

Si gusta tutto il cacio minuto per minuto

A Bra da venerdì prossimo torna "Cheese" di Slow Food esposti per la prima volta solo formaggi non pastorizzati



Pagina
 a cura di
**Gigi
 Padovani**
 e
Clara Vada



È la più grande manifestazione dedicata solo ai formaggi e si tiene a Bra, dove è nato il movimento Slow Food, che ha ormai adepti in tutto il mondo: qui l'ha voluta Carlo Petrini vent'anni fa. Da venerdì 15 fino a lunedì, nella cittadina del Sud Piemonte sono attese tra 200 e 300 mila persone per "Cheese", un evento con 300 espositori da oltre 20 Paesi del mondo: niente biglietto ma tante bancarelle, food truck, chioschi della birra e della pizza per le strade. «A "Cheese" tanti anni fa è partita la rivoluzione, ma la battaglia a difesa

del latte crudo non è ancora vinta – dice Petrini, presidente di Slow Food Internazionale -: con orgoglio possiamo rivendicare il ritorno di questa produzione negli Usa, ma dall'Australia a tanti Paesi della Ue ci sono ancora numerose difficoltà». Qual è il problema? Sono i regolamenti europei di molte Dop (ovvero le Denominazioni di Origine Protetta), che impongono ai produttori caseari di usare soltanto latte pastorizzato, appiattendosi così il gusto delle loro specialità.

Spiega Piero Sardo, responsabile scientifico di "Cheese":

«Chiediamo la libertà di mangiare ciò che si vuole e di non essere omologati. Le piccole produzioni artigiane rischiano di essere cancellate. La biodiversità viene annullata dal processo di pastorizzazione del latte. Al contrario, un formaggio a latte crudo è vivo, ricco di batteri naturalmente presenti. Li abbiamo mangiati per secoli: non soltanto contribuiscono a dargli sapore, ma gli scienziati stanno provando che garantiscono anche molti benefici alla nostra salute».

Perciò al centro di questa undicesima edizione (si svolge ogni due anni) ci sono gli "Stati generali del latte crudo", con una grande riunione dei casari di tutta Europa e dagli Stati Uniti. Saranno banditi i prodotti pastorizzati e in un'area speciale si potranno degustare per la prima volta i "formaggi naturali", ossia realizzati senza l'ausilio di fermenti industriali, insieme a birre artigianali, salumi senza nitrati o nitriti e pani a lievito madre.

Molti gli chef presenti (italiani, francesi e spagnoli) per degustazioni e laboratori. Tra di loro Salvatore Tassa del ristorante Colline Ciociare, di Acuto, che nella Scuola di cucina, in programma sabato 16 presso l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, presenterà "il cuciniere ecosostenibile". Per seguire il ricco programma del "cacio minuto per minuto", le info sono sul sito www.cheese.slow-food.it. E per i golosi ci sarà anche la Piazza del Gelato, organizzata dal gelatiere Alberto Marchetti.

(G.Pad.)

riproduzione riservata

PROGRAMMA ED EVENTI

Per seguire il ricco programma del "cacio minuto per minuto", l'unica esposizione italiana che tratta soltanto di formaggi, le info sono sul sito www.cheese.slow-food.it