

IL PIEMONTE A CHEESE 2015

Ritorna Cheese, la grandiosa kermesse internazionale sui formaggi, nella sua 10° edizione biennale, in programma a Bra dal 18 al 21 Settembre 2015. Anche per questo importante appuntamento prosegue il rapporto di collaborazione tra Regione Piemonte-Assessorato Agricoltura e le grandi organizzazioni dei produttori attuatori dei progetti di promozione agroalimentare, finanziati dal Programma di Sviluppo Rurale del Piemonte.

In tal senso a Cheese, oltre ai tanti produttori e aziende piemontesi, presenti nelle varie aree mercatali della città, si realizza una partecipazione in un'area espositiva collettiva sita in Piazza Spreitenbach a Bra, organizzata in collaborazione tra Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp che raggruppa i Consorzi di tutela dei formaggi piemontesi a DOP (Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese) oltre al Consorzio di tutela del Crudo di Cuneo e del Consorzio di tutela Dop Riso di Baraggia Biellese e Verellese.

In quest'area, la Regione Piemonte svolgerà l'attività di accoglienza e di informazione ai visitatori anche sugli obiettivi del nuovo Programma di Sviluppo Rurale del Piemonte; e svilupperà, in collaborazione con Assopiemonte, un ricco calendario di eventi sui temi, problemi, novità del comparto lattiero-caseario-zootecnico, e di appuntamenti dedicati alla presentazione e degustazione dei formaggi del Piemonte, anche in abbinamento con i grandi vini e altri prodotti agroalimentari; attività, queste, che vedranno anche la compartecipazione di altri soggetti come l'Assessorato regionale allo Sviluppo della Montagna e Foreste, IMA Piemonte, Consorzio di tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, Confcooperative Fedagri Piemonte, Consorzio tutela DOP Riso di Baraggia Biellese e Verellese, Ascom di Bra, Consorzio Salsiccia di Bra, ONAF, Consorzio Piemonte Land of Perfection, Associazione casare e casari di azienda agricola. Sempre in quest'area, altra importante attività di informazione e animazione sarà svolta nello spazio Fattorie Didattiche, e nello spazio organizzato in collaborazione con l'Associazione regionale allevatori del Piemonte, dove saranno in esposizione alcuni capi bovini, ovini e caprini, espressione delle principali razze lattifere allevate in Piemonte.

Un programma, questo, emblematico delle peculiarità del comparto lattiero-caseario piemontese, che in grandi numeri esprime: 19.000 aziende con allevamenti, 160.000 vacche da latte, circa 10 milioni di quintali di latte con un valore a prezzi agricoli di base che è di 360 milioni di euro, 9 formaggi DOP e 60 riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte, 260 milioni di euro il valore dell'export di formaggi. Dunque, una grande ricchezza che non è solo economica produttiva, poiché questi formaggi, come tanti altri prodotti agroalimentari, sono un simbolo della nostra regione, espressione dei valori della biodiversità, valorizzatori dei territori, sinonimo di bontà, genuinità, qualità, apoteosi del gusto fino a sfiorare il mito.

Un sistema sul quale si conferma l'impegno della Regione nell'opera di tutela, crescita e valorizzazione, che comprende le attività, il patrocinio e il sostegno per questa grande kermesse internazionale che è Cheese di Bra, lodevolmente organizzata dalla città di Bra e da Slow Food.

Evanzio Fiandino

Presidente Assopiemonte Dop e Igp

Giorgio Ferrero

Assessore Agricoltura Regione Piemonte



Soggetti Compartecipanti



18/21 SETTEMBRE
CHEESE 2015
PIEMONTE DOP



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE PIEMONTE



Area Espositiva Assopiemonte DOP e IGP - Spazio Istituzionale Regione Piemonte - Piazza Spreitenbach, BRA

PROGRAMMA SPAZIO "INCONTRA PIEMONTE"

Area Espositiva Assopiemonte DOP e IGP -Spazio Istituzionale Piemonte: Piazza Spreitenbach (FrontePiazza XX Settembre), BRA

VENERDI 18 SETTEMBRE

h 14,30 AMOCUCINA.IT - TUTELA, RICONOSCIMENTO E PROMOZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA E DEL TERRITORIO ITALIANO. PRESENTAZIONE PROGETTO E PRODOTTI, REALIZZAZIONE DI VIDEO CLIP IN DIRETTA
A cura di Paola Monferrato

h 15,30 L'OSSOLANO: UN ALTRO GRANDE FORMAGGIO PIEMONTESE ENTRA NELL'OLIMPO DELLE DOP
Intervengono: Giovanni Tacchini, presidente del Consorzio tutela e valorizzazione del formaggio Ossolano, Giorgio Ferrero, assessore agricoltura Regione Piemonte, Stefano Costa, presidente Provincia VCO.
Segue degustazione guidata

h 16,30 SCOPRIAMO LE VIE DEL SALE CON IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP
Partecipano: Chiara Astesana, presidente consorzio di tutela Crudo di Cuneo, Luigi Allasia e Sergio Manzone, Carni Dock, l'assessore regionale all'agricoltura Giorgio Ferrero, e l'assessore regionale alla Montagna, Foreste e Parchi, Alberto Valmaggia.
Segue degustazione

h 18,00 NEL CUORE DELL'OSSOLA CON IL FORMAGGIO BETTELMATT - PROVA DIMOSTRATIVA DI MARCHIATURA PUBBLICA
A cura della Comunità Montana Valli dell'Ossola e del Consorzio Produttori Formaggio Bettelmatt.
Partecipa Marilena Panziera, C.M. Valli dell'Ossola e Guido Tallone, Agenform.
Presentazione e degustazione guidata

