Abruzzo protagonista a “Cheese 2025”

Settembre 15, 2025



Anche quest’anno l’Abruzzo è protagonista di Cheese 2025, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità, a Bra (Cn) dal 19 al 22 settembre 2025, con un proprio stand e un programma di appuntamenti dedicati al tema a cura di Slow Food Abruzzo, Regione Abruzzo, Camera di Commercio di Chieti e Pescata e Camera di Commercio Gran Sasso d’Italia.
Organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte e il patrocinio del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, e del Ministero del Turismo, la 15esima edizione di Cheese riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati intorno al claim *C’è un mondo intorno*, per porre l’attenzione sulla pluralità di valori (ambientale, sociale, culturale ed economico) che il latte crudo porta con sé.

Nell’edizione 2025 il Mercato italiano e internazionale funge da punto d’incontro per casare e casari da ogni latitudine. Sono oltre 400 gli espositori presenti da tutte le regioni italiane e da 13 Paesi. Protagonisti i Presìdi Slow Food, che riflettono patrimoni di pascoli, razze animali, latti e abilità manuali, e gli Affinatori, che con il loro lavoro imprimono ai formaggi anima e identità, curandoli fino

alla maturazione. Oltre naturalmente agli imperdibili Laboratori del Gusto e appuntamenti presso l'Osteria dell'Alleanza, dove cuoche e cuochi italiani e internazionali conducono i partecipanti alla scoperta dei diversi ecosistemi, tra montagna e vie della transumanza. Cuore delle riflessioni, la Casa della Biodiversità ospita conferenze, degustazioni e proiezioni. Non mancano poi le occasioni per conoscere e assaggiare, tra Food Truck e birrifici artigianali che animano piazze, cortili e strade di Bra. Inoltre, preziosa l'offerta della Gran Sala Vini, Formaggi e Salumi, che propone un'ampia gamma di formaggi italiani e internazionali da abbinare con numerosi vini da produttori della Slow Wine Coalition. Novità a Cheese 2025, lo spazio Cibo, viaggio e territorio che, alternando conferenze, degustazioni e show cooking, riserva un posto particolare agli itinerari di Slow Food Travel e alla valorizzazione del patrimonio immateriale.

Lo stand della Regione Abruzzo
19 settembre

Alle 11,30, sia il 19 che il 20 settembre, un viaggio alla scoperta dell'Abruzzo attraverso una degustazione che richiama lo sdijuno, un pasto consistente di metà mattina che caratterizzava la giornata dei contadini della regione. L'attività è a cura delle Guide del Gusto Lento d'Abruzzo. Nell'incontro delle 16, l'Abruzzo è declinato in varie forme. In degustazione, i formaggi ovini a latte crudo abruzzesi vengono abbinati a vini ottenuti da uva Pecorino, simbolo del territorio. Alle 18, l'attenzione si sposta sui Presìdi Slow Food abruzzesi presenti a Cheese, attraverso una degustazione volta a scoprirne la varietà e i sapori.

20 settembre

Alle 15, la narrazione dei territori regionali include, oltre a quelli ovini, i formaggi vaccini e caprini attraverso una degustazione delle aziende casearie abruzzesi presenti in fiera. Alle 17, la transumanza e l'apicoltura nomade si fanno portavoci della storia regionale, in un appuntamento alla scoperta delle tradizioni. In degustazione, formaggi e mieli, a cura delle Guide del Gusto Lento d'Abruzzo. Alle 19 un omaggio a Gregorio Rotolo, pilastro dell'arte casearia, insieme ai nipoti che ne percorrono la stessa via. A seguire, una degustazione di formaggi a latte crudo delle loro aziende agricole.

