. A Quarto lo Sciacchetrà di Walter de Battè e le tome di pecora brigasca; a Marsala il Marsala Vergine Cantine Buffa e il ragusano; a Teano il Pallagrello Terre del Principe di Manuela Biancastelli e Giuseppe Mancini con il conciato romano; a Caprera l'Angialis di Argiolas con il fiore sardo dei pastori. Fumata commemorativa del nuovissimo toscano originale 150, creato esclusivamente nel 2011 e realizzato a mano con solo tabacco kentucky italiano. Moderatore Stefano Fanticelli.

Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al club Amici del Toscano.

LCH22

ore 19

20€

Il comté e i prodotti dei Sites Remarquables du Goût

I Sites Remarquables du Goût (letteralmente «siti notevoli del gusto») raggruppano, in Francia,

oltre cento luoghi dall'eccezionale patrimonio enogastronomico, dove per tradizione si elaborano prodotti di alta qualità: carni, vini, liquori, salumi, prodotti della terra o del mare, specchio di una grande biodiversità. Il comté, formaggio da invecchiamento ottenuto da latte crudo delle vacche di razza montbéliarde e prodotto sul massiccio dello Jura, ne fa parte. Degustazione di una selezione di comté appositamente studiata per abbinarsi ai prodotti dei Sites, tra cui i vini d'Arbois (Jura) e di Saint Émilion (Château de Candale grand cru, Bordeaux).

LCH23

ore 19

25€

I formaggi d'Europa incontrano il Porto Graham's

Dal 1820, Casa Graham produce Porto con uve provenienti per la maggior parte dalla Quinta dos Malvedos, una delle più prestigiose tenute dell'alta valle del Douro, in Portogallo. In questo Laboratorio ne scoprirete la storia attraverso le parole di Massimo Sagna, della Sagna Spa, suo importatore e distributore in Italia, assaggiando tre fuoriclasse: il Porto Lbv (Late bottle vintage) 2005 abbinato a stilton e stichelton dal Regno Unito; il Porto Quinta dos Malvedos 1995 con un parmigiano reggiano stagionato 36 mesi e, infine, il Porto Tawny 10 anni abbinato a un brie francese.

LCH24

ore 19

25 €

I formaggi di Hansi Baumgartner e il Riesling

Dal laboratorio di affinamento di Hansi Baumgartner a Varna (Alto Adige) escono eccellenti formaggi, opera di contadini-casari selezionati con attenzione, sia nelle vallate altoatesine sia nella vicina Germania, grazie a un lavoro di ricerca che privilegia il latte crudo e d'alpeggio. Degustazione di sei formaggi – tra cui il miwa affinato con le alghe, il blu della Frisia e uno locale affinato con garofano di montagna – in abbinamento a cinque Riesling di varie tipologie, provenienti da diverse aree vinicole della Germania (Palatinato, Rheingau, Mosella) e importati in esclusiva in Italia da Pretzhof di Prati, in val di Vize, cui si aggiungerà, a confronto, per l'Alto Adige, il Riesling Falkenstein.

MASTER OF FOOD

MCH02 | La mozzarella

35 €

Due lezioni (due ore l'una)
prima ore 11.30
seconda ore 18.30

Pare sia tornato di moda il blu... e alcune mozzarelle si sono adeguate! All'appuntamento

Master of Food a Cheese, però, problemi di sicurezza e conservazione saranno solo alcuni degli argomenti affrontati. Si parlerà anche di storia, etichette e valori nutrizionali. Si mostrerà la tecnica di filatura per fare una buona mozzarella e infine la si degusterà nelle sue varie e candide forme.

