



LACTIMED

Revue de presse  
Press review

Septembre 2013 - September 2013



Projet  
financé par  
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP  
CTMED  
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE  
EN MÉDITERRANÉE

## Septembre

	Web
	September 6, 2013

**Cheese, le "rendez-vous biennal" international dédié au lait revient pour une nouvelle édition pour la rentrée. meltyFood vous dit tout sur cet évènement lacté.**

Cheese, l'évènement international des produits laitiers revient pour une neuvième édition du 20 au 23 septembre 2013. Organisé par Slow Food et par la ville de Bra en Italie, le salon aura lieu dans cette dernière. Cet évènement est ouvert au grand public invite tous les connaisseurs et amateurs de fromage. Tunisie, Grèce, Egypte, Liban et Sicile seront les acteurs du "Milk Workshop" ou l'Atelier du lait. Autrement dit, ils interviendront lors d'une conférence dont le thème sera "protéger et mettre en valeur les saveurs de la Méditerranée". Il ne faut pas sous-estimer le savoir-faire des pays étrangers, cela a pu vous surprendre le meilleur fromager du monde est Japonais ! Ce résultat a été rendu lors du concours International du Meilleur Fromager 2013. L'objectif de Cheese 2013 est aussi de présenter Lactimed, un projet européen dédié au soutien et à l'amélioration des produits laitiers dans le monde.

Source : <http://www.meltyfood.fr/cheese-le-salon-international-du-lait-revient-du-20-au-23-septembre-a208669.html>

**La première conférence publique d'information sur l'avancement du projet LACTIMED à destination de la presse et des acteurs de la filière laitière aura lieu le 20 septembre à 16h30 à Bra (Italie). Organisée dans le cadre de la manifestation internationale Cheese, elle portera sur le thème : "Protéger et valoriser les saveurs méditerranéennes".**

En s'appuyant sur les résultats des diagnostics locaux et de l'analyse des opportunités de débouchés sur les marchés nationaux et internationaux, elle abordera les grands défis auxquels devront faire face les acteurs des filières laitières d'Alexandrie (Egypte), de la Bekaa (Liban), de Bizerte (Tunisie), de Sicile (Italie) et de Thessalie (Grèce) pour valoriser les ressources locales et les savoir-faire traditionnels en développant des produits laitiers typiques et innovants.

Les participants auront notamment l'opportunité de rencontrer des fromagers et structures locales d'appui, qui présenteront leurs produits, les spécificités de leur territoire et les enjeux auxquels ils sont confrontés.

## Programme

- - Ouverture  
Piero Sardo, Fondation Slow Food pour la Biodiversité (Italie)
  - - LACTIMED, un projet européen pour valoriser les produits laitiers typiques méditerranéens  
Jeanne Lapujade, ANIMA Investment Network (France)
  - - Analyser les filières laitières locales pour encourager leur développement intégré  
Selma Tozanli, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (France)
  - - Les enjeux de la filière laitière sicilienne  
Iuri Peri, Université de Catane (Italie)  
Gaetano Nicoletti, Presidium du Piacentinu Ennese (Italie)
  - - Les enjeux de la filière laitière de Bizerte et Béja  
Mahjouba Zaiter, Pôle de Compétitivité de Bizerte (Tunisie)  
Zied Ben Youssef, Fromagerie Artisanale de Béja - Fromart (Tunisie)
- Modération : Raffaella Ponzio, Slow Food International

<http://euro-mediterranee.blogspot.fr/2013/09/conference-lactimed.html>

	<p><b>Web</b></p> <p><b>September 10, 2013</b></p>
---	--

### **LACTIMED to discuss key issues for Mediterranean dairy chains at Cheese 2013**

La The first public information conference on the project progress to the press and dairy sector stakeholders will be organised as part of the international event Cheese, to be held in Bra (Italy) from 20 to 23 September 2013.

Organised by the City of Bra and Slow Food with the participation of the Italian Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies, the event dedicated to milk in all its shapes and forms has led to the formation of an international network of cheesemakers and dairy artisans, who come together every two years to present their products, meet the public and debate the challenges they face and new critical issues in the dairy world.

For its 9th edition, Cheese will focus on the Ark of Taste, the project run by the Slow Food Foundation for Biodiversity that aims to catalog traditional food products at risk of disappearing. Protecting a cheese means saving breeds, pastures, landscapes and the knowledge preserved by small communities, which has often been passed down through the generations. Biodiversity won't be the only subject at Cheese. During the event's four days, there will be discussions about issues relating to raw milk and starter cultures, pastures and the increasing rise of food fraud.

The LACTIMED conference, to be held on 20 September at 16:30, will focus on "Protecting and enhancing Mediterranean flavours". Basing on the results of local diagnoses and the analysis of opportunities in domestic and international markets, it will address the issues that dairy chain stakeholders in Alexandria (Egypt), the Bekaa (Lebanon), Bizerte (Tunisia), Sicily (Italy) and Thessaly (Greece) will have to tackle to give value to local resources and traditional knowhow through the development of typical and innovative dairy products. Participants will have the opportunity to meet with cheesemakers and local support structures and learn more about their products, the specific features of their territory and the challenges they face.

The conference programme is available on the LACTIMED agenda. You will also find more information on the international event Cheese 2013.

