

I bergamaschi a Cheese: Presìdi, aziende e pure la birra

Otto gli espositori all'11esima edizione della kermesse casearia internazionale, in programma a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre. Quest'anno i prodotti sono tutti rigorosamente a latte crudo



L'Agrì di Valtorta

L'undicesima edizione di Cheese scalda i motori. La grande manifestazione casearia organizzata, ogni due anni, da Slow Food Italia e Città di Bra è in programma dal 15 al 18 settembre nella cittadina incastonata tra Langhe e Roero. Quest'anno il focus è sui formaggi rigorosamente a latte crudo e sulle storie di centinaia di allevatori e casari eroici provenienti da tutto il mondo.

Folta, come sempre, la pattuglia delle aziende bergamasche. A cominciare dai Presidi Slow Food che sostengono produzioni tradizionali e di piccole dimensioni che altrimenti andrebbero perdute. Dalla Bergamasca arriveranno quello dell'**Agri di Valtorta** e dello **Stracchino all'antica delle valli Orobiche**.

Per quanto riguarda le aziende, l'appuntamento è in piazza Carlo Alberto e piazza Roma, con il Mercato italiano e internazionale di Cheese che espone i migliori prodotti di casari, pastori, formaggiai e affinatori italiani e di tutto il mondo. Ci saranno **Quattro Portoni** di Cologno al Serio, **Casarrigoni** di Taleggio, **Arrigoni Battista** di Pagazzano, presente con il consorzio Gourm.it, **La Via Lattea** di Brignano Gera d'Adda e **Sergio Arrigoni** di Taleggio.

In piazza Spreintenbach troverà posto, invece, la Piazza della birra, e tra i birrifici artigianali presenti è stato selezionato anche il **Birrificio Indipendente Elav** di Comun Nuovo.

Per il resto, la quattro giorni offre appuntamenti, iniziative e prodotti di ogni tipo, dalle piazze tematiche ai laboratori, dagli incontri alle degustazioni, agli spettacoli.

Tutte le info su cheese.slowfood.it