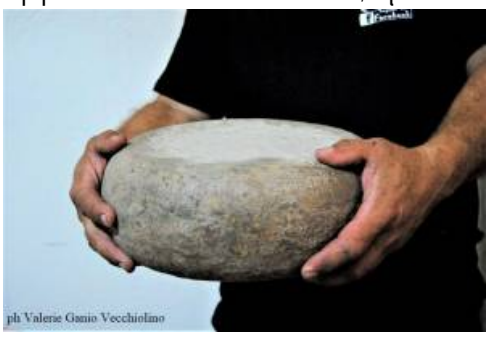
BRA (CN) AL VIA LA 13^EDIZIONE DI CHEESE, RASSEGNA INTERNAZIONALE DI FORMAGGI



Categories: Enogastronomia News, News

Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte, per la 13^ edizione è in programma a **Bra** (Cn) dal 17 al 20 settembre 2021. Il qualificante appuntamento caseario, quest'anno dedicato agli animali, è organizzato dalla città di **Bra** e da **Slow Food**, con il sostegno della **Regione Piemonte**.



La quattro giorni braidese di settembre si conferma il palcoscenico ideale in cui pastori, casari, formaggiai ed affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale e la tutela del paesaggio.

I protagonisti di **Cheese 2021** sono, 250 espositori di cui 21 affinatori da **Belgio**, **Francia**, **Germania**, **Olanda**, **Portogallo**, **Spagna**, **Svezia** e **Svizzera**.



Ed ancora, 43 **Presìdi Slow Food** dall'**Italia**, dalla **Svizzera** e dall'**Irlanda**, 9 stand regionali di **Basilicata**, **Campania**, **Friuli Venezia Giulia**, **Marche**, **Piemonte**, **Puglia**, **Sicilia**, **Valle d'Aosta** e **Liguria**.

Oltre a 10 **Food truck** e 7 cucine di strada, nonché 20 realtà



brassicole italiane segnalate dalla **Guida alle birre d'Italia**.
Per l'occasione, sono allestiti il **Mercato dei Formaggi e** le bancarelle dei **Presìdi Slow Food**. Proposte anche le immancabili **Gran sala dei formaggi** e l'**Enoteca** in cui abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi naturali ed a latte crudo.
Ed ancora, sono previsti diversi **Laboratori del Gusto** con sedi a **Bra** ed a **Pollenzo**, presso la **Banca del Vino**, con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre ed i percorsi educativi di **Slow Food** rivolti a grandi e piccini.



Oltre ad un invitante **Appuntamento a Tavola**, con cene ospitate nelle sale dell'affascinante **Agenzia di Pollenzo**, in cui cuochi selezionati da **Slow Food**, propongono la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte.



Come sempre, la manifestazione si colora delle interpretazioni regionali proposte dalle **Cucine di strada** e dalle originali preparazioni espresse dei **Food truck**, con il contributo di arricchimento portato dai birrifici artigianali, espressione della migliore sperimentazione brassicola italiana. L'ingresso è libero e l'evento si svolge nelle piazze, i cortili e le vie del centro storico di Bra.
Orari: da venerdì a domenica dalle 10 alle 23; lunedì dalle 10 alle 20,30.
Mercato italiano ed internazionale, con i **Presìdi Slow Food** e gli affinatori e selezionatori, da venerdì a lunedì, dalle 10 alle 20,30.
Gran Sala ed **Enoteca**, **Cucine di strada**, **Food truck**, **Birrifici artigianali**, da venerdì a domenica, 11-23; lunedì dalle 11 alle 20,30.

cheese.slowfood.it

(Piergiorgio Felletti)