

Cheese 2015 Dal 18 al 21 settembre Bra (CN)

decima edizione dell'evento organizzato da Slow Food Italia e Città di Bra



Cheese è una **manifestazione a ingresso libero tra le vie e le piazze del centro storico di Bra** dove si trovano il Mercato dei Formaggi, la Casa Slow Food, la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca, la Casa e la Piazza della Biodiversità, la Piazza della Pizza, le Cucine di strada, la Piazza della Birra e i Food Truck, la Libreria del Gusto e tanti luoghi di incontro, approfondimento e di benvenuto ai vecchi e futuri soci Slow Food

Venerdì 18

Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 22

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 12:30 alle 23

Piazza della Birra: dalle 11 alle 23

Cucine di strada: dalle 11 alle 23

Piazza della Pizza: dalle 11 alle 23

Cucine di montagna: dalle 10 alle 21:30

Food Truck: dalle 11 alle 23

Mixology: dalle 11 alle 23

Sabato 19 e domenica 20

Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 22

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 11 alle 23

Piazza della Birra: dalle 11 alle 23

Cucine di strada: dalle 11 alle 23

Piazza della Pizza: dalle 11 alle 23

Cucine di montagna: dalle 10 alle 21:30

Food Truck: dalle 11 alle 23

Mixology: dalle 11 alle 23

Lunedì 21

Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 20

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 11 alle 20

Piazza della Birra: dalle 11 alle 20

Cucine di strada: dalle 11 alle 20

Piazza della Pizza: dalle 11 alle 20

Cucine di montagna: dalle 10 alle 20

Food Truck: dalle 11 alle 20

Mixology: dalle 11 alle 20

Avvertenze

Sono a pagamento i buoni per la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca, i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola, i Master of Food, i Laboratori di Pizza e i Laboratori di Mixology. Eventuali disdette (non sono accettate quelle telefoniche) sono rimborsate al 50% solo se pervenute entro il 18 agosto 2015 scrivendo una e-mail a prenotazioni@slowfood.it.

Per iscrivervi alle attività pensate per le famiglie consultate le scaricate il modulo apposito nella pagina di riferimento [Attività per famiglie](#).

Le prenotazioni on line sono chiuse, eventuali posti disponibili possono essere richiesti presso la Reception Eventi in vicolo Chiaffrini

Ricorda: se sei socio Slow Food puoi avvalerti dello sconto di 10€ sugli Appuntamenti a Tavola e di 3€ sui Laboratori del Gusto.

Servizio navette

Nel corso della manifestazione la viabilità di Bra subisce variazioni importanti: dal 18 al 21 settembre 2015 il traffico è chiuso nella parte di città compresa tra la circonvallazione interna e l'area collinare, con orario dalle 9:30 alle 23. Per raggiungere la manifestazione è disponibile un servizio navette gestito da SAC che collega il centro della città con le principali aree di parcheggio. Trovi tutte le informazioni sulla [pagina del sito di SAC](#) dedicata all'evento!

Servizio WiFi

Grazie alla collaborazione con BBBell, per tutta la durata dell'evento sono a disposizione del pubblico 6 punti WiFi che garantiscono connessione senza fili gratuita a tutti i visitatori. Ecco le posizioni degli hotspot:

- 2 hotspot presso area biodiversità (via Marconi)
- 1 hotspot presso stand SF Italia (via Principi di Piemonte)
- 1 hotspot presso stand Editore (Piazza XX settembre)
- 1 hotspot presso Gran Sala dei Formaggi (corso Garibaldi)
- 1 hotspot presso Movicentro (accanto alla stazione ferroviaria)

Cheese è un evento baby friendly

Durante i giorni dell'evento, presso il Movicentro (Piazza Caduti per la Libertà 14, di fianco alla stazione ferroviaria) viene allestita un'area dedicata ai più piccoli, con una zona fasciatoio, un'area riservata alle mamme per l'allattamento, e una zona morbida per permettere ai bambini di giocare senza rischi.