SLOW FOOD EDUCA

Quiz del Master of Food (adulti)

Dalle ore 11 alle 13 e dalle ore 15 alle 19 presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

Detective del Gusto (bambini dai 6 ai 10 anni)

Alle ore 11.30, 14.30, 16 e 17.30 presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa



APPUNTAMENTI A TAVOLA

ATCH09

ore 20

50 €

**Caldo fumo e tenero maiale:
un autentico barbecue americano,
100% Slow Food**

Real Castello di Verduno
Via Umberto I, 9 – Verduno (Cn)
www.castelodiverduno.com

Il bel castello, già residenza di caccia di re Carlo Alberto, alla sommità della collina di Verduno (Cn), ospiterà un insolito e sorprendente evento che vedrà protagonista Matt Jennings, giovane cuoco americano del Rhode Island e proprietario, a Providence, di Farmstead dove dal 1995 è anche mastro formaggioiaio. Vi preparerà un barbecue in perfetto stile americano con tutti i classici accompagnamenti. E a chiudere un dessert di



Archivio Slow Food

stagione. La carne e il forno (il My Oven, www.myovenitd.com) saranno quelli di Paolo Parisi, allevatore di cinta senese e bovini di razza angus nei boschi e sulle colline di Usigliano di Lari (Pt). E un vero Bbq non è tale senza la birra: schiume artigianali da California, Oregon, Maryland e Colorado saranno il perfetto *sparring partner*.

ATCH10

ore 20.30

90 €

**Giovani alla riscossa:
dalla Toscana con gusto**

Guido Ristorante Pollenzo
Via Fossano, 9 – Pollenzo, Bra (Cn)
www.guidoristorante.it

Sei giovani mani d'autore per una cena da non perdere: Marco Stabile, dell'Ora d'Aria di Firenze, Cristiano Tomei, di L'Imbuto di Viareggio (Lu), e Filippo Saporito, della Leggenda dei Frati, da poco trasferitosi a Castellina in Chianti (Si) nella bella tenuta di Villa Cerna, tutti e tre Jeunes Restaurateurs d'Europe. Saranno loro i protagonisti di una serata all'insegna dell'alta cucina insieme al formaggio e ai migliori prodotti toscani, di terra e di mare. Cornice della cena sarà Guido Ristorante Pollenzo, parte del complesso dell'Agenzia di Pollenzo, che comprende anche l'Università di Scienze Gastronomiche e la Banca del Vino. Il menù sarà abbinato ai vini del Chianti e della Maremma della cantina toscana Cecchi di Castellina in Chianti.

ATCH11

ore 20.30

60 €

La cena dell'Alleanza



Albergo dell'Agencia
Via Fossano, 21 – Pollenzo, Bra (Cn)
www.albergoagenzia.it

Il ristorante dell'Albergo dell'Agencia, uno dei primi a credere nell'alleanza tra produzione d'alta qualità e ristorazione, ospita, nella luminosa cornice della nuova sala che affaccia sul parco, la cena dedicata al progetto omonimo, lanciato da Slow Food nel settembre 2009. Dopo un aperitivo con i migliori formaggi dei Presidi, potrete accomodarvi per gustare i piatti di: Mariangela Susigan del ristorante Gardenia di Caluso (To), Antonio Previdi dell'Entrà di Finale Emilia (Mo), Delfino Maruca del Vecchio Castagno di Serrastretta (Cz), Giuseppe Barbero (detto Jepis) e Daniele Sandri, cuochi di casa del ristorante dell'Albergo. In abbinamento i vini marchigiani della cantina Umani Ronchi di Osimo (An).



Archivio SlowFood

LABORATORI DEL LATTE

ore 12

ingresso libero
fino a esaurimento posti

Il futuro di un mestiere, i giovani pastori e alpeggiatori

Pastori, margari, alpeggiatori: esiste un futuro per queste figure? I giovani che decidono di dedicarsi a queste attività devono fare i conti con tante difficoltà che sarebbero evitabili se si intervenisse con politiche attente alla gestione dei pascoli, alle infrastrutture delle zone di montagna, ai servizi delle aree rurali. Dal canto loro le ultime generazioni possono dare respiro e prospettiva a questi mestieri antichi contaminandoli con la loro padronanza delle tecnologie. Esperienze di giovani pastori e alpeggiatori a confronto.

ore 16

ingresso libero
fino a esaurimento posti

Falsi formaggi?