21 settembre

Alle 11,30, si ricorda Giulio Petronio, allevatore e produttore del canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food. L'appuntamento, presenziato dal figlio Graziano, è seguito da una degustazione guidata del canestrato di Castel del Monte. Alle 14, il consiglio direttivo di Slow Food Abruzzo racconta

i nuovi progetti avviati, ospite Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia. A seguire, una degustazione di formaggi a latte crudo abruzzesi a cura delle Guide del Gusto Lento d'Abruzzo. Alle 16, le protagoniste sono le donne del sistema caseario, custodi delle tecniche più antiche e pioniere delle più moderne. A seguire, degustazione guidata di formaggi prodotti da casare abruzzesi, a cura delle Guide del Gusto Lento d'Abruzzo. Alle 18, tornano protagoniste la transumanza e l'apicoltura nomade, un'occasione per percorrere di nuovo la storia della regione. A seguire, una degustazione guidata di formaggi e mieli, a cura delle Guide del Gusto Lento d'Abruzzo.

22 settembre

Alle 11,30, l'attenzione è su uno dei prodotti più popolari della regione: l'arrosticino. Maurizio Cutropia, oste di "Bracevia – a tutta pecora", mostra la preparazione di questo prodotto della tradizione abruzzese.

Presìdi Slow Food
Non possono mancare i Presìdi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Tra i banchi del mercato e nella Via dei Presìdi – realizzata tra via Principi e via Marconi, troveremo:

Pecorino Di Farindola – Consorzio Dei Produttori

Peperone Dolce Di Altino – Tenute Bracalante

Prati Stabili E Pascoli – Bioagriturismo La Porta Dei Parchi

Salsicciotto Frentano – Salumi Caporale

L'Abruzzo è protagonista di molte conferenze, degustazioni e Laboratori del Gusto durante l'evento:

Nella Casa della Biodiversità si presenta l'iniziativa in corso proprio in questi giorni a Calascio: la Scuola di perfezionamento per la pastorizia ha infatti preso il via con le prime due Masterclass domenica 14 settembre e vedrà i pastori del futuro impegnati in aula e nelle aziende coinvolte fino al 20 settembre. La scuola, finanziata con il contributo del progetto pilota di rigenerazione culturale, sociale ed economica "Rocca Calascio – Luce d'Abruzzo" del Comune di Calascio, selezionato dalla Regione Abruzzo nell'ambito delle misure del PNRR (LINEA A, M1.C3 – Investimento 2.1 – "Attrattività dei borghi"), gestite dal Ministero della Cultura e finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU, è realizzata da Slow Food Italia e Dream Italia. A Cheese sarà presentata in occasione dell'evento previsto in Casa della Biodiversità *Esci dal gregge, vai a scuola di pastorizia!* sabato 20 alle 17.

Intervengono:

Paolo Baldi, Sindaco di Calascio, Abruzzo

Tommaso Campedelli, Direttore di D.R.E.Am Italia

Jacopo Goracci, Zootecnico, consulente Slow Food e docente della Scuola di Pastorizia di Calascio

Pasquale de Lorenzo, allievo della Scuola per pastori e allevatori Life Shep For Bio nel Parco delle Foreste Casentinesi

Benedetta Morucci, Azienda Lamantera, docente della Scuola di tessitura di Calascio (ISTÓS)

Modera: Federico Varazi, Vicepresidente di Slow Food Italia

Osteria dell'Alleanza
19 settembre

Alle 13:45, i partecipanti all'evento scoprono la cucina della cuoca abruzzese Letizia Cucchiella. Il pranzo prevede il riso della sposa (piatto tipico dei matrimoni di una volta con carne di agnello e zafferano), e la zuppetta di lenticchie bio di S. Stefano di Sessanio con crostini di pane di Solina.

