

Cheese 2021, anche la Liguria protagonista al festival del gusto dal 17 al 20 settembre

di **Redazione**

14 Settembre 2021 - 15:21



Genova. La Liguria anche quest'anno è protagonista di Cheese, a Bra (Cn) dal 17 al 20 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 e il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Ministero della Transizione Ecologica.

Se nell'edizione 2019, Slow Food aveva fatto un ulteriore passo in avanti nella riflessione sul futuro dei formaggi di qualità, puntando sul tema Naturale è possibile e accendendo i riflettori sulla biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, quest'anno prosegue nella stessa direzione concentrandosi sugli animali, senza i quali non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che si può toccare con mano a Cheese.

Con il claim Considera gli animali intendiamo approfondire diversi punti di vista: il nostro rapporto con loro, che ha segnato la nostra storia come esseri umani da sempre; la necessità di farli vivere bene, a partire dall'alimentazione e dai luoghi in cui si svolge la loro esistenza. Da quelli funzionali alla nostra alimentazione, come appunto le razze da latte per quanto riguarda i formaggi, a quelli solo apparentemente lontani dal nostro cibo, come gli impollinatori (e non parliamo solo di api), indispensabili per l'allevamento al pascolo.

Con Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola e il Mercato dei formaggi, Cheese si conferma il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari e 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.

Dai formaggi Presidio Slow Food ai prodotti censiti nell'Arca del Gusto, dai progetti di filiera fino alle Dop e a quei formaggi che un riconoscimento non ce l'hanno, ma sono elaborati da mani sapienti che restituiscono il carattere unico di erbe e fieni. Mani che ci narrano della cura per la terra, per gli animali, per caci e formaggi e che compongono un panorama variegato e irripetibile.

Appuntamenti a tavola

Lunedì 20 alle ore 20, Mare e monti

È il nome di innumerevoli ristoranti, pizzerie e alberghi in tutta Italia. Ma è anche il "riassunto" che meglio esprime, forse, l'essenza della cucina ligure, che è fatta appunto di mare e di monti, di pesce e prodotti dell'entroterra.

Per dipingerla in una cena imperdibile, Marco Visciola, talentuoso chef del Marin di Genova, quasi a creare un connubio tra Cheese e Slow Fish. In pochi anni Marco ha conquistato il palato dei buongustai e, oggi, è un punto fermo della cucina di qualità genovese e non solo. A lui il compito di raccontare la sua cucina attraverso piatti di mare con influenze dell'entroterra ligure. In abbinamento i vini della cantina Borgogno di Barolo.

Degustazioni ed eventi dell'Università di Scienze Gastronomiche

Lunedì 20 alle ore 16, Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza

Presentazione del volume Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza (Sagep Editori), a cura di Nicola Gabellieri, Valentina Pescini e Daniele Tinterri. Il volume esplora le molteplici tracce ed eredità materiali che i sistemi di transumanza hanno lasciato negli archivi, nei paesaggi, nelle produzioni locali e nella biodiversità in Liguria. Un percorso che ci fa riscoprire tante Ligurie verticali, oggi nascoste, abbandonate, incomprese, da cui ripartire per una svolta nelle politiche di gestione delle aree rurali e di conservazione dei patrimoni ambientali e culturali. La presentazione del volume sarà moderata dalla docente UNISG, prof. Roberta Cevasco, insieme ai curatori e Diego Moreno (CIR-LASA Università di Genova).

Eventi con istituzioni e partner

Forte del lungo sodalizio già in atto per Slow Fish, a Cheese ci sarà anche la Regione Liguria, con uno stand istituzionale.

Quality Beer Academy, con la sua esperienza nel food pairing tra cibo e birre, presenta un ricco programma presso il proprio stand in Piazza XX Settembre:

Area food truck. Nel nostro tour ideale non può mancare una tappa nelle aree dedicate ai birrifici, alle cucine di strada e ai food truck, in piazza Carlo Alberto, presso il Cortile delle scuole maschili e in piazza Spreitenbach. **Dalla Liguria troviamo:**

Maltus Faber Birrificio in Genova
 Consorzio della focaccia di Recco col formaggio
 Dalpian Agrigelateria
 Streetfood Genova Le ville Superbe
 Zena Zuena

