

BRA, REPORTAGE DA CHEESE

L'emozione di raccontare i formaggi su La Stampa

Studenti di Giolitti-Gandino, Guala e Cnos Fap giornalisti per 4 giorni

«Fare i giornalisti per quattro giorni è stata un'esperienza elettrizzante, indimenticabile». Cinquanta ragazzi delle scuole superiori Giolitti-Gandino, Guala e Cnos Fap di Bra hanno raccontato Cheese su «La Stampa» per tutta la durata della manifestazione, e ieri parlavano già di questo progetto con un po' di nostalgia