

Un evento di



Con il sostegno di



XIII EDIZIONE

CHEESE

17-20 SETTEMBRE 2021

BRA (CN)



L'EVENTO, TREDICESIMA EDIZIONE

La tredicesima edizione di Cheese si svolge a Bra, dal 17 al 20 settembre 2021. Organizzato da Slow Food e Città di Bra, è il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini.

Un appuntamento biennale che richiama pastori, casari, formaggiai e affinatori da tutto il mondo per raccontare il meglio del panorama lattiero caseario e tutte quelle produzioni realizzate nel rispetto del benessere animale e dell'ecosistema da cui provengono. Nel 2021, l'evento torna ad animare le piazze e le vie della città di Bra, cambiando in parte la propria geografia in modo da garantire una fruizione in sicurezza, nel rispetto delle regole sanitarie in vigore.



CHEESE

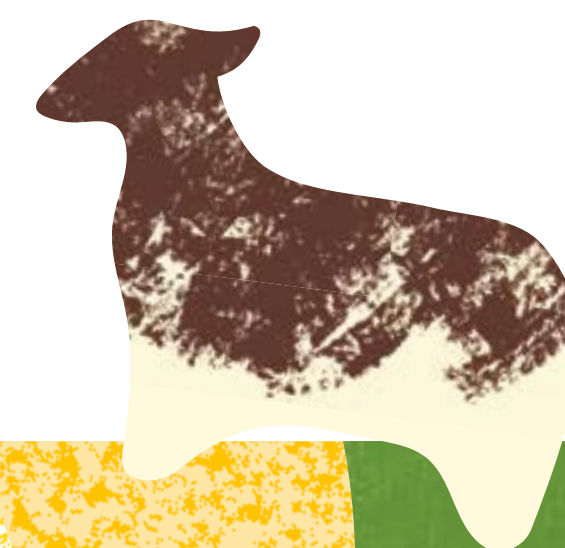
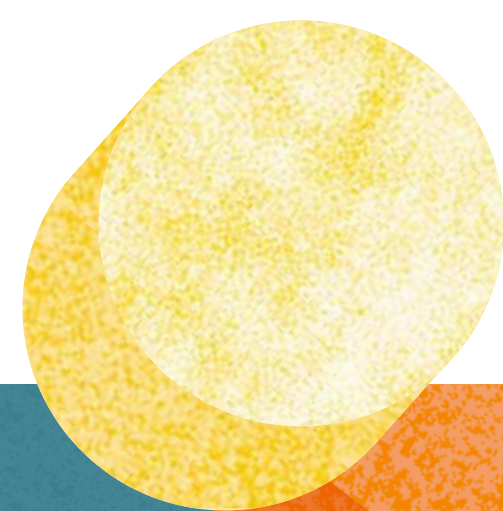
Non cambia lo spirito della manifestazione che, ancora una volta, punta i riflettori sull'educazione del gusto per i cittadini di tutte le età, avvicinandoli tramite Laboratori del Gusto, Conferenze e attività didattiche alla scoperta del complesso mondo dei formaggi. Cheese 2021 sarà un importante momento di ripartenza e contribuirà a dare segnali di ottimismo a tutti i soggetti legati a questo settore e all'evento stesso. Innanzitutto, il mondo del formaggio di qualità, che come ogni due anni si riunirà nella cittadina piemontese, il territorio che da sempre ospita la manifestazione, ma anche i settori della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, tra quelli più duramente colpiti dalla crisi innescata dalla pandemia.



CONSIDERA GLI ANIMALI: IL TEMA DI CHEESE 2021

“Considera gli animali” è il tema centrale di Cheese 2021. Un tema estremamente attuale, perché la pandemia ci ha mostrato come, una volta di più, debba mutare il nostro rapporto con tutto il vivente, per evitare che si ripetano eventi drammatici con quelli che stiamo ancora vivendo e per garantirci, anche, un cibo migliore. Questa tredicesima edizione è un altro tassello del percorso che, partendo dal latte crudo è approdato ai formaggi naturali e che nel 2021 porrà al centro il mondo degli animali.

Parleremo della biodiversità delle razze, che dobbiamo salvaguardare per salvaguardare con esse gli ecosistemi, le culture, le espressioni dell'artigianato alimentare, le tradizioni gastronomiche, le economie che ne sono espressione.



CHEESE

E parleremo del benessere animale, tema sempre più centrale per la filosofia di Slow Food.

La difesa della biodiversità e il benessere animale sono parte fondamentale di una autentica, necessaria transizione ecologica. E i formaggi naturali sono perfetti testimonial di un'avanguardia che affonda le proprie radici nel solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente.



I PROTAGONISTI

Tra i protagonisti della manifestazione i migliori prodotti a latte crudo di pastori, casari, formaggiai, affinatori e selezionatori che con la loro presenza raccontano le sfide e le battaglie portate avanti in questo campo, facendosi ambasciatori del buono, pulito e giusto.

Tra i numerosi prodotti presenti, i Presìdi Slow Food ricoprono da sempre un ruolo da protagonisti, in quanto rappresentanti di un sistema produttivo di eccellenza che ha nel latte crudo, nella filosofia del naturale, nell'attenzione al benessere animale e nel rispetto del paesaggio e del territorio, i propri fondamenti.



A comporre il Mercato anche affinatori e selezionatori, che si impegnano a lavorare a stretto contatto con i produttori, acquistandone il prodotto “grezzo” e caratterizzandone, grazie al lavoro di maturazione, la sua identità.

Tornano anche i produttori di salumi naturali, che non fanno uso di nitriti e nitrati, per continuare il percorso sui Naturali iniziato nel corso dell'edizione 2019.

Inoltre, nel Mercato di Cheese 2021, ci sono anche produttori di mieli, confetture e conserve, aceti e tutti quei prodotti complementari che contribuiscono a esaltare le caratteristiche di un formaggio.

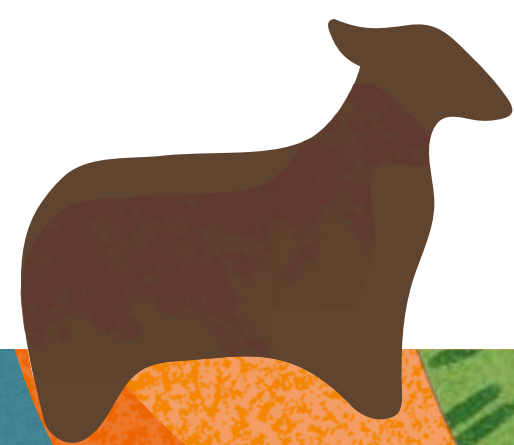


UN EVENTO IN PRESENZA, A BRA

Cheese 2021 sarà tra i primi importanti eventi enogastronomici internazionali in presenza, nell'era post Covid-19.

Siamo al lavoro perché tutto questo avvenga garantendo la massima sicurezza in tema di salute sia per i visitatori che per gli espositori protagonisti. Per questo le aree dell'evento subiranno delle modifiche: si sta ragionando di spazi più aperti e con accessi facilmente controllabili (più piazze e aree aperte della città, meno vie strette, per esempio).

Anche gli allestimenti subiranno modifiche per poter osservare tutte le norme di distanziamento e garantire la sicurezza degli operatori e del pubblico. Dovremo, quindi, abbandonare il classico tendone del Mercato per favorire invece l'allestimento di pagode singole, in cui ciascun espositore potrà avere il proprio spazio di lavoro.



CHEESE

Sicuramente sarà previsto un accesso del pubblico contingentato, creando percorsi di visita che aiutino a evitare assembramenti. Con il contributo di tutti, siamo certi che ogni occasione di conoscenza, degustazione, educazione, sarà un momento da vivere in piena sicurezza e senza rinunciare alla gioia e al piacere degli eventi in presenza.

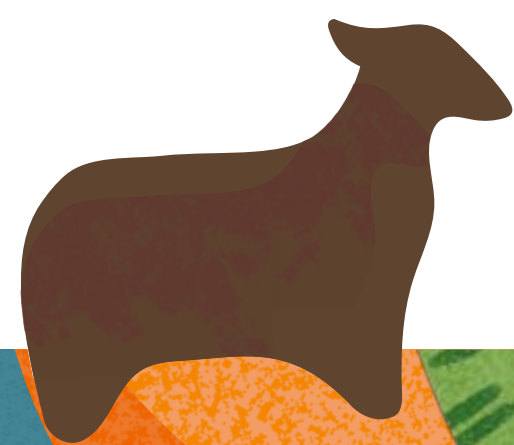
Nel frattempo, facendo tesoro delle esperienze maturate in altri eventi internazionali come Terra Madre Salone del Gusto e Slow Fish, possiamo anche anticipare che le attività digitali non saranno abbandonate del tutto, anzi saranno il luogo privilegiato per ospitare relatori e pubblico che – impossibilitati a viaggiare – faranno comunque parte dell'evento.



CHEESE 2019 IN NUMERI

APPUNTAMENTI - **264 appuntamenti** in programma, tra Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, appuntamenti nella Fucina Pizza Pane e Pasticceria, laboratori nella Piazza del Gelato, attività per le scuole e le famiglie, conferenze, colazioni e aperitivi, visite guidate, spettacoli e appuntamenti culturali

PROTAGONISTI DELL' AREA ESPOSITIVA - **450 Espositori** nell'area del mercato di cui **29 Internazionali** da Belgio, Francia, Germania, Lettonia, Paesi Bassi, Regno Unito, Romania, Slovenia, Spagna, Svizzera; **27 Affinatori e selezionatori** da Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia, Paesi Bassi, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Stati Uniti, Svezia, Svizzera; **49 Presìdi Slow Food italiani** e **10 Presìdi Slow Food internazionali**; **9 Stand regionali** di Calabria, Campania, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Piemonte, Puglia, Valle d'Aosta; **23 Cucine di strada e Food truck**; **36 Realtà brassicole** nella Piazza della Birra di cui 2 internazionali; **100 delegati** della rete di Terra Madre da 32 Paesi accolti grazie al Progetto Ospitalità a Bra e nei Comuni limitrofi; **120 volontari**; **134 tipologie di caci** nella Gran Sala dei Formaggi; **535 Etichette nell'Enoteca** selezionate dalla Banca del Vino; **43 produttori** nello Spazio Piccoli&Naturali, di cui 27 di formaggio, 12 di salumi e 4 di pani naturali.



ATTENZIONE ALL'AMBIENTE – **31 isole ecologiche** del rifiuto, circa **100 volontari** sentinelle del rifiuto, **34 operatori ecologici** in servizio per la manifestazione, **1250 green pallet** certificati PEFC usati per gli allestimenti e completamente riutilizzabili, oltre **40.000 bicchieri di plastica compostabile e biodegradabile**, oltre **400 bicchieri Pcup** in silicone donati alle scuole

COMUNICAZIONE– oltre **150.000 utenti unici sul sito** e oltre **700.000 visualizzazioni di pagina**; circa **1,5 milioni di contatti** raggiunti su Facebook e altrettanti su Instagram; oltre **250 testate italiane** che si sono occupate dell'evento e oltre **900 uscite**; a livello internazionale, **70 giornalisti**, **52 testate** e circa **100 uscite**.



CHEESE

CHEESE.SLOWFOOD.IT

