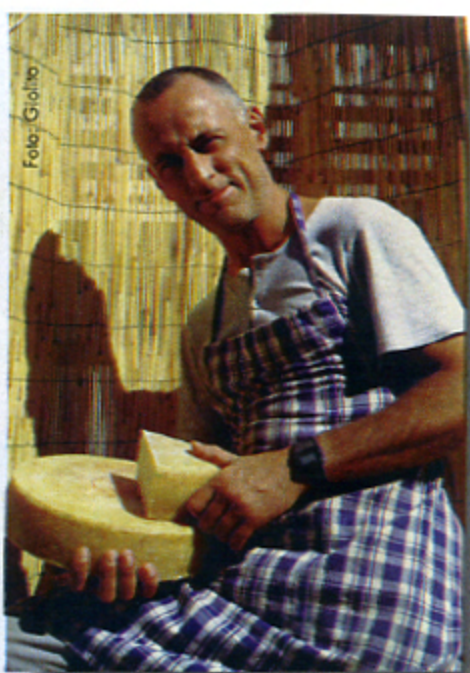


Ponctuel retourne le rendez-vous avec Cheese, la plus représentative exposition internationale dédiée au fromage de qualité qui a lieu pour la deuxième fois à Bra, de vendredi 17 à lundi 20 septembre 1999. Cheese '99, renouvelée dans la formule et dans le contenu, est la continuation et l'approfondissement de cet extraordinaire parcours de connaissance de la production fromagère mondiale commencé il y a déjà deux ans, avec Cheese '97, quand on a rédigé la liste des 126 fromages européens à appellation d'origine protégée (en italien Dop) et à indication géographique protégée (Igp). Cette année Cheese dédie un approfondissement aux Pays qui s'ouvrent vers la Mer Méditerranée: Dop et Igp mais aussi les productions artisanales de qualité provenant de la France, l'Espagne, la Grèce et l'Italie. Et encore les fromages connus et ceux inconnus de tout le monde. Une occasion spéciale pour connaître la culture fromagère internationale et goûter les fromages de l'"Arca del Gusto" et les fromages typiques, expression directe des territoires: il s'agit en effet des produits difficile à trouver. En outre, pour la première fois, on a prévu une section réservée au lait, une au yaourt et une autre à la glace. On peut voir dans le détail le programme en découvrant avant tout le marché. Des producteurs, des sélectionneurs, des affineurs et des artisans qui donnent vie à un marché extraordinaire. Plus de cent événements donnent un impact de parfum et de

savoir inoubliables dans le cadre de la place XX Settembre et le long de corso Garibaldi, dans le cœur historique de Bra. Au dessous d'une structure de plus de 200 m carrés s'étend la grande Salle du Goût qui, en place Carlo Alberto, près de la gare, accueille le Banco Assaggi (où on peut goûter les fromages) et l'oenothèque. La



Fiorenzo Giolito



and known from all over the world. Providing a wonderful opportunity to get to know international cheese-making culture, and to taste cheeses from a variety of typical areas: all products which would be hard to find otherwise. For the first time this year there are also special sections reserved for milk, yoghurt and ice-cream. The show provides a gathering of producers, selectors, refiners and craft cheese makers who come together to form an extraordinary market. With over a hundred stalls which provide an unforgettable array of aromas and flavours against the backdrop of the XX Settembre square and along Corso Garibaldi in the heart of the old town centre of Bra. The Great Hall of Taste is located in an air structure of over 2000 square metres in which, in Carlo Alberto square, near the railway station, the Cheese tasting stall and wine cellar

Once again Cheese, the most significant international show dedicated to quality cheese is to be held in Bra from Friday 17th to Monday 20th September 1999. Following on from the success of the first cheese show Cheese '97' which provided an inventory of 126 European cheeses all of Protected Origin Denomination (Dop) and of Protected Geographic Indication (Igp). This year's event dedicates a special feature to the production of Mediterranean countries such as France, Spain, Greece and Italy; with Dop and Igp types as well as quality craft productions of these countries. As well as cheeses, both rare

