



Cheese 2017, non solo formaggio

Saranno oltre 300 gli espositori dell'edizione 2017 di Cheese a Bra il prossimo **15/18 settembre**. Ampio spazio sarà riservato ai produttori di **formaggi a latte crudo**, da sempre protagonisti della manifestazione, con un salto di qualità che intende rafforzare e definitivamente affermare la necessità di difendere, esaltare e valorizzare quei formaggi che rappresentano il luogo da cui provengono, la razza animale da cui si raccoglie la materia prima, il modo in cui l'animale è stato alimentato e l'arte del casaro, in linea con la filosofia di Slow Food in difesa della biodiversità.

A questi si affiancheranno **36 birrifici artigianali indipendenti** nella Piazza della Birra, che sarà contornata da **15 Cucine di Strada** e **Food truck**, oltre agli spazi degli **Official Partner** e **sponsor di Cheese 2017**.

Aumenta anche il numero degli eventi e delle degustazioni in offerta ai visitatori tra cui la **Piazza della Pizza**, celebrazione di uno dei maggiori vanti italiani; **la Gran Sala dei Formaggi** e **l'Enoteca** e, tra le novità di quest'anno, **la Piazza del Gelato** con **Alberto Marchetti** e lo **Spazio Libero** con formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea.

La capitale mondiale di Slow Food si prepara dunque a un evento senza precedenti con previsioni eccellenti anche per le presenze straniere: i dati sulla provenienza degli iscritti registrano il 44% da ogni angolo d'**Italia** e ben il 56% da 24 Paesi, dagli **Stati Uniti** fino all'**Australia**, passando per l'

Europa e nuove presenze come l'Iran.

Marina Caccialanza