

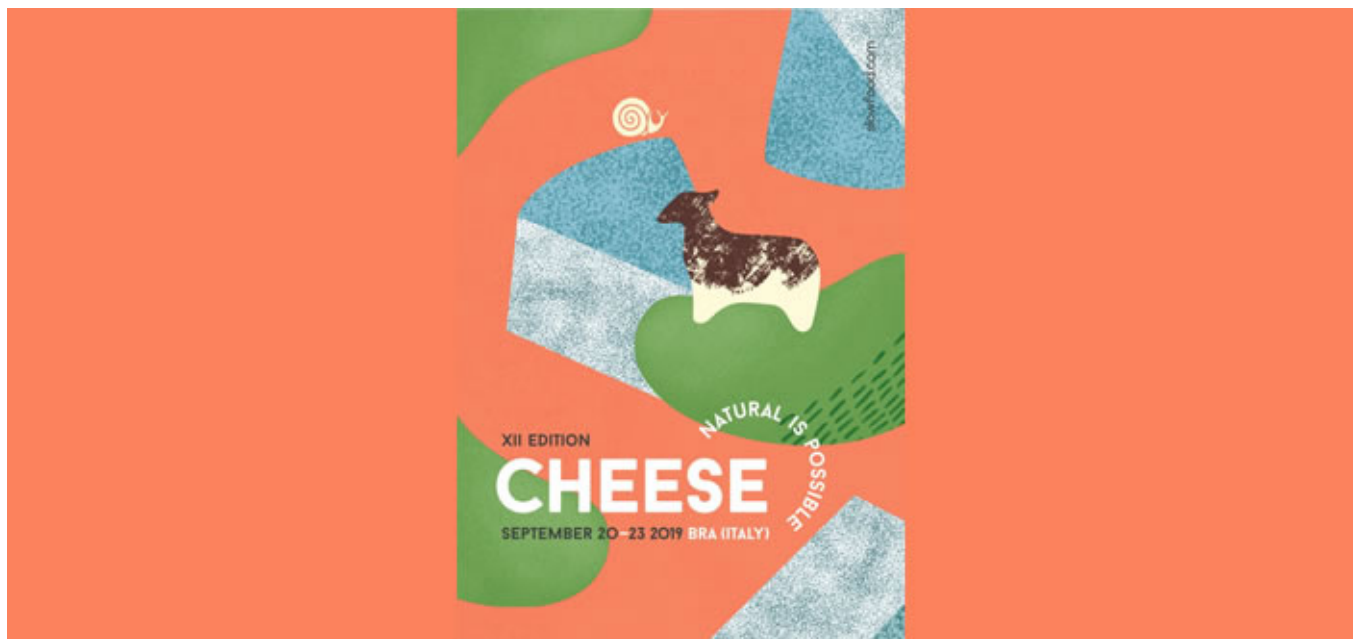
12ème édition de Cheese consacrée aux fromages, charcuteries et pains naturels



paris-bistro.com/event/12eme-edition-de-cheese-consacree-aux-fromages-charcuteries-et-pains-naturels

[« Tous les Évènements](#)

20 septembre - 23 septembre



Douzième édition de Cheese organisée par Slow Food, à Bra (Italie) du 20 au 23 septembre 2019. Sous les projecteurs, des éleveurs, bergers, producteurs de fromage et spécialistes ayant décidé d'inverser la tendance en privilégiant le naturel et la biodiversité.

Chaque conférence raconte la véritable histoire de boulangers, producteurs de fromage et bouchers, qui ont refusé d'appliquer les lois implacables du marché, et nous posent quelques questions toutes simples : De quel côté sommes-nous ? Est-il facile d'adopter de bonnes pratiques et une consommation réfléchie, de choisir une alimentation bonne, propre et juste ?

Trois rendez-vous pour trois types de produits naturels. Voici les conférences consacrées aux fromages, charcuteries et pains naturels.

Quels sont les enjeux et risques rencontrés par les producteurs de fromages naturels ? Quel est l'intérêt pour un consommateur prêt à payer un prix plus élevé ? Au-delà du goût, quel impact derrière la production d'un fromage naturel sur le plan environnemental, sanitaire et social ? Voici certaines des questions auxquelles répondent pasteurs, producteurs, chercheurs et spécialistes pendant la conférence consacrée aux protagonistes de l'évènement : Fromages naturels : pâturages, races, lait cru, ferments naturels (21 sept.). Avec une présentation de deux univers totalement opposés, celui des fromages naturels qui racontent une relation étroite et complexe avec le terroir, accompagnée d'une richesse sensorielle et aromatique infinie, et celui qui domine largement le marché et incarne l'uniformisation des goûts et les exigences de certification.

Le débat continue avec la charcuterie naturelle : élevage, races, production sans conservateurs – (22 sept.). Ces charcuteries sont produites à partir de viande de races autochtones, élevées localement à l'état sauvage

ou semi-sauvage, libres de suivre leur rythme naturel avec une alimentation adaptée qui complète le broutage en plein air par du fourrage vert et des graines à base de maïs, orge, blé, son et légumineuses. Aux antipodes de l'élevage industriel qui confine souvent les animaux dans des espaces réduits, avec peu ou aucune place pour bouger, jouer ou explorer, et utilise généralement toute une série d'additifs tels que colorants, conservateurs, caséines, épaississants, nitrites et nitrates pour protéger la viande des contaminations microbiennes et améliorer la consistance et l'apparence de la charcuterie obtenue.

Pain naturel : céréales, farine, fermentation (20 sept.). Céréales, farines, levage : conférence consacrée aux variétés anciennes, processus de fermentation et expériences vertueuses, afin d'élargir notre horizon en matière de choix de levures, farines et céréales. L'opportunité de découvrir l'histoire de ceux qui consacrent leur vie au pain, et de comprendre pourquoi il faut privilégier le pain fabriqué avec du levain naturel, non seulement pour des questions de goût et d'arôme, mais également pour notre santé et celle de la planète.

Ces trois conférences sont gratuites et accessibles dans la limite des places disponibles. Elles se déroulent dans l'Auditorium de la Cassa di Risparmio de Bra, via Antonio Sarti 8.

La Maison de la Biodiversité est installée comme d'habitude dans la cour des Scuole Maschili de Bra, un espace qui accueille des réunions, débats, mais également des dégustations et récits de bergers militants venus du monde entier.

Outre l'apéritif à base de produits « naturels » organisé tous les jours à 17h00, qui permettra au public de goûter des charcuteries, fromages et vins sans additifs, de nombreux débats seront organisés avec les participants. Les toutes nouvelles Sentinelles internationales, toutes les deux créées autour d'un projet de fromage naturel, commenceront par un événement public : Camembert fermier au lait cru et Bryndza slovaque des monts Tatras.

Un rendez-vous unique sera consacré à la Sardaigne et ses bergers qui traversent une crise sérieuse. Ils élèvent sur ce territoire relativement petit environ trois millions de brebis, dont le lait, de très bonne qualité, est principalement vendu à des coopératives fromagères qui produisent du Pecorino romano AOP et du Pecorino sardo AOP, entraînant une standardisation de la qualité et un effondrement du prix du lait.

L'avenir de la Politique agricole commune, le rôle des pollinisateurs, l'importance et l'influence des AOP et IGP, mais également les conséquences nutritionnelles de la pâture sur le goût du lait et du fromage font également partie des thèmes abordés.

<https://cheese.slowfood.it/en/event/>

Détails

Début :
20 septembre

Fin :
23 septembre