



Tra formaggi a latte crudo e cambiamenti climatici chiude in bellezza la kermesse piemontese

Nato 20 anni fa come una scommessa, Cheese 2017 Bra si è rivelata una vittoria per agricoltori, maestri casari e affinatori, il cui lavoro è stato ampiamente riconosciuto anche nell'edizione appena conclusa. Migliaia di visitatori, accorsi a Bra dall'Italia e dall'estero, sono stati conquistati dalle tante degustazioni.



Cheese 2017 Bra, alcuni formaggi esposti (Foto ©Alessio d'Aguanno).

E anche quest'anno ci siamo, o meglio **Cheeseiamo**. Settembre sta per finire e, da pochi giorni, si è concluso anche **Cheese**, la rassegna gastronomica piemontese dedicata ai formaggi più attesa dell'anno che si è tenuta a Bra (CN) dal 15 al 18 scorsi.

L'evento biennale, organizzato da **Slow Food** da vent'anni, ha registrato numeri molto positivi ed in crescita rispetto alla precedente edizione. Ad animare Bra e Pollenzo, le due location dove si è svolta la kermesse che erano collegate da navette, sono stati oltre **300 mila visitatori** tra la giornata di venerdì e quella di lunedì, **298 espositori italiani** e **52 stranieri** e **16 affinatori provenienti dall'estero**.

Grande è stato l'interesse verso i due principali temi trattati in questa edizione: i **formaggi a latte crudo** e i **cambiamenti climatici**.

Cheese: i formaggi a latte crudo

Sono a latte crudo, quei formaggi prodotti artigianalmente con il latte autoctono e la cui lavorazione non prevede né la **pastorizzazione** (trattamento termico volto a ridurre la carica microbica del latte), né l'aggiunta di fermenti industriali, utilizzati dalle aziende a fini caseari.

Questi formaggi, caratterizzati da un profilo organolettico specifico per ogni zona anche nell'ambito della stessa tipologia, mantengono intatte le fragranze delle **erbe aromatiche** di cui gli animali si nutrono e rifiutano la standardizzazione sensoriale dei prodotti industriali.

I cambiamenti climatici

Il complesso argomento dei **cambiamenti climatici**, è stato trattato dal climatologo **Luca Mercalli**. L'esperto, a più riprese, ha sottolineato come tale aspetto sia connesso all'alimentazione molto più di quanto si possa credere e come sia urgente affrontarlo in maniera seria per non arrivare a conseguenze irreversibili.



Grandissimo assortimento di prodotti al Cheese 2017 (Foto © Alessio D'Aguanno).

L'edizione 2017: ecco cosa ha offerto

Passeggiando tra le vie del centro tra pecorini, caprini, Cheddar e Stilton, maestri casari ed affinatori hanno esposto le loro opere d'arte, alcune tra le quali rientrano tra i Presidi Slow Food. **Cheese 2017**, inoltre, ha ospitato conferenze, dibattiti, percorsi guidati con gli allevatori e laboratori del gusto che hanno intrattenuto piacevolmente i visitatori di ogni età.

L'**area ristoro** ha registrato code di turisti intenti ad addentare focacce di Recco, osservare la preparazione del **caciocavallo impiccato** e gustare il **gelato alla Robiola di Roccaverano**, mentre lo **Spazio libero**, una grande area tematica dedicata ai "naturali", si è popolato di visitatori curiosi di assaggiare vini Triple A, birre lambic, formaggi e salumi mai assaggiati prima – vedi Bagoss e Musciska di Pecora.

In attesa che una forma di **Parmigiano** stagioni 24 mesi ed arrivi la prossima edizione di Cheese, vi saluto con un aforisma di **Jean-Anthelme Brillat-Savarin**, il fondatore della gastronomia moderna: «Un dessert senza formaggio è come una donna senza un occhio».



© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

23/09/2017

Autore

redazione