<http://www.europemaghreb.fr/lactimed-to-discuss-key-issues-for-mediterranean-dairy-chains-at-cheese-2013/>

### Tutto quello che avreste voluto sapere su latti, mestieri e territori è a Cheese 2013

Se Bra durante i giorni di Cheese è il luogo migliore per degustare migliaia di formaggi altrimenti introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme, è anche il posto giusto per saperne di più sul settore caseario. Partecipando agli 11 Laboratori del Latte in programma nello stand Slow Food i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell'altro vive.

Anche quest'anno Cheese torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con Il pascolo, una risorsa da tutelare, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?, per capire insieme a esperti e nutrizionisti come Roberto Rubino, presidente Anfosc e Maria Caramelli, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari. E poi ci chiediamo: Cosa c'entrano le api con i formaggi?. C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere. Per approfondire il tema della qualità: <http://goo.gl/y13tPs>.

In Italia siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell'Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. A chi interessa il benessere animale? è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l'ambiente e il rispetto degli animali. All'incontro interviene anche Daniela Battaglia, esperta di produzione animale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao). Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in La trasparenza è un'autentica rivoluzione: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

Appassionati di tour enogastronomici? Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto Essedra, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei, grazie al progetto europeo Lactimed, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio.

Ci immergiamo nei sapori continentali con La montagna vive, se vivono i grandi formaggi in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presidi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella è il Laboratorio Bufala e bufale..., dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e Pietro Raitano, direttore di Altreconomia,

scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie. Leggi l'approfondimento: <http://goo.gl/iEAWq>

Cheese ospita anche un "fuori programma" per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i "miracoli" di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'italian sounding formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana. Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è Mara Monti, giornalista de Il Sole 24 ore e autrice del volume *Cibo criminale*, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti Piero Fassino, presidente ANCI, Loredana Gulino, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e Sergio Veroli, vice presidente Federconsumatori.

[http://www.primapress.it/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=11956:tutto-quello-che-avreste-voluto-sapere-su-latti-mestieri-e-territori-e-a-cheese-2013&Itemid=281&lang=it](http://www.primapress.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=11956:tutto-quello-che-avreste-voluto-sapere-su-latti-mestieri-e-territori-e-a-cheese-2013&Itemid=281&lang=it)

	<b>Web</b>
	<b>September 11, 2013</b>

### **Cheese 2013 : dégustation de fromages siciliens**

Tunisie, Grèce, Égypte, Liban et Sicile sont les protagonistes de la conférence (Milk Workshop – Atelier du lait) « *Protéger et mettre en valeur les saveurs de la Méditerranée* », proposée par l'édition 2013 de Cheese\*.

La conférence vise à emmener le public dans un voyage à la découverte des saveurs, de l'histoire et des traditions que rassemble la Méditerranée et à présenter le projet Lactimed, un projet européen impliquant douze pays méditerranéens dans le soutien et l'amélioration des produits laitiers traditionnels de la région. Les pays participants ont là l'opportunité de dialoguer et de collaborer pour établir un modèle de production respectant la tradition tout en étant aussi ouvert aux innovations et à l'échange de savoir et d'expérience.

À la fin de la conférence, le public aura l'opportunité de déguster des fromages traditionnels siciliens. Les intervenants de la conférence sont Dimitri Goussios (Grèce), chercheur à l'Université de Thessalie ; Jeanne Lapujade (France), coordinatrice du projet Anima, un réseau pour le développement économique de la Méditerranée ; Selma Tozanli (France), chercheuse à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier ; Piero Sardo (Italie), Président de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité ainsi que plusieurs producteurs de fromage venus de Sicile, de Tunisie et de Grèce.

\*La neuvième édition de Cheese, le rendez-vous biennal international dédié au lait sous toutes ses formes organisé par la ville de Bra et Slow Food, aura lieu à Bra (Piémont), en Italie, du 20 au 23 septembre 2013.

Source :

	Web
	September 11, 2013

## Cheese, la manifestazione dedicata al mondo dei formaggi, a Bra dal 20 al 23

Se Bra durante i giorni di Cheese è il luogo migliore per degustare migliaia di formaggi altrimenti introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme, è anche il posto giusto per saperne di più sul settore caseario. Partecipando agli 11 **Laboratori del Latte** in programma nello stand Slow Food i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell'altro vive.

Anche quest'anno Cheese torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con *Il pascolo, una risorsa da tutelare*, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; *Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?*, per capire insieme a esperti e nutrizionisti come *Roberto Rubino*, presidente Anfosc e *Maria Caramelli*, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, *Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità*: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari. E poi ci chiediamo: *Cosa c'entrano le api con i formaggi?*. C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere. Per approfondire il tema della qualità: <http://goo.gl/y13tPs>.

In Italia siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell'Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. *A chi interessa il benessere animale?* è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l'ambiente e il rispetto degli animali. All'incontro interviene anche *Daniela Battaglia*, esperta di produzione animale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao). Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in *La trasparenza è un'autentica rivoluzione*: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

**Appassionati di tour enogastronomici?** Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento *I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire*: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con *Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani* per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto Essedra, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in *Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei*, grazie al progetto europeo Lactimed, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio.