Cheese, la manifestazione biennale dedicata alle forme del latte - a Bra (Cn) dal 18 al 21 settembre - taglia il traguardo della decima edizione. Dal 1997 a oggi il mondo dei formaggi è cambiato profondamente e un po' di merito va anche all'evento, organizzato

da Slow Food Italia e Città di Bra, che ha portato alla conoscenza del grande pubblico il settore lattiero-caseario e le sue numerose sfumature. Sono molte le campagne condotte in questi 18 anni, prima fra tutte quella sul latte crudo, sui fermenti industriali e per un'etichettatura al servizio del consumatore. Il tutto sempre con un approccio che privilegia il piacere legato al cibo e la voglia di approfondire, attraverso le degustazioni e le conferenze, l'incontro con casari e affinatori e le attività per i più piccoli. Tema dell'edizione 2015 è Alle sorgenti del latte, per nutrire il pianeta, con un focus sul ruolo della montagna, ma anche sulle storie dei giovani che hanno scelto di vivere e lavorare tra le vette, le valli e gli alpeggi per cambiare vita e ripercorrere le orme dei loro avi. Li incontriamo tra le centinaia di stand nel Mercato dei Formaggi, insieme ai tanti Presidi Slow Food e agli affinatori da tutto il mondo che ogni due anni si danno appuntamento a Bra. Anche nelle proposte della Gran Sala dei Formaggi, dove ospite è la produzione lattiero-casearia della Spagna, a cui abbinare i calici dell'Enoteca, con centinaia di etichette italiane scelte dalla Banca del Vino di Pollenzo. Non mancano i punti ristoro con le Cucine di strada, i Food Truck, la Piazza della Birra e quella della Pizza. Tornano le degustazioni guidate dei Laboratori del Gusto, 37 appuntamenti per conoscere il mondo della biodiversità casearia e non solo; gli Appuntamenti a Tavola, occasione unica per incontrare alcuni tra i migliori chef del panorama nazionale e internazionale e assaggiare le loro specialità; gli incontri curati da Slow Food Educazione, con le attività dedicate alle scuole e alle famiglie e un Master of Food pensato per gli under 30, alla scoperta degli abbinamenti tra formaggi e birre artigianali. Novità assoluta sono i Laboratori di Pizza coi i migliori rappresentanti dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e gli appuntamenti di Mixology, per imparare l'arte del bere miscelato. Non mancano gli approfondimenti, grazie alle Conferenze su tematiche legate alla filiera lattiero-casearia, alle presentazioni dei libri firmati dalla Chiocciola e alla lettura quotidiana dei giornali. Torna anche la Casa della Biodiversità che, oltre agli incontri con i produttori, propone un'esposizione di prodotti tipici per conoscere e comprendere meglio gli ecosistemi montani e la loro influenza diretta e indiretta sulla nostra vita.

Su www.slowfood.it il programma e tutte le novità! Cheese è possibile grazie all'impegno di aziende che credono nel futuro del settore lattiero-caseario di qualità, tra queste citiamo gli Official Partner: Consorzio Parmigiano Reggiano, Lurisia, Pastificio Di Martino, Radeberger Gruppe Italia.

Cheese 2015: diamo i numeri

Grande Mercato dei Formaggi 144 bancarelle del mercato italiano e 25 del mercato internazionale, 34 bancarelle della Via degli Affinatori, 30 stand

Presidi Slow Food 35 Presidi italiani 19 Presidi internazionali

Nazioni 23 paesi rappresentati Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Danimarca, Etiopia, Francia, Germania, Irlanda, Islanda, Italia, Kenya, Norvegia, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Romania, Slovenia, Spagna, USA, Svezia, Svizzera.

Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca 147 tipologie di formaggi provenienti da 14 nazioni 40 formaggi in rappresentanza della Spagna 600 etichette in Enoteca

Piazza della Birra, Cucine di strada, Food Truck e Chioschi Degustazione 36 bancarelle di microbirrifici italiani e stranieri 10 Cucine di strada 10 Food Truck 3 Chioschi Degustazione

Orari manifestazione

Venerdì 18 Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 22 Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 12.30 alle 23 Piazza della Birra: dalle 11 alle 23 Cucine di strada: dalle 11 alle 23 Piazza della Pizza: dalle 11 alle 23

Sabato 19 e domenica 20 Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 22 Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 11 alle 23 Piazza della Birra:

dalle 11 alle 23 Cucine di strada: dalle 11 alle 23 Piazza della Pizza: dalle 11 alle 23

Lunedì 21 Mercato dei Formaggi: dalle 10 alle 20 Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca: dalle 11 alle 20 Piazza della Birra: dalle 11 alle 20
Cucine di strada: dalle 11 alle 20 Piazza della Pizza: dalle 11 alle 20