Latte, caglio, sale: questa l'etichetta standard che troviamo sui formaggi. Ma le strade che il latte può prendere prima di trasformarsi in formaggio possono essere molto tortuose: cagliate congelate, lattini in polvere o congelati e poi rilavorati, caseine aggiunte... Un viaggio nella galassia più lontana possibile dal sistema dei formaggi di qualità, per sconfinare nel pianeta delle frodi.

Cheese 2011 in Franciacorta

In occasione del 50° anniversario del Franciacorta, Cheese vi propone una gita fuori porta in provincia di Brescia

Contadi Castaldi
Località Fornace Biasca – Adro (Bs)
Via Colzano, 32
www.contadicastaldi.it

Dalla Franciacorta alla Francia nel segno di un curioso abbinamento, quello tra le bollicine di Contadi Castaldi e i formaggi di Hervé Mons, primo "mastro formaggio" di Francia, consacrato Meilleur Ouvrier de France, uno dei riconoscimenti più prestigiosi attribuiti agli artigiani francesi. Quattro selezioni di Franciacorta (Satèn, Soul Satèn, Rosé, Zero) e un vino liquoroso, il Pinocisé, verranno abbinati a cinque grandi formaggi a latte crudo, scoperti da Hervé nelle aree più impervie e nascoste della Francia, e affinati nelle sue caves denominate Le tunnel de la Collonge.

CTDCH01

ore 11 (prima degustazione)

25 €

CTDCH02

ore 15 (seconda degustazione)

25 €



Consorzio per la tutela del Franciacorta

LABORATORI DEL GUSTO

LCH25

ore 13

25 €

Il comté dello Jura incontra i vini d'Alsazia

Il massiccio dello Jura e le colline dei vigneti alsaziani, al limitare dei Vosgi, entrambi situati nell'Est francese, danno vita l'uno al comté, un grande formaggio a latte crudo (da vacche di razza montbéliardes), e l'altro a vini rinomati a livello internazionale per la forte tipicità. Il comté, prodotto in 160 piccole *fruitières* (caseifici cooperativi) che esprimono ciascuna il proprio territorio, è in seguito fatto maturare in cantine d'affinamento. I vini d'Alsazia, figli di diversi vitigni e di un mosaico di terroir, hanno aromi intensi ed espressivi. Assaggio di cinque comté e cinque prestigiosi vini alla scoperta di abbinamenti classici o audaci, sottili o esplosivi.

LCH26

ore 13

18 €

Gusti mediterranei: pecorini a latte crudo e vini spagnoli

Le regioni spagnole del Mediterraneo sono storicamente terre di formaggi pecorini prodotti con il latte delle razze autoctone

presenti sul territorio. Ripollesa (Catalogna), girra (Comunità Valenciana) e rossa maiorchina (Isole Baleari) forniscono la preziosa materia prima con cui esperti casari hanno ottenuto i cinque formaggi a latte crudo che assaggerete, accompagnati da pane di farina aragón, olio extravergine da cultivar blanqueta di Mura d'Alcoi e fior di sale di Huelva, tutti prodotti tutelati dal progetto Arca del Gusto. In abbinamento: Malvasia di Sitges (Catalogna, Presidio Slow Food) nelle sue tre tipologie, e Anima Negra, da uve callet di Maiorca (Isole Baleari).