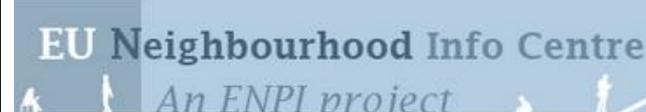
Ci immergiamo nei sapori continentali con *La montagna vive, se vivono i grandi formaggi* in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presidi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella è il Laboratorio *Bufala e bufale...*, dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da *Antonio Lucisano*, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e *Pietro Raitano*, direttore di Altreconomia,

scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie. Leggi l'approfondimento: <http://goo.gl/iEAWq>

**Cheese ospita anche un “fuori programma” per parlare di falsi e frodi alimentari**, il convegno *Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare*: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i “miracoli” di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'italian sounding formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana. Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è **Mara Monti**, giornalista de Il Sole 24 ore e autrice del volume *Cibo criminale*, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti **Piero Fassino**, presidente ANCI, **Loredana Gulino**, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e **Sergio Veroli**, vice presidente Federconsumatori.

<http://www.informacibo.it/Prodotti/Formaggio/cheese-la-manifestazione-dedicata-al-mondo-dei-formaggi-a-bra-dal-20-al-23>

 <p>EU Neighbourhood Info Centre An ENPI project</p>	<p>Web</p> <p>September 13, 2013</p>
---	--------------------------------------

### **Protéger les saveurs de la Méditerranée: un projet de promotion des produits laitiers organise une conférence**

Le projet financé par l'UE pour la promotion de produits laitiers méditerranéens typiques et innovants participe à l'événement Slow Food Cheese en Italie, tenant ainsi sa première conférence publique d'information sur l'état d'avancement de ses activités à Bra près de Turin le 20 Septembre.

Le projet "Agro-clusters locaux pour des produits laitiers méditerranéens typiques et innovants" (LACTIMED) est financé dans le cadre du programme de coopération transfrontalière en Méditerranée (CTMED). La conférence est organisée dans le cadre de la manifestation internationale [Cheese 2013](#) (Bra, 20-23 septembre) et portera sur le thème: "Protéger et valoriser les saveurs méditerranéennes".

En s'appuyant sur les résultats des diagnostics locaux et de l'analyse des opportunités de débouchés sur les marchés nationaux et internationaux, les intervenants aborderont les grands défis auxquels doivent faire face les acteurs des filières laitières d'Alexandrie (Egypte), de la Bekaa (Liban), de Bizerte (Tunisie), de Sicile (Italie) et de Thessalie (Grèce). Les participants auront également l'opportunité de rencontrer des fromagers et structures locales d'appui, qui présenteront leurs produits, les spécificités de leur territoire et les enjeux auxquels ils sont confrontés.

"Cheese" est une manifestation organisée par la [Ville de Bra](#) et [Slow Food](#), avec le soutien du Ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, dans le but de mettre en valeur des centaines de produits fromagers et laitiers provenant du monde entier. L'évènement rassemble tous les deux ans des milliers de visiteurs, fromagers et artisans autour de marchés de rue, laboratoires de dégustation, démonstrations de cuisine, conférences et activités éducatives dédiés aux fromages de qualité.

Le projet LACTIMED vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers traditionnels à travers l'organisation des industries locales, le soutien aux producteurs laitiers et la promotion de leurs produits sur les marchés locaux et internationaux. Pour atteindre ces objectifs, un réseau méditerranéen sera créé pour augmenter la valeur commerciale de ces produits, afin de favoriser l'intégration des chaînes de valeur locales ainsi que de renforcer la production et la promotion sur les marchés nationaux et internationaux.

Le **programme IEVP CT « Bassin Maritime Méditerranée 2007-2013 »** est un programme de coopération transfrontalière multilatérale cofinancé par l'Union européenne au titre de l'Instrument européen de voisinage et de partenariat (IEVP). Il vise à renforcer la coopération entre l'UE et les pays partenaires situés le long des rives de la mer Méditerranée. ([EU Neighbourhood Info](#))

<http://www.enpi-info.eu/medportal/news/latest/34401/Protéger-les-saveurs-de-la-Méditerranée:-un-projet-de-promotion-des-produits-laitiers-organise-une-conférence>

		<b>Web</b>  <b>September, 14 2013</b>
---	--	---

## **SLOW FOOD. “FORMAGGIO...CHE PASSIONE”. MENO 5 A “CHEESE 2013” A BRA. LATTE E LATTI (PARTE 9)**

Formaggio e formaggi...che passione!” Meno 5 giorni a “Cheese 2013”, la manifestazione targata Slow Food Italia e dedicata alle forme del latte e al mondo dei formaggi che approda a Bra in provincia di Cuneo, nel cuore della “Provincia Granda”, per la sua nona edizione a bordo dell’“Arca del Gusto”, colorando le strade e le piazze della cittadina piemontese dal 20 al 23 settembre prossimi.

Come di consueto, l’evento, organizzato da Città di Bra e Slow Food Italia con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali apre le porte a centinaia di casari, pastori, affinatori e produttori pronti a confrontarsi e presentare le loro prelibatezze.

Tante le iniziative approntate da “Cheese” per soddisfare non solo il palato fino ma anche il piacere di navigare in tanti modi nel mondo del formaggio.

Tutto quello che avreste voluto sapere su latti, mestieri e territori è a “Cheese 2013”

Se Bra durante i giorni di “Cheese” è il luogo migliore per degustare migliaia di formaggi altrimenti introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme, è anche il posto giusto per saperne di più sul settore caseario. Partecipando agli 11 “Laboratori del Latte” in programma nello stand Slow Food, i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell’altro vive.

Anche quest’anno “Cheese” torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con “Il pascolo, una risorsa da tutelare” sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; “Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?” per capire insieme a esperti e nutrizionisti come Roberto Rubino (in foto) Presidente Anfosc e Maria Caramelli (in foto sotto) Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, “Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità”: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari.

E poi ci si chiede: “Cosa c’entrano le api con i formaggi?”. C’entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere. Per approfondire il tema della qualità: <http://goo.gl/y13tPs>.

In Italia siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell’Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. “A chi interessa il benessere animale?” è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l’ambiente e il rispetto degli animali. All’incontro interviene anche Daniela Battaglia, esperta di produzione animale dell’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (Fao).

Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l’associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad “Alce Nero”, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in “La trasparenza è un’autentica rivoluzione”: l’etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

Appassionati di tour enogastronomici? Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l’ospite d’onore, grazie all’appuntamento “I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire”: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi.

Si continua con “Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani” per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell’arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto “Essedra”, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l’intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un’ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche.

Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in “Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei”, grazie al progetto europeo “Lactimed”, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all’innovazione e allo scambio.

Ci immergiamo nei sapori continentali con “La montagna vive, se vivono i grandi formaggi” in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull’impatto ambientale, economico e sociale dei Presidi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella è il Laboratorio “Bufala e bufale...”, dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da Antonio Lucisano, (in foto) Direttore del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop e Pietro Raitano (in foto sotto), direttore di “Altreconomia”, scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l’ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie. Leggi l’approfondimento: <http://goo.gl/ilEAWq>

“Cheese” ospita anche un “fuori programma” per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno “Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare”: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i “miracoli” di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all’italian sounding” formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l’anno, 2,6 volte l’attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana.

Moderatrice dell’incontro, che si tiene nell’Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è Mara Monti, giornalista de “Il Sole 24 Ore” e autrice del volume “Cibo criminale”, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti Piero Fassino, presidente ANCI, Loredana Gulino (in foto) Direttore Generale per la Lotta alla Contraffazione del Ministero per lo Sviluppo Economico, e Sergio Veroli, Vicepresidente “Federconsumatori”. Ecco l’approfondimento: <http://goo.gl/9XtAy1>.

I “Laboratori del Gusto” e gli “Appuntamenti a Tavola” di “Cheese 2013” sono prenotabili.

<http://www.ligurianotizie.it/slow-food-formaggio-che-passione-meno-5-a-cheese-2013-a-bra-latte-e-latti-parte-9/2013/09/15/100412/>

 <p>Giornale delle Identità Territoriali</p>	<p>Web</p> <p>September 12, 2013</p>
---	--------------------------------------

## Buoni formaggi? Sì, se il latte è buono. A Cheese si parlerà di contraffazioni

Tante iniziative per saperne di più sul settore caseario

Se Bra durante i giorni di Cheese è il luogo migliore per degustare migliaia di formaggi altrimenti introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme, è anche il posto giusto per saperne di più sul settore caseario. Partecipando agli 11 **Laboratori del Latte** in programma nello stand Slow Food i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell'altro vive. Lo si legge in una nota stampa ufficiale diramata da Cheese l'11 settembre 2013 e che riportiamo integralmente. Anche quest'anno - prosegue la nota stampa - Cheese torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con *Il pascolo, una risorsa da tutelare*, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; *Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?*, per capire insieme a esperti e nutrizionisti come **Roberto Rubino**, presidente Anfosc e **Maria Caramelli**, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, *Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità*: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari. E poi ci chiediamo: *Cosa c'entrano le api con i formaggi?*. C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere.

In Italia - spiega Cheese - siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell'Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. *A chi interessa il benessere animale?* è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l'ambiente e il rispetto degli animali. All'incontro interviene anche **Daniela Battaglia**, esperta di produzione animale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao). Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in *La trasparenza è un'autentica rivoluzione*: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora. Appassionati di tour enogastronomici? Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento *I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire*: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con *Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani* per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto Essedra, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in *Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei*, grazie al progetto europeo Lactimed, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio.

Ci immergiamo nei sapori continentali con *La montagna vive, se vivono i grandi formaggi* in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presidi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani. Un appuntamento da non perdere per gli amanti della

mozzarella è il Laboratorio *Bufala e bufale...*, dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da **Antonio Lucisano**, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e **Pietro Raitano**, direttore di Altreconomia, scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie.

Cheese - continua la nota stampa - ospita anche un "fuori programma" per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno *Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare*: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i "miracoli" di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'italian sounding formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana. Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è **Mara Monti**, giornalista de Il Sole 24 ore e autrice del volume *Cibo criminale*, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti **Piero Fassino**, presidente Anci, **Loredana Gulino**, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e **Sergio Veroli**, vice presidente Federconsumatori.

Local Genius sarà presente a Cheese al fine di realizzare numerosi servizi giornalistici di approfondimento.

<http://www.localgenius.eu/buoni-formaggi-s-se-il-latte-buono-a-cheese-si-parler-di-contraffazioni-4039.htm>



Web

September, 14 2013

### **RITORNA CHEESE 2013: ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DEL MEDITERRANEO**

Siete degli appassionati di formaggi? Beh, allora non potete perdere la nuova edizione di Cheese che si svolgerà a Bra, il 21 e 22 settembre.

Due giorni dedicati a i formaggi provenienti da tutto il mondo, prevalentemente dai Paesi della fascia mediterranea. In programma degustazioni, abbinamenti e convegni per affrontare tematiche delicate come i sistemi di allevamento degli animali da latte, l'etichettatura dei prodotti, il benessere degli animali.

Undici i laboratori del Latte in programma nello stand Slow Food all'interno dei quali i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti quali varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

Gli amanti dei formaggi potranno assaggiare formaggi da tutto il mondo, difficili da reperire e rarità come i formaggi delle Isole Britanniche, quelli dei Balcani, della Turchia, dalla Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia, possibile grazie al progetto europeo Lactimed, presentato per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio con lo scopo di proteggere e valorizzare i sapori mediterranei.

<http://www.teleradiosciacca.it/news.aspx?news=9520>



Web

September, 18 2013

## Con Cheese, a Bra (CN), si scopre cosa c'entra il formaggio con le api

*Cheese*, la manifestazione dedicata alle forme del latte e al mondo dei formaggi, approda a Bra per la sua nona edizione a bordo dell'Arca del Gusto. L'evento, organizzato da Città di Bra e Slow Food Italia con la partecipazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali apre le porte a centinaia di casari, pastori, affinatori e produttori pronti a confrontarsi e presentare le loro prelibatezze. Se Bra durante i giorni di Cheese è il luogo migliore per degustare migliaia di formaggi altrimenti introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme, è anche il posto giusto per saperne di più sul settore caseario. Partecipando agli 11 *Laboratori del Latte* in programma nello stand *Slow Food* i visitatori possono chiacchierare con pastori ed esperti, discutendo con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell'altro vive. Anche quest'anno Cheese torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con Il pascolo, una risorsa da tutelare, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?, per capire insieme a esperti e nutrizionisti come **Roberto Rubino**, presidente Anfosc, e **Maria Caramelli**, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte. Infine, *Naturali o selezionati?* Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari. E poi ci chiediamo: Cosa c'entrano le api con i formaggi?. C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere.

In Italia siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell'Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. A chi interessa il benessere animale? è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l'ambiente e il rispetto degli animali. All'incontro interviene anche **Daniela Battaglia**, esperta di produzione animale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao). Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in La trasparenza è un'autentica rivoluzione: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

Appassionati di tour enogastronomici? Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto Essedra, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei, grazie al progetto europeo *Lactimed*, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio. Ci immergiamo nei sapori continentali con La montagna vive, se vivono i grandi formaggi in cui Slow

Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presidi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani. Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella è il Laboratorio Bufala e bufale..., dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da **Antonio Lucisano**, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e **Pietro Raitano**, direttore di Altreconomia, scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie.

Cheese ospita anche un "*fuori programma*" per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i "*miracoli*" di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'*italian sounding* formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana. Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è **Mara Monti**, giornalista de Il Sole 24 ore e autrice del volume *Cibo criminale* (Newton Compton 2013). Tra gli ospiti **Piero Fassino**, presidente ANCI, **Loredana Gulino**, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e **Sergio Veroli**, vice presidente Federconsumatori.

Source : <http://www.iltrillodeldiavolo.it/turismo/3814-t-con-cheese-a-bra-cn-si-scopre-cosa-centra-il-formaggio-con-le-api.html>

### 9e édition de Cheese, le salon du lait sous toutes ses formes

La neuvième édition de Cheese, le rendez-vous biennal international dédié au lait sous toutes ses formes organisé par la ville de Bra (Italie) et Slow Food, aura lieu du 20 au 23 septembre prochains. Tunisie, Grèce, Égypte, Liban et Sicile seront les protagonistes de la conférence (Milk Workshop – Atelier du lait) sur le thème 'protéger et mettre en valeur les saveurs de la Méditerranée'.

La conférence vise à faire découvrir les saveurs, l'histoire et les traditions que rassemble la Méditerranée et à présenter Lactimed, un projet européen impliquant douze pays méditerranéens dans le soutien et l'amélioration des produits laitiers traditionnels. Les pays participants pourront dialoguer en vue d'établir un modèle de production respectant la tradition. Les intervenants de la conférence seront **Dimitri Goussios** (Grèce), chercheur à l'université de Thessalie ; **Jeanne Lapujade** (France), coordinatrice du projet Anima, un réseau pour le développement économique de la Méditerranée ; **Selma Tozanli** (France), chercheuse à l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier ; **Piero Sardo** (Italie), président de la fondation Slow Food pour la biodiversité ainsi que plusieurs producteurs de fromage venus de Sicile, de Tunisie et de Grèce.

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2013-09/9e-edition-de-Cheese-le-salon-du-lait-sous-toutes-ses-formes.htm>

	<b>Web</b>
	<b>September, 16 2013</b>

### **Euromed: Lactimed will take part in Food 'Cheese 2013' event**

(ANSAméd) - BRUSSELS, SEPTEMBER 16 - An EU-funded project promoting typical and innovative Mediterranean dairy products is taking part in a Slow Food cheese event in Italy, holding its first public information conference on the progress of its activities in Bra near Turin (Italy), on 20 September.

According to the Enpi website ([www.enpi-info.eu](http://www.enpi-info.eu)), the project "Local agro-clusters for typical and innovative Mediterranean dairy products" (LACTIMED) is funded under the Cross-Border Programme in the Mediterranean (CBCMed). Organised as part of the international event Cheese 2013 (Bra, 20-23 September), the conference is held under the title "Protecting and enhancing Mediterranean flavours".

Based on the results of local diagnosis and the analysis of opportunities in domestic and international markets, the speakers will discuss the issues that dairy chain stakeholders have to tackle in Alexandria (Egypt), the Bekaa (Lebanon), Bizerte (Tunisia), Sicily (Italy) and Thessaly (Greece).

Participants will also have the opportunity to meet with cheese makers and local support structures and learn more about their products, the specific features of their territory and the challenges they face. The LACTIMED project aims to strengthen the production and distribution of typical dairy products in the Mediterranean region through the coordination of local industries, the support to dairy producers and the promotion of their products on local and international markets. In order to reach these goals a Mediterranean network will be created to increase the commercial value of these products, to foster the integration of local value chains as well as to strengthen the production and promotion on national and international markets.

Source : [http://www.ansamed.info/ansamed/en/news/sections/environment/2013/09/16/Euromed-Lactimed-take-part-Food-Cheese-2013-event\\_9307715.html](http://www.ansamed.info/ansamed/en/news/sections/environment/2013/09/16/Euromed-Lactimed-take-part-Food-Cheese-2013-event_9307715.html)

	<b>Web</b>  <b>September, 16 2013</b>
---	---

### **Cheese 2013: tutto quello che avreste voluto sapere su latti, mestieri e territori**

A Bra (CN) durante i giorni di Cheese è il posto giusto per saperne di più sul settore caseario, oltre al luogo migliore per degustare migliaia di formaggi introvabili e stringere la mano a chi ha materialmente prodotto, curato e stagionato le forme

Oltre a partecipare agli 11 **Laboratori del Latte** in programma nello stand **Slow Food**, a **Bra (CN)** i visitatori di **Cheese 2013** potranno chiacchierare con pastori ed esperti, discutere con loro le tematiche più importanti per chi di pascoli, latti e formaggi in un modo o nell'altro vive.

Anche quest'anno Cheese torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con *Il pascolo, una risorsa da tutelare*, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; *Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?*, per capire insieme a esperti e nutrizionisti come Roberto Rubino, presidente Anfosc e Maria Caramelli, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, *Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità*: come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali. Questo è il punto su cui secondo Slow Food oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari.

E poi ci chiediamo: *Cosa c'entrano le api con i formaggi?*. C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere.

In Italia siamo ancora agli albori del dibattito, ma altri Paesi dell'Unione Europea scalpitano e, anche grazie al lavoro delle associazioni, le normative stanno cambiando. *A chi interessa il benessere animale?* è il Laboratorio giusto per tutti coloro che si interrogano su quali siano le forme di allevamento e il livello di consumo di carne compatibili con l'ambiente e il rispetto degli animali. All'incontro interviene anche Daniela Battaglia, esperta di produzione animale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao).

Mai più senza informazioni, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in *La trasparenza è un'autentica rivoluzione*: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

Appassionati di tour enogastronomici? Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento *I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire*, un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con *Verso Est*, i tesori nascosti dei Balcani per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto *Essedra*, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in *Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei*, grazie al progetto europeo Lactimed, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio.

Ci immergiamo nei sapori continentali con *La montagna vive, se vivono i grandi formaggi* in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presìdi delle

montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella è il Laboratorio *Bufala e bufale...*, dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e Pietro Raitano, direttore di Altreconomia, scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie.

Cheese ospita anche un "fuori programma" per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno *Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i "miracoli"* di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'italian sounding formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana.

Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è Mara Monti, giornalista de Il Sole 24 ore e autrice del volume *Cibo criminale*, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti Piero Fassino, presidente ANCI, Loredana Gulino, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e Sergio Veroli, vice presidente Federconsumatori.

Source :

[http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Cuneo/Vizi\\_Sapori/Cheese\\_2013\\_tutto\\_quello\\_che\\_avreste\\_voluto\\_sapere\\_su\\_latti\\_mestieri\\_e\\_territori\\_10523.html#sthash.OagDpBYL.dpuf](http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Cuneo/Vizi_Sapori/Cheese_2013_tutto_quello_che_avreste_voluto_sapere_su_latti_mestieri_e_territori_10523.html#sthash.OagDpBYL.dpuf)

## Cheese, international event dedicated to milk

The ninth edition of Cheese, the international biennial event dedicated to milk in all its shapes and forms organized by the City of Bra and Slow Food, will be held in Bra (Piedmont, Italy) from September 20 to 23, 2013.

### The Conferences: Milk Workshops at Cheese 2013

During its biennial Cheese festival, the city of Bra is an ideal place not just to taste and discover new cheeses, but also find out more about the world of dairy and hear from many people from all over the world who have dedicated their lives to pastures, milk and cheeses. This year's program features 10 Milk Workshops, held this year at the Slow Food stand, where experts and the public will be exploring and debating some of the critical issues around the world of cheese and dairy. Here are a few highlights.

With growing meat consumption being met by intensive factory farms, the question "Who Cares About Animal Welfare?" is more relevant than ever. This conference will hear from experts, representatives from international institutions, farmers and consumers to try to understand how meat consumption can be made sustainable and what solutions can be adopted to protect animal welfare.

### Friday September 20, 2 pm

Tunisia, Greece, Egypt, Lebanon and Sicily will be the focus of "History, Culture and Flavors of the Mediterranean," dedicated to the Mediterranean basin and exploring the stories and traditions shared by these five countries. They are all involved in the European project Lactimed, which aims to foster the production and distribution of typical and innovative dairy products in the Mediterranean by organizing local value chains, supporting producers in their development projects and creating new markets for their products. The Milk Workshop will conclude with a tasting of traditional Sicilian cheeses.

### Friday September 20, 4.30 pm

Life in the mountains has long been hard, and in "The Mountain Lives, If Great Cheeses Do," we'll hear about the environmental, economic and social impact of the Presidia located in mountainous regions of Europe, still home to many of the continent's best cheeses. Herders and young cheesemakers living in the mountains will share their stories, and we'll taste some new mountain Presidia cheeses

### Saturday September 21, 11 am

A presentation of the ESSEDRA project and an analysis of the problems faced by herders and cheesemakers in the Balkans will be the focus of "Eastward, the Treasures Hidden in the Balkans." The European ESSEDRA project aims to support countries from the Balkan area (Albania, Bosnia-Herzegovina, Bulgaria, Croatia, Republic of Macedonia, Romania and Serbia) and Turkey in the European integration process, strengthening and giving a voice to organizations who work in agriculture, rural development and food quality so as to improve environmental protection and safeguard biodiversity and the well-being of local communities. The project will work to promote traditional food products from the participating countries, and most importantly to promote European policies that support small-scale producers.

The conference will conclude with a tasting of cheeses from the eight countries who belong to the project, and the launch of a number of new Presidia from the region.

### Sunday September 22, 2 pm

The discussion during "What Do Bees Have to do With Cheese?" will look at big grain monocultures and how they are the only way to meet the feed needs of big factory animal farms, the main source of milk for large-scale cheese production. The topic demands a careful analysis, given that monocultures often mean the widespread use of synthetic chemicals, water and pesticides. This open debate wants to promote the production of artisanal cheeses, made with quality milk from animals who spend most of their lives grazing on pastures rich in grasses and flowers, which in turn reproduce thanks to the work of bees and which allow the bees to live.

Sunday September 22, 4.30 pm

Many more issues will be up for discussion at Cheese 2013, like the role of starter cultures in quality cheesemaking, pastures as a resource to be protected and the value of raw milk in making excellent cheeses. At [cheese.slowfood.it/en](http://cheese.slowfood.it/en) you can see the whole program of Milk Workshops, which are all free, subject to availability of places.

Source : <http://www.foodholland.nl/agenda/agtekst.html?id=16806>



### Protéger les saveurs de la Méditerranée: un projet de promotion des produits laitiers organise une conférence

Le projet financé par l'UE pour la promotion de produits laitiers méditerranéens typiques et innovants participe à l'événement Slow Food Cheese en Italie, tenant ainsi sa première conférence publique d'information sur l'état d'avancement de ses activités à Bra près de Turin le 20 Septembre.

Le projet "Agro-clusters locaux pour des produits laitiers méditerranéens typiques et innovants" (LACTIMED) est financé dans le cadre du programme de coopération transfrontalière en Méditerranée (CTMED). La conférence est organisée dans le cadre de la manifestation internationale **Cheese 2013** (Bra, 20-23 septembre) et portera sur le thème: "Protéger et valoriser les saveurs méditerranéennes".

En s'appuyant sur les résultats des diagnostics locaux et de l'analyse des opportunités de débouchés sur les marchés nationaux et internationaux, les intervenants aborderont les grands défis auxquels doivent faire face les acteurs des filières laitières d'Alexandrie (Egypte), de la Bekaa (Liban), de Bizerte (Tunisie), de Sicile (Italie) et de Thessalie (Grèce). Les participants auront également l'opportunité de rencontrer des fromagers et structures locales d'appui, qui présenteront leurs produits, les spécificités de leur territoire et les enjeux auxquels ils sont confrontés.

"Cheese" est une manifestation organisée par la **Ville de Bra** et **Slow Food**, avec le soutien du Ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, dans le but de mettre en valeur des centaines de produits fromagers et laitiers provenant du monde entier. L'évènement rassemble tous les deux ans des milliers de visiteurs, fromagers et artisans autour de marchés de rue, laboratoires de dégustation, démonstrations de cuisine, conférences et activités éducatives dédiés aux fromages de qualité.

Le projet LACTIMED vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers traditionnels à travers l'organisation des industries locales, le soutien aux producteurs laitiers et la promotion de leurs produits sur les marchés locaux et internationaux. Pour atteindre ces objectifs, un réseau méditerranéen sera créé pour augmenter la valeur commerciale de ces produits, afin de favoriser l'intégration des chaînes de valeur locales ainsi que de renforcer la production et la promotion sur les marchés nationaux et internationaux.

Le programme IEVP CT « Bassin Maritime Méditerranée 2007-2013 » est un programme de coopération transfrontalière multilatérale cofinancé par l'Union européenne au titre de l'Instrument européen de voisinage et de partenariat (IEVP). Il vise à renforcer la coopération entre l'UE et les pays partenaires situés le long des rives de la mer Méditerranée.

Source : <http://euro-mediterranee.blogspot.fr/2013/09/protéger-les-saveurs-de-la-mediterranee.html>

	<p><b>Web</b></p> <p><b>September, 22 2013</b></p>
---	--

## **Cheese: quanto ne sai di latte e derivati?**

Cheese, la manifestazione dedicata alle forme del latte e al mondo dei formaggi, approda a Bra per la sua nona edizione dal 20 al 23 settembre. Ma quanto ne sapete di formaggio e latticini? Ecco gli appuntamenti e le conferenze da non mancare per approfondire la propria cheese-conoscenza

### Naturali o selezionati? Crudi o pastorizzati? Le Cheese Conferenze

**Anche quest'anno Cheese** torna sugli elementi alla base della diversità ambientale e dei prodotti caseari con *Il pascolo, una risorsa da tutelare*, sempre più a rischio tra cementificazione e completo abbandono; *Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?* (Domenica 22 Settembre h. 11:00 Stand Slow Food), per capire insieme a esperti e nutrizionisti come Roberto Rubino, presidente Anfosc e Maria Caramelli, direttore generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, da quali fattori dipende la qualità e il valore nutritivo del latte; infine, *Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità* (Lunedì 23 Settembre h. 11:00 Stand Slow Food): come accade per il vino, basta un kit di starter selezionati e preconfezionati per trasformare il latte in formaggio, anche per le produzioni cosiddette artigianali.

**Questo è il punto su cui secondo Slow Food** oggi si gioca la vera partita della biodiversità per i prodotti caseari. E poi ci chiediamo: *Cosa c'entrano le api con i formaggi?* (Domenica 22 Settembre h. 16:30 Stand Slow Food). C'entrano eccome, se si pensa che dietro ai prodotti industriali ci sono allevamenti intensivi e quindi monoculture di cereali, con conseguente uso massiccio di fertilizzanti chimici. Che differenza con quelli prodotti con latte di animali che si nutrono di erbe e fiori e quindi consentono alle api di vivere.

**Mai più senza informazioni**, grazie al nuovo progetto che l'associazione della chiocciola sta sviluppando insieme ad Alce Nero, marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, e di cui si parla in *La trasparenza è un'autentica rivoluzione*: l'etichetta narrante va oltre le indicazioni previste dalla legge, fornendo informazioni su produttori, aziende, varietà vegetali e razze animali impiegate, tecniche di allevamento, lavorazione e tanto altro ancora.

### Cheese per gastronomi

**Appassionati di tour enogastronomici?** Basta venire fino a Bra per un viaggio nei principali Paesi produttori di formaggi. Si comincia con l'ospite d'onore, grazie all'appuntamento *I formaggi delle Isole Britanniche: una tradizione da riscoprire*: un viaggio tra passato e presente per riportare alla ribalta un patrimonio che merita di essere preservato, quello delle produzioni artigianali inglesi. Continuiamo con *Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani* per chi vuole avventurarsi nella conoscenza e degustazione di produzioni che affondano le radici nella storia dell'arte casearia. Protagonisti sono le tradizioni agroalimentari di sette Paesi balcanici e della Turchia, riunite nel progetto Essedra, finanziato dalla Commissione Europea con lo scopo di consolidare l'intervento della società civile nello sviluppo rurale, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità agricola e delle tradizioni gastronomiche. Un giro lungo le sponde di Tunisia, Grecia, Egitto, Libano e Sicilia è quello presentato in *Proteggere e valorizzare i sapori mediterranei*, grazie al progetto europeo Lactimed, che lavora per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio.

### La montagna, la mozzarella e l'italian sounding

**Ci immergiamo nei sapori continentali** con *La montagna vive, se vivono i grandi formaggi* in cui Slow Food presenta i risultati di una ricerca sull'impatto ambientale, economico e sociale dei Presìdi delle montagne europee, raccontando aspetti positivi e difficoltà che i produttori degli alpeggi vivono ogni giorno, con particolare attenzione ai più giovani.

**Un appuntamento da non perdere per gli amanti della mozzarella** è il Laboratorio *Bufala e bufale...*, dedicato a un formaggio tanto famoso quanto chiacchierato. Accompagnati da *Antonio Lucisano*, Direttore del Consorzio Mozzarella di bufala Campana Dop e *Pietro Raitano*, direttore di

Altreconomia, scopriamo i criteri per scegliere una mozzarella buona, ma anche pulita e giusta, che rispetti l'ambiente, la legalità e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Molti sono, infatti, i produttori onesti che si cimentano scrupolosamente nella produzione della bufala ma che vengono danneggiati da chi opera attraverso abusi e scorciatoie.

**Cheese ospita anche un “fuori programma”** per parlare di falsi e frodi alimentari, il convegno *Non ci par vero: le contraffazioni in ambito alimentare: vino, olio extravergine, formaggi... la vita e i “miracoli”* di un business ad ampio raggio, dalla frode conclamata all'italian sounding formalmente ineccepibile. Il fatturato dei prodotti agroalimentari contraffatti e venduti come Made in Italy raggiunge cifre sconvolgenti: 60 miliardi di euro l'anno, 2,6 volte l'attuale valore delle esportazioni di merci di produzione autenticamente italiana. Moderatrice dell'incontro, che si tiene nell'Auditorium Cassa di Risparmio di Bra, è *Mara Monti*, giornalista de *Il Sole 24 ore* e autrice del volume *Cibo criminale*, Newton Compton (2013). Tra gli ospiti *Piero Fassino*, presidente ANCI, *Loredana Gulino*, direttore generale per la lotta alla contraffazione del Ministero per lo sviluppo economico, e *Sergio Veroli*, vice presidente Federconsumatori.

Source : <http://www.winepassitaly.it/index.php/It/news/item/865-cheese-latte-formaggio-bra-appuntamenti>