Stand Regione Puglia
20 settembre

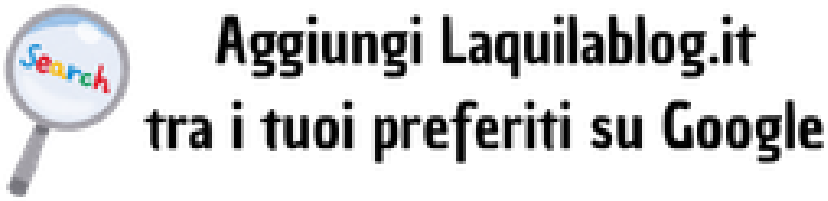
Nel laboratorio delle 10:30, si approfondiscono somiglianze e differenze tra il canestrato di Castel del Monte (Andria) e l'incanestrato di Castel del Monte (L'Aquila).

Banca del Vino
19 settembre

Alle 18, i formaggi dei Presìdi a latte crudo sono accompagnati da una selezione di vini dolci, per scoprire le eccellenze di vari territori, dal Piemonte alla Calabria, passando per l'Abruzzo.

21 settembre

Durante l'incontro delle 16, vini e formaggi diventanosimboli della transumanza in Abruzzo, Molise e Puglia. Tra i prodotti in degustazione, Canestrati da L'Aquila e Castel del Monte e i vini della cantina Cirelli (Te).



Palazzo Traversa
20 settembre

Il laboratorio delle 14 è un'occasione per conoscere le storie dei protagonisti di Slow Food Travel, tra cui i gestori della Scuola del Canestrato sul Gran Sasso, e dei loro prodotti. In degustazione, formaggi, mieli e una selezione di vini di Cantina Col D'Orcia (Si). Alle 18, l'attenzione è sui formaggi dei pascoli degli Appennini, degustatiinsieme a un miele millefiori del Presidio dei prati stabili e pascoli e una selezione di vini della Cantina la Cantina Umani (Te).

22 settembre

Alle 14, un appuntamento per conoscere meglio le esperienze di Slow Food Travel, insieme ai prodotti che queste offrono. Tra i prodotti in degustazione, Canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food.

Il mercato
Passiamo ora ai veri protagonisti della manifestazione: nel Mercato italiano e internazionale, distribuiti tra le piazze e le vie della città troviamo formaggi di ogni tipo, forma, dimensione, stagionatura, a pasta molle, dura, filata, pressata, ma anche mieli, confetture, mostarde, oli, vini e molto altro. È, anche, occasione per conoscere gli artigiani della ormai storica Via degli affinatori e dei selezionatori.

Prodotti caseari

Azienda Agricola Podere Al Sole, Scanno (Aq)
Azienda Agricola Rotolo Gregorio, Scanno (Aq)

Caseificio San Giovanni, Montazzoli (Ch)

Daq Latte Abruzzo, Vasto (Ch)

Carne, salumi e prodotti trasformati

Azienda Agricola La Mascionara, Campotosto (AQ)
Azienda Agricola Nero Peligno, Vittorito (AQ)

Miele

Apicoltura Le Api Di Papà, Canosa Sannita (CH)

Birrifici e Food Truck
Nel nostro tour ideale non può mancare una tappa nelle aree dedicate ai birrifici, alle cucine di strada e ai food truck, che quest'anno vi aspettano in Piazza Carlo Alberto, Piazza Spreitenbach e Piazza Roma angolo Via Audisio. Per l'Abruzzo è presente Bracevia A Tutta Pecora, San Giovanni Teatino (Ch)

Cheese 2025 è organizzato da Slow Food e Città di Bra, con il supporto di Regione Piemonte, il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo, il contributo di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, della Camera di Commercio di Cuneo, della Fondazione CRC e della Fondazione CRT, del progetto LIFE della Commissione Europa, e di numerose realtà che credono nell'evento, a partire dai Main Partner: BBBell, BPER Banca, Confartigianato Cuneo, eViso, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua. In Kind Partner Bormioli Luigi, Acqua San Bernardo e IP Industrie. Green partner sono Biorepack, Ricrea e CUKI. Area Partner: Alberto Marchetti, Baratti&Milano, Costadoro, Ricola e Sebach. Consorzio Terre Reali del Piemonte è Hospitality partner. Partner culturale è l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale.