

# La Calabria a “Cheese 2019” di Bra con le sue eccellenze casearie



La **Regione Calabria**, attraverso il Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari, è presente a Bra (Cuneo), alla dodicesima edizione di “Cheese 2019”, la manifestazione biennale più importante al mondo sui formaggi a latte crudo ed i latticini.

“Si tratta di una manifestazione importantissima – ha affermato Il **Consigliere regionale delegato all’Agricoltura Mauro D’Acri** – alla quale la Calabria non poteva mancare, in quanto bisogna pensare alle origini ed alle antiche tradizioni del nostro territorio, storicamente vocato e ricco di piccoli allevamenti con alimentazione a pascolo naturale e trasformazione di latte a crudo. Vogliamo ringraziare, oltre che il Dipartimento Agricoltura, Alberto Carpino di Slow Food per il grande impegno profuso nella partecipazione alla fiera di Bra”.

“La presenza della Calabria a Cheese 2019 è particolarmente significativa – ha aggiunto il Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura nonché Autorità di Gestione del PSR Calabria Giacomo Giovinazzo, che ha fatto gli onori di casa allo stand istituzionale – anche perché la varietà, la bellezza e la ricchezza del nostro territorio meritano un’azione forte ed il nostro obiettivo è proprio quello di informare i cittadini circa le opportunità offerte dal

Programma di Sviluppo Rurale in relazione a questo affascinante settore, che grazie anche al sostegno delle risorse comunitarie, può svilupparsi e crescere, promuovendo la qualità delle nostre produzioni ed al tempo stesso incrementando l'economia e le opportunità lavorative nei nostri territori. La Calabria è qui anche per ribadire l'importanza di metodi produttivi buoni, puliti e giusti – ha concluso Giovinazzo – ponendo attenzione sulla qualità delle materie prime, ma anche sul benessere animale e sulla tutela del territorio e del paesaggio”.

La dodicesima edizione dell'evento è incentrata infatti su un tema cruciale per il futuro del cibo: **“Naturale è possibile”**, che idealmente costituisce una tappa del percorso che, partendo dal latte crudo, approda ai formaggi naturali, ovvero senza “bustine” (batteri selezionati in laboratorio e riprodotti industrialmente da pochissime multinazionali) per dimostrare che i formaggi senza fermenti di sintesi sono più ricchi di biodiversità ed espressione più autentica dei territori di origine. A Cheese 2019, però, non ci sono solo formaggi di qualità, bensì anche pane naturale, confetture e birre artigianali. Tutti prodotti che non sono semplicemente buoni, ma che fanno bene alla nostra salute e hanno un minore impatto sull'ambiente e sulle sue risorse.

I presidi **Slow Food** calabresi presenti a Bra sono il Caciocavallo di Ciminà, rappresentato da Rocco Siciliano ed il Pecorino di Monte Poro, rappresentato da Gabriele Crudo, insieme al responsabile dei presidi regionali Alberto Carpino. I protagonisti dello stand regionale sono anche i formaggi caprini di Maria Procopio e Pasquale, le confetture di Enzo Barbieri, le Birre Magara di Eraldo Corti , Marco Ferrini e Asuncion Yanutolo Fernandez, le confetture di Zoe e le confetture di Dodó , il pecorino di Vincenzo Oliverio di Castelsilano, le conserve di Pomodoro e il Bergamotto di Arturo Praticó, i Salumi del Consorzio Suino nero di Calabria.

Una rappresentanza dunque di grandi profitti, espressione del territorio calabrese.