

VareseNews

Cheese: sorridono i formaggi da tutto il mondo

Pubblicato: Giovedì 20 Settembre 2007

Si terrà a Bra **da venerdì 21 a lunedì 24** settembre, e anche quest'anno promette di essere un appuntamento di rilevanza mondiale per **tutto ciò che gravita intorno al formaggio di qualità**: amatori, produttori, appassionati, ristoratori. Stiamo parlando del **"Cheese – Le forme del latte 2007"**, la grande rassegna organizzata da Slow Food che richiamerà nella cittadina piemontese migliaia di appassionati.

✖ Giunto alla propria sesta edizione (ha cadenza biennale), Cheese propone anche in questa circostanza un menu ricco, che comprende **dibattiti, degustazioni, conferenze, corsi** oltre naturalmente a un **grande mercato dove trovare i formaggi di tutto il mondo**. Gli organizzatori hanno inoltre pensato di dedicare uno spazio apposito ai **formaggi erborinati, intitolato "La casa dei blu"**. La novità assoluta riguarda la presenza a Bra dei paesi dell'Est (Romania e Bulgaria in particolare), nazioni che vantano una lunga e ricca tradizione casearia e che si faranno conoscere anche all'esperto pubblico italiano.

Nelle vie e nelle piazze di Bra, trasformata per quattro giorni in una grande fiera, non mancherà neppure la possibilità di pranzare ai chioschi di **degustazione dei piatti tradizionali** oppure partecipare ai percorsi didattici per adulti e bambini all'interno del Circo dell'Educazione del Gusto. Altra novità dell'edizione 2007 sarà **l'asta dei vini, che si terrà all'Agenzia di Pollenzo**, il grande complesso architettonico che ospita parte delle attività di Slow Food compresa l'Università di Scienze Gastronomiche.

✖ A Cheese non mancherà una piccola rappresentanza delle provincia di Varese, a colmare **l'assenza dell'associazione Formaggella del Luinese**. «Per noi il costo per Bra è un po' troppo elevato – spiega il presidente Paride Peloso – e ci dispiace non essere presenti». Un peccato, diciamo noi, perché spendere 1.500 euro (a tanto ammontano le spese per la "spedizione" a Cheese) non pare uno scoglio insormontabile, soprattutto se suddiviso sulla ventina di produttori aderenti. Peloso, giustamente, ricorda che **«l'associazione sarà presente ai Mondiali di ciclismo di Stoccarda** dove facciamo parte dello stand "Varese da gustare" e dove forniremo i prodotti per la cena di gala del 27 settembre».

Tra gli stand sarà comunque possibile incontrare due produttori di casa nostra, **Paolo Satta dell'Aristeo** di Rancio Valcuvia e **Desiderio Carraro del Pian du Lares** di Veddasca.

Satta – posizionato in piazza Carlo Alberto – proporrà i suoi formaggi di capra e **in particolare lo "Zincarlin"**, che nel Canton Ticino ha già lo status di "Presidio Slow Food".

Carraro sarà invece il portabandiera della **"Formaggella del Luinese"**. «Poi punterò sui **formaggi stagionati** – spiega il produttore di Veddasca – come il misto capra-vacca "Varesòtt" o "l'Alpina", uno stagionato fatto con latte vaccino». Le insegne del Pian del Lares saranno inserite nello stand della Icea, un consorzio che raduna diversi produttori biologici di tutta Italia.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

