Formaggi artigianali di qualità del Lazio a Cheese 2017 di Slow Food

Autore : Redazione

Data : 15 Settembre 2017



Dal 15 al 18 settembre manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero caseario di qualità a Bra (CN)

Riceviamo e pubblichiamo dall'Ufficio Stampa della Regione Lazio.

La Regione Lazio, in collaborazione con ARSILA, partecipa a *'Cheese'*, manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero caseario di qualità, organizzata da *Slow Food*, che si svolgerà per le vie e le piazze della città di Bra, provincia di Cuneo, da venerdì 15 a lunedì 18 settembre.

L'evento nell'ultima edizione ha fatto registrare oltre 270.000 visitatori e 300 espositori da 23 nazioni; una grande opportunità per i produttori del Lazio per promuovere la qualità delle produzioni casearie artigianali e creare nuove occasioni di incontri con i buyer di tutto il mondo.

All'edizione speciale di quest'anno, che celebra il ventesimo anno della manifestazione, il Lazio è presente con 22 aziende provenienti da tutte e cinque le province, confermando l'importante percorso di collaborazione costruito con *Slow Food* a tutela dei prodotti tipici e di qualità.

Ricco il calendario di animazione, realizzato in collaborazione con Agro Camera, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione delle imprese agricole, in programma durante le giornate fieristiche nello spazio dedicato al Lazio presso l'Area Cortile Scuole Maschili, chiosco CH03.

Tutti i produttori saranno i protagonisti di appuntamenti speciali, oltre 22 laboratori di assaggio dei formaggi della tradizione laziale, degustazioni in abbinamento con confetture e birre artigianali, approfondimenti sulla storia, le tecniche di lavorazione e le caratteristiche della stagionatura dei formaggi presenti in fiera, senza dimenticare le espressioni più golose dello street food contemporaneo dove il formaggio è protagonista.

Presente alla manifestazione l'Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Lazio, Carlo Hausmann, per incontrare gli imprenditori e partecipare agli appuntamenti in calendario.

Previsto, inoltre, il suo intervento sabato 16 settembre al Convegno internazionale sull'importanza per i prodotti caseari di qualità delle denominazioni d'origine, sul ruolo dei consorzi e dei disciplinari di produzione.

Lo comunica in una nota la Regione Lazio.

I 22 produttori presenti al Cheese 2017

Associazione Formaggi Storici della Campagna Romana (RM) - Biosolidale Distribuzione Srl (RM) - Caseificio l'Isola del Formaggio (RM) - Soc. Agricola La Baita del Formaggio (RM) - Azienda Agricola Giancarlo Gentili (RM) - Loredana Guidoni (RM) - Pira Giovanni Maria (VT) - Caseificio "Maremmaintuscia" di Francesca Manca (VT) - Fattoria Faraoni di Cippitelli Andrea (VT) - Az. Agr. La Cascina delle Pantane di Pesci Giovanni (VT) - D'Ascenzo Emilio Azienda Agricola Soc. Coop. (RI) - Azienda Agricola Bio Casale Nibbi (RI) - Birra Alta Quota Soc. Coop. (RI) - Sapori e Saperi srl (RI) - Calvio Savina (RI) - Ristorante da Zi Antonio Di Frostino G&C snc (LT) - Recco Enzo srl (LT) - Presidio Marzolina (FR) - Azienda Agricola Cedrone Donatella (FR) - Fattoria di Nonna Pitta (FR) - Società Artigiana Scarchilli SRL (FR) - Benacquista (FR).

Programma 'Cheese 2017'