LCH27

ore 13

18 €

A ogni birraio il suo formaggio

Un incontro tra personaggi (e personalità), sapori, luppoli e formaggi per un Laboratorio del Gusto in cui sotto i riflettori sei birrai, tra i più rappresentativi del Bel Paese, vi presenteranno l'accordo perfetto tra una loro birra e un formaggio: Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo (Borghose, Lt), Teo Musso di Le Baladin (Piozzo, Cn), Moreno Ercolani dell'Olmaia (Montepulciano, Si), Valter Loverier di LoverBeer (Marentino, To), Claudio Cerullo di Birra Amiata (Arcidosso, Gr) e Daniele Meineri, del Troll (Vernante, Cn), vi parleranno dell'occasione, casuale o meno, in cui una loro creazione ha incontrato, in un formaggio, l'anima gemella.

LCH28

ore 16

35 €

Vini e formaggi della Champagne

Pont l'Èvêque, brie de Meaux, maroilles, chaource e langres sono le denominazioni di origine dei formaggi francesi che abbracciano e circondano il territorio di produzione del vino più affascinante del mondo: lo Champagne. Degustazione dei cinque formaggi a latte vaccino accompagnati da altrettanti Champagne, importati da Steinbruck Italia di Milano: Cuvée Brut Rosé (Vieille France); Cuvée Brut s.a. in magnum e Cuvée Brut Blanc de Noirs (maison Steinbruck); infine Cuvée Grand Cru Brut Blanc de Noirs e Cuvée Grand Cru Brut Rosé (Paul Louis Martin).

BDVCH03

ore 16

25 €

Alla Banca del Vino - Pollenzo

Olio Colto al formaggio

Ivan Lombardi, patron del ristorante Olio Colto di Taggia, insieme allo chef Davide Zunino, propone un intrigante abbinamento tra formaggio e olio extravergine di oliva. Raviolo all'olio extravergine di oliva ripieno di toma di pecora brigasca, tartufo di red leicester con croccante all'olio extravergine, parmigiano reggiano 36 mesi con miele caldo all'olio extravergine, caprino con

coulis di olio extravergine ai lamponi e gelatina di pesto dolce, pecorino con mostarda di olive nere. Tutti gli abbinamenti saranno fatti con le selezioni di extravergine del frantoio Roi della famiglia Boeri. In accompagnamento vini liguri delle migliori aziende della regione.

SLOW FOOD EDUCA

Quiz del Master of Food (adulti)

Dalle ore 11 alle 13 e dalle ore 15 alle 19 presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa

Detective del Gusto (bambini dai 6 ai 10 anni)

Alle ore 14.30 e 16 presso lo stand Slow Food
offerta libera per il progetto Mille orti in Africa



© A. Tassi

19
LUNEDÌ

APPUNTAMENTI A TAVOLA

ATCH12

ore 20.30

60 €

Olio Colto all'Agencia di Pollenzo

Albergo dell'Agencia

Via Fossano, 21 – Pollenzo, Bra (Cn)

www.albergoagenzia.it

Le confortevoli sale del ristorante dell'Albergo dell'Agencia si vestono a festa e ospitano il ristorante Olio Colto di Taggia (Im). Ivan Lombardi e Davide Zunino, patron e chef di uno dei ristoranti emergenti del Ponente ligure, propongono una cena di terra con influenze marinare. I piatti di Davide conservano, grazie a materie prime legate al territorio, profumi e sapori del passato. A insaporire il menù, l'olio extravergine di oliva taggiasca, prodotto nella Valle Argentina. I vini della cantina siciliana Duca di Salaparuta esalteranno i piatti di Davide, unendo due territori agli antipodi dell'Italia ma con parecchie affinità enogastronomiche.

ATCH13

ore 20.30

60 €

Madame et Messieurs: chapeau!

Real Castello di Verduno

Via Umberto I, 9 – Verduno (Cn)

www.castellodiverduno.com

Au Chapeau Rouge, a Chinon, è uno dei

ristoranti della Touraine, regione della Loira, che vanno attualmente per la maggiore, e il nome del giovane cuoco e patron, Christophe Duguin, è sempre più spesso sulla bocca dei gourmet. La sua è una cucina improntata alla valorizzazione dei prodotti locali e di stagione: dai pesci selvaggi della Loira alle pere schiacciate di Rivarennes, dallo zafferano di Preuilly-sur-Claise alla gallina di razza geline della Touraine, sino ai famosi formaggi caprini. Pescando da questo ricco paniere Christophe vi preparerà un menù che sarà accompagnato da una selezione di vini delle grandi denominazioni locali: Vouvray e Montlouis per i bianchi a base chenin (declinati in secchi, bollicine e liquorosi), Chinon e Bourgeuil per i rossi, dove il cabernet franc ha la sua culla.

LABORATORI DEL LATTE

ore 12

ingresso libero

fino a esaurimento posti

Incontro della rete dei caseifici europei

Riunirsi in una rete rende più forti soprattutto grazie alla condivisione delle informazioni. È la scelta fatta da alcuni casari europei che in un incontro aperto individuano i problemi comuni riscontrabili nei rispettivi Paesi: Italia, Francia, Germania, Olanda, Norvegia e Svezia. Dalla buona prassi igienica alle qualità del latte crudo, fino alla necessità di informare i consumatori.

Credits



R. Mosca/OLIVIERI

Caporedattori

Antonella Massia, Valter Musso, Michela Marchi

Redattori

Alberto Farinasso, Annalisa D'Onorio,

Anselme Bakudila, Bianca Minerdo,

Carla Coccolo, Cinzia Scaffidi,

Daniele Rossi, Davide Grimaldi,

Gigi Plumatti, Irene Vianello,

Maria Luisa Capellino, Maura Biancotto

Progetto Grafico

Bodà – Torino – www.boda.it

Stampa

Stargrafica – San Mauro Torinese (To)

Progetto web sito internet

Blulab – Alba (Cn) – www.blulab.net

Slow Food

Via MendicITÀ Istruita, 14 – 12042 Bra (Cn)

tel. 0172 419611 – www.slowfood.it

Pubblicità

Gabriele Cena, Enrico Bonardo

tel. 0172 419611

g.cena@slowfood.it; e.bonardo@slowfood.it

Ufficio Stampa

Paola Nano, Luca Bernardini, Elisa Virgillito,

Francesca Barenco, Alessia Pautasso

tel. 0172 419653 – press@slowfood.it

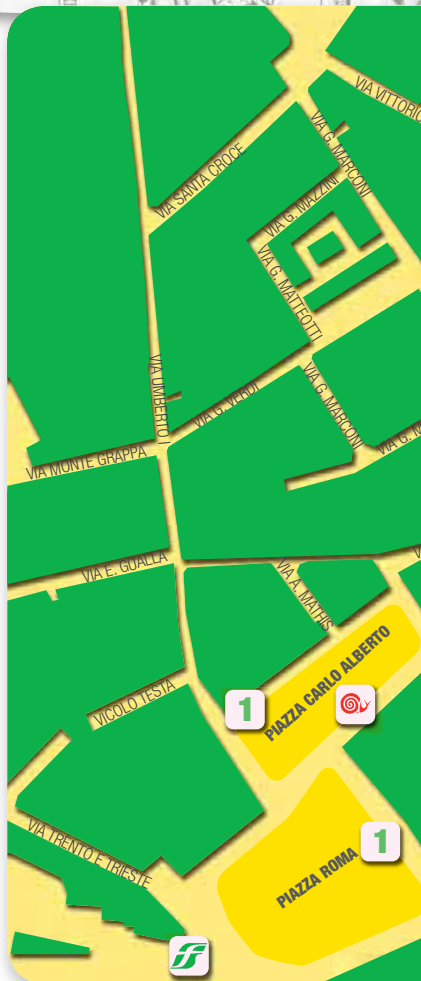
Chiuso in redazione il 13 giugno 2011

Mappa

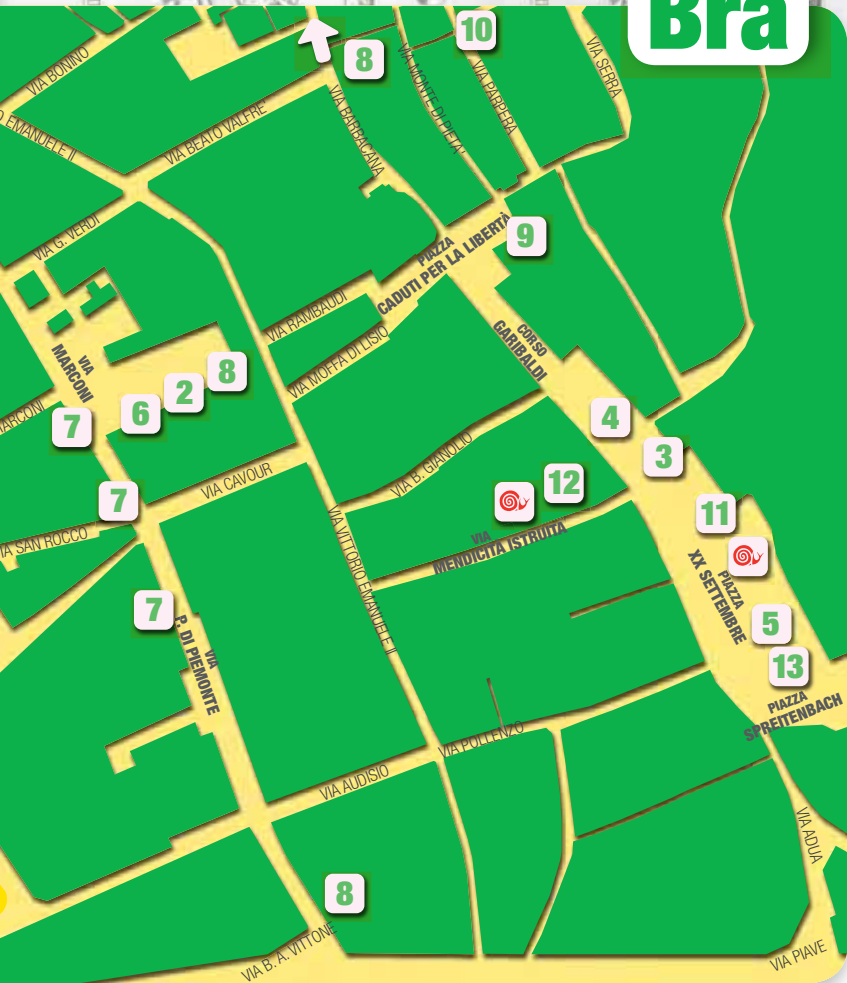
 ... Slow Food

- 1** ... Mercato dei Formaggi
- 2** ... Chioschi Degustazione
- 3** ... Gran Sala dei Formaggi
- 4** ... Enoteca
- 5** ... Piazza della Birra e Cucine di strada
- 6** ... Piazza della Pizza
- 7** ... Presidi Slow Food dei formaggi
- 8** ... Laboratori del Gusto
- 9** ... Laboratori del Latte
- 10** ... Master of Food
- 11** ... Slow Food Educa
- 12** ... Caffè Letterario
e Accoglienza Slow Food
- 13** ... Main sponsor e istituzioni

Questo programma è stampato su carta



Bra





sponsor tecnici



partner ambientali

con il sostegno di

allestire ufficiale



vettore ufficiale

con la collaborazione di

sponsor Gran Sala dei Formaggi

sponsor Appuntamenti a Tavola



con il contributo alla Città di Bra di



Piazza Caduti per la Libertà, 20 - 12042 Bra (Cn)
tel. 0172 430185 - fax 0172 418601
turismo@comune.bra.cn.it - www.comune.bra.cn.it



Via MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (Cn)
tel. 0172 419611 - fax 0172 421293
info@slowfood.it - www.slowfood.it