



Regioni & Città - Cucina: Lazio protagonista a Cheese 2019

Rieti - 18 set 2019 (Prima Pagina News) A Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre.

Il Lazio anche quest'anno è protagonista di Cheese, a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, organizzata da Città di Bra e Slow Food, con il sostegno della Regione Piemonte. L'edizione 2017 - che ha festeggiato i vent'anni dell'evento e ha segnato un record storico di pubblico, con 300 mila passaggi stimati e il 50% di presenze agli appuntamenti su prenotazione provenienti dall'estero - ha ricordato la battaglia di Slow Food sul latte crudo, restituendo il giusto valore a produzioni casearie d'eccellenza e una meritata dignità ai pastori e casari che le hanno realizzate. Quest'anno Cheese ha fatto un ulteriore passo avanti, puntando sul tema Naturale è possibile e accendendo i riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria. Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, espositori nel Mercato dei formaggi: nel programma di Cheese non manca nulla per raccontare paesaggi e territori, genti e tradizioni che sono in armonia con il tema centrale della manifestazione. Ad animare lo stand istituzionale della Regione Lazio è il programma elaborato in collaborazione con Slow Food Lazio e Camera di Commercio di Roma con degustazioni e assaggi, consultabile a questo link ([link dal sito](#)). La Regione Lazio presenta a Cheese anche una collettiva di aziende in rappresentanza dell'agroalimentare di qualità della campagna romana. Scarica qui il programma in dettaglio. Laboratori del Gusto Anche quest'anno tornano gli appuntamenti per chi vuole scoprire formaggi sconosciuti e lasciarsi guidare in abbinamenti davvero inusuali. Un'occasione unica per viaggiare in Italia e nel mondo, ascoltare le storie di casari e pastori, scoprire interessanti accostamenti e stupire il palato. Il tutto, ovviamente, cacio alla mano.

- Dom 22 h 19 – La cultura della pastorizia laziale La campagna laziale testimonia spesso antiche tradizioni pastorali e un legame con il territorio che si esprime attraverso prodotti unici. Tra questi, il caciofiore della campagna romana, il conciato di San Vittore o la marzolina. Eventi dei partner:

- Dom 21 h 13 – La rinascita è possibile Presentazione del progetto che vede il Consorzio del Parmigiano Reggiano impegnato attivamente con Slow Food nella rinascita di alcune aree rurali di Marche, Abruzzo, Umbria e Lazio colpite dal terremoto. Presidi Slow Food Via Principi di Piemonte ospita come sempre i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali tradizionali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Insieme allo storico Caciofiore della Campagna Romana, ecco il Presidio del Lazio, sostenuto dal Consorzio del Parmigiano reggiano, che debutta quest'anno a Cheese: Provincia di Rieti, Giuncata dei Monti Reatini La giuncata dei Monte Reatini è un formaggio freschissimo e delicato. Può essere di vacca, di pecora, di capra o, più spesso, a base di latti diversi. La lavorazione si basa su pochi gesti: si filtra il latte, si porta a 36-38 °C, si aggiunge il caglio (di vitello

o di agnello) e, appena si forma la cagliata, si rompe in pezzi grossolani e si estrae delicatamente. Nient'altro. Non si aggiungono fermenti e non si sala. Tutto sta nella qualità del latte e dei pascoli, soprattutto quelli della tarda primavera, più ricchi di essenze e fiori. Sulle montagne del Lazio settentrionale, al confine con Umbria e Abruzzo la giuncata rappresentava la ricca colazione dei pastori dopo le numerose ore di digiuno successive alla cena leggera. Sui Monti Reatini, la giuncata è prodotta da piccole aziende che allevano pecore, capre, vacche e suini. Per la maggior parte dell'anno gli animali sono liberi sui pascoli, che raggiungono anche i 1.900 metri di altitudine. Il Presidio nasce per promuovere questo prodotto semplice e antico, ma soprattutto per sostenere la pastorizia in un'area segnata gravemente dal terremoto del 2016 e 2017. Le aziende del Presidio hanno subito danni alle abitazioni, alle stalle, ai fienili, ai caseifici. Il terremoto ha portato via amici, parenti, abitazioni, e rischia di privare le comunità del loro futuro. Rimanere in questo luogo, continuare ad allevare gli animali al pascolo e produrre formaggi, rappresenta una grande sfida. Birrifici e Food Truck Un ideale tour si conclude in Piazza Spreitenbach in compagnia di un boccale scelto alla Piazza della Birra, da abbinare alle preparazioni di Cucine di strada e Food truck. Dal Lazio troviamo: Birrifici: - Birra Alta Quota, Cittareale (Ri) - Birra Terra di Lavoro, Roccasecca (Fr) Food Truck: - Street Food Salaria – Salaria è, Cittareale (Ri) Mercato: Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: i caci provenienti da tutto il mondo, a totale disposizione dei palati più esigenti e curiosi nel Mercato italiano e internazionale di Piazza Carlo Alberto, Piazza Roma e Via Audisio. Qui troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde... Oltre ai produttori, possiamo conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori, tra i quali si ritrovano molte conferme ma anche alcune interessanti novità. Prodotti caseari: - Nonna Pitta Soc. Coop. Agr. – Caseificio Nonna Pitta, Amaseno (Fr) - Recco Enzo Srl – Il papà dei formaggi, Gaeta (Lt) - Bio San Biagio, Scandriglia (Ri) - Az. Agr. D'Ascenzo Emilio Soc. Coop. – Formaggi D'Ascenzo, Rieti (Ri) - Fattorie Valle Santa Srl Soc. Agr. – Agricola Valle Santa, Rieti (Ri) - L'isola del formaggio di Sergio Pitzalis, Bracciano (Rm) Frutta e derivati: - Consorzio Prodotti Tipici Prov. di Rieti – Alimenti elementari, Rieti (Ri) - Biosolidale Distribuzione Srl – Biosolidale, Guidonia Montecello (Rm) - Loredana Guidoni – Guidoni Gelatine di Vino, Trevignano Romano (Rm) - Az. Agr. Tenuta il Melograno, Vasanello (Vt) Salumi Naturali: - SVPT, Monte San Biagio (Lt) - Azienda Agricola Fantusi Fabio, Amatrice (Ri) Gastronomia: - Ristorante da Zi Antonio di Frostino GeC Snc – “L'oro del Golfo” Le Tielle di Gaeta, Gaeta (Lt) Servizi: - Az. Agr. Benacquista, Campoli Appennino (Fr) Istituzione: - Regione Lazio, in collaborazione con Arsial Quanto ne sai di Cheese? L'evento torna nel centro di Bra per un'edizione dedicata al Naturale: formaggi, ma anche salumi, pani, vini e birre. Moltissime le novità in programma e gli appuntamenti da non perdere.

(Prima Pagina News) Mercoledì 18 Settembre 2019