

EVENTO

A "Il Caffè delle parole" incontri e degustazioni con La Stampa

Formaggi che passione Una guida essenziale all'evento di Slow Food

Bastano poche ore a Bra per accorgersi che le sfumature dei formaggio sono davvero infinite, così come le storie dietro ogni forma. Prima di perdersi in questa miriade di colori, c'è n'è uno che non è mai cambiato in questi anni: la manifestazione ideata Slow Food è sicuramente «green». Dopo 12 edizioni, in cui il numero degli espositori è arrivato quest'anno a 450 e quello dei partecipanti stimato nel 2017 si aggira intorno ai 300 mila, la riduzione dell'impatto sull'ambiente è sempre più una priorità.

Nell'ultima edizione la raccolta differenziata ha superato il 90% sulle 65 tonnellate totali di rifiuti prodotti grazie a una fitta rete di volontari e cestini ad hoc. Anche in questa edizione Cheese userà solo stoviglie biodegradabili e compostabili, sia negli stand sia negli esercizi commerciali che si occupano di somministrazione. Per gli acquisti di formaggi e salumi dei Presidi Slow Food, è stata realizzata una carta personalizzata biodegradabile, mentre tovaglioli,

tovaglette e carta igienica sono realizzati con fibre di cellulosa riciclate dai cartoni per bevande in tetrapak. Per allestimenti e taglieri è stato usato il legname proveniente dalle foreste dolomitiche devastate un anno fa. Infine, anche quest'anno si userà la «Moneta pulita» in legno certificato da foreste sostenibili per sostituire i ticket di carta.

Un altro importante polo dell'evento sarà Pollenzo, collegato con navette, sede dell'Università di scienze gastronomiche, della Banca del vino e dell'Albergo dell'Agenzia visitabili su prenotazione

e di alcuni «Appuntamenti a Tavola» e «Laboratori del Gusto», solo su prenotazione.

Uno dei luoghi di Cheese quest'anno sarà «Il Caffè delle parole», in piazza Carlo Alberto a Bra: incontri, degustazioni, musica e confronti su un futuro possibile in collaborazione con La Stampa: oggi alle 10 il primo appuntamento sarà con «LaStampa cheeseblog», la manifestazione raccontata dai ragazzi delle scuole superiori braidesi ogni mattina fino a lunedì. Alle 13 «Il dilemma della formaggiera», un oggetto da sempre carico di mistero, alle 15 «La

Germania birraia: oltre lo stereotipo, una straordinaria ricchezza», alle 17 «I formaggi dei pascoli italiani incontrano le cantine storiche di Bra», con allevatori e affinatori intervistati da Roberto Fiori. Alle 19 «Profumo & profumo, slalom parallelo nel mondo dell'olfatto» con il creatore di profumi Alberto Avetta e Piero Sardo di Slow food; modererà il caporedattore de La Stampa Luca Ferrua.

Per rimanere aggiornati oltre al sito, si potrà ascoltare Cheese is On Air su Radio BraOnTheRocks, la web radio braidese che trasmette una cronaca dalle 10 alle 20,30, e si potrà scaricare gratuitamente da Google Play Store e Apple App Store la app tabUi, il luogo in cui ottenere tutte le informazioni. Grazie a BBell, official partner dell'evento, si potrà rimanere sempre connessi tramite wi-fi.

Cheese è a ingresso libero, mentre sono a pagamento gli appuntamenti prenotabili alla Reception Eventi in vicolo Chiaffrini. Da oggi a domenica l'orario è 10-24, lunedì la full immersion nel mondo del formaggio di qualità si chiuderà alle 20,30. i.c. —



Ultimi ritocchi agli stand ieri a Bra: da oggi cominciano i giorni di Cheese

