

Una "festa" di livello mondiale

Al mercato di Cheese

Chi non è stato a Bra nei giorni dal 19 al 22 settembre non può immaginare l'impatto sulla cittadina della quarta edizione di Cheese: memorabile, planetaria rassegna dei formaggi, alcuni conosciuti altri assolutamente rari e spesso salvati dalla scomparsa da difensori della genuinità e dell'umana conoscenza, come appunto Slow Food e i suoi collaboratori presenti ormai in tutto il mondo.



Lo stand della formaggeria Carletti



Cesare Giaccone, Beppino Occeili e Domenico Milano

Più che i "laboratori" destinati agli esperti, più dei momenti di approfondimento e delle simpatiche iniziative di "scuola" (Cheese bimbi), ha incuriosito la presenza dei pastori e dei formaggi della transumanza provenienti da tutta Italia, dagli alpeggi del nord sino ai pascoli della penisola e delle isole, ma soprattutto ha affascinato il mercato - più ricco e variegato che mai - che ha animato le vie e le piazze del centro storico: un paese intero invaso dalle bancarelle dei casari, dei selezionatori e affinatori, delle piccole produzioni artigianali tutelate dai presidi Slow Food, dei produttori di vino, espositori provenienti da tutta Europa e anche da oltreoceano come i produttori di "Farmstead" degli Stati Uniti. Una grande e raffinatamente strapaesana mostra-mercato che si sviluppava in tre sezioni: nelle due piazze Carlo Alberto e XX Settembre, sedi abituali dei mercati cittadini, un affollato e ordinato raggruppamento di stand con espositori da tutta Italia ed Europa; in via Marconi e via Principi di Piemonte il Mercato dei Presidi e l'Isola dei Pastori.

Ci siamo soffermati soprattutto tra gli espositori di piazza XX settembre, alla ricerca di casari "amici": ecco infatti l'antica formaggeria Carletti, un produttore di Peveragno le cui squisite tome fresche avevamo gustato nel corso di una "lezione" alla Trattoria della Posta di

Peveragno; ecco il Consorzio di tutela dei Formaggi Occitani e il Marchat Europenc d'Occitania; ecco la bancarella di esposizione e di vendita di Fiorenzo Giolito, la cui squisita creazione, il "Bra Ciuc" avevamo provato al Vascello d'Oro di Camù in una memorabile mattinata dicembrina dedicata al Bue grasso di Camù. Più che un incontro, un appuntamento è stata la visita al notevole spazio occupato da Beppino Occeili, il produttore di Farigliano che più di ogni altro ha rivoluzionato l'immagine dei formaggi artigianali della Granda, facendoli apprezzare in tutti i continenti. Qui ci aspettava Domenico Milano, estimatore e comunicatore delle meraviglie di Beppino, accanto a una tavolata già imbandita e fornita di grandi vini (sulle etichette si leggevano nomi come Gaia, Altare...). "Un pomeriggio di 'merenda' - ci dice - che stanno preparando là di fronte". Là di fronte è il Ristorante Barellino dove sta operando il mitico Cesare di Albaretto; la presenza di Cesare ci rallegra, quella di Philippa Davenport, eminente giornalista del Financial Times, tra gli invitati, ci intimorisce un po'. Ci penseranno le portate di squisita invenzione, la vasta gamma dei Formaggi di Occeili e i grandi Vini di Langa a metterci a nostro agio. Niente male questo Cheese.



Fiorenzo Giolito e signora