## **VareseNews**

## Ci saranno anche i sapori varesini a Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra

Pubblicato: Giovedì 14 Settembre 2023



Ci sarà anche una rappresentanza varesina alla 14esima edizione di **Cheese**, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo, si terrà a Bra dal 15 al 18 settembre 2023.

Organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte e il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e del Ministero del Turismo, Cheese riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati intorno al claim *Il sapore dei prati*, per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e dellanostra salute. Il tema della tutela dei prati stabili sarà portato anche all'attenzione dell'agenda politica italiana grazie alla partecipazione delle istituzioni a tutti i livelli, dal governo ai rappresentanti delle Regioni, dagli enti di gestione delle aree interne alle amministrazioni comunali.

Circa 400 espositori da tutte le regioni d'Italia e 14 Paesi, 50 Presìdi Slow Food, 300 eventi in programma, aree degustazione ed esperienze; formaggi a latte crudo e artigianali provenienti da tutta Italia e da molti paesi europei, e poi caffè, vini, birre artigianali, piatti tradizionali e cibo da strada da tutte le regioni. E ancora, decine di ospiti italiani e internazionali che parleranno diprati, pascoli, cambiamento climatico, aree interne, rispetto per gli animali.

La Provincia di Varese, grazie al contributo della Camera di Commercio di Varese e al consorzio "Terre di Varese" sarà rappresentata da due aziende agricole: si tratta della **Azienda Agricola Il Vallone** di

Cuveglio, di Mattia Crivelli e **dell'Azienda Agricola Pian del Lares**, del Passo della Forcora di Flavio Desiderio, due aziende ben note a chi frequenta il Mercato della Terra del Piambello, realtà esistente da oltre 7 anni secondo la filosofia Slow Food ad Induno Olona.

di sr