**h 21,00 SPETTACOLO SERALE GRATUITO CON:
I "LOU DALFIN" IN CONCERTO**

SABATO 19 SETTEMBRE

h 11,00 PROVA DIMOSTRATIVA DI MARCHIATURA PUBBLICA DEL PLAISENTIF: "FORMAGGIO DELLE VIOLE" PRODOTTO IN ALTA VAL CHISONE E ALTA VAL SUSA
Partecipano i rappresentanti del comune di Perosa Argentina, dell'associazione produttori, dell'associazione culturale Poggio Oddone e della Città Metropolitana di Torino.
Presentazione e degustazione guidata del Plaidentif.

h 12,30 A BRA PER SCOPRIRE IL BRA: IL FORMAGGIO DOP PER TENERI E PER DURI. LE PERFORMANCE IN CUCINA DEL BRA DURO: DEGUSTAZIONE DI PASTA AL SUGO DI VERDURE GRATTUGIATA CON BRA DURO
Partecipano: Franco Biraghi, presidente del Consorzio di Tutela del Bra DOP, Giorgio Ferrero, assessore agricoltura Regione Piemonte, Bruna Sibille, Sindaco di Bra.

h 14,00 IL FORMAGGIO MONTEBORE: UN PRODOTTO DI ECCELLENZA DELLE VALLI DEL GIAROLO. CON IL MONTEBORE PARTITA L'OPERAZIONE "SALVIAMO LA RAZZA BOVINA TORTONESE"
A cura del consorzio formaggio Montebore.
Segue degustazione guidata

h 15,00 SUA MAESTA' IL CASTELMAGNO: STORIA, RITI E MITI DI UN FORMAGGIO DOP DA APOTEOSI
Partecipano: Marco Arneodo, presidente del Consorzio di tutela e il vice presidente Evanzio Fiandino, Giorgio Ferrero, assessore agricoltura Regione Piemonte.
Segue degustazione guidata

h 16,00 LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO, IL PRIMO FORMAGGIO DOP CAPRINO ITALIANO: UN PRODOTTO DI ECCELLENZA DELLA LANGA ASTIGIANA-VALLE BORMIDA
Interviene: Ulderico Antonioli Piovano, presidente del Consorzio di Tutela, Giorgio Ferrero, assessore agricoltura Regione Piemonte.
Segue degustazione guidata

h 17,00 SCOPRIAMO IL RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP E LE SUE PERFORMANCE IN CUCINA CON I FORMAGGI

Partecipa Carlo Zaccaria, presidente del Consorzio di Tutela DOP Riso di Baraggia e Giovanna Ruo Berchera, esperta di cucina e giornalista di enogastronomia.
Segue degustazione di risotto ai formaggi piemontesi

DOMENICA 20 SETTEMBRE

h 11,00 IL MURAZZANO DOP: UN FORMAGGIO SECONDO LETTERATURA, SIMBOLO DELL'ALTA LANGA
Partecipa Claudio Adami, presidente del Consorzio di tutela, Giorgio Ferrero, assessore agricoltura Regione Piemonte.
Segue degustazione guidata

h 12,00 TU DI CHE TAGLIO SEI? I TAGLI DELLA CARNE DELLA RAZZA BOVINA PIEMONTESE IN CUCINA
Con la presentazione del libro.
A cura di Terranova - Cooperativa agricola Buschese
Segue degustazione

h 13,00 SCOPRIAMO IL SEIRASS DEL FEN: PREZIOSO FORMAGGIO DELLE VALLI PELLICE E CHISONE
Partecipano: Pier Claudio Michelin Salomon, presidente della associazione produttori Seirass del Fen, Gemma Amprimo, consigliere delegata Agricoltura e Montagna Città Metropolitana di Torino, Elena Di Bella, dirigente Città Metropolitana di Torino.
Segue degustazione guidata.

h 14,00 IL RASCHERA DOP: UN GRANDE FORMAGGIO AL QUADRATO
Partecipano: Gianni Siccardi, presidente del Consorzio di Tutela, Aldo Fraire, direttore del consorzio, Ezio Basso, presidente Confraternita del Raschera.
Segue degustazione guidata

h 15,00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "PARCHI DA GUSTARE" IDEE E PROGETTI PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE DEL PIEMONTE
Interviene Alberto Valmaggia, assessore ai Parchi, Montagna e Foreste della Regione Piemonte.
Segue degustazione di alcune produzioni dei Parchi

h 16,00 LA GRANDE TRAVERSATA DELLE ALPI CON LA TOMA PIEMONTESE DOP. UNA FINESTRA SULLA "MARATOMA"
Partecipano: Riccardo Rosso, presidente del Consorzio di tutela, Fiorenzo Giolito, ideatore della "Maratoma", Alberto Valmaggia, assessore Parchi, Montagna e Foreste Regione Piemonte.
Segue degustazione guidata

IN CUCINA CON I FORMAGGI

Giovanna Ruo Berchera, esperta di cucina e giornalista di enogastronomia, parteciperà agli incontri sui formaggi piemontesi per parlare delle loro performance in cucina.

A SCUOLA CON LE FATTORIE DIDATTICHE

Per tutta la durata di Cheese, in questo spazio, organizzato in collaborazione con le Fattorie Didattiche, si svolgeranno attività di animazione e di educazione alimentare e rurale rivolto alle scolaresche e ai visitatori interessati.

SCOPRIAMO GLI ANIMALI ALLEVATI IN PIEMONTE

In questo spazio, organizzato in collaborazione con l'ARAP, per tutta la durata di Cheese, saranno in esposizione, in appositi box, alcuni capi bovini, ovini e caprini, espressione delle principali razze allevate in Piemonte. I tecnici dell'ARAP saranno a disposizione per illustrare ai visitatori le caratteristiche peculiari e produttive di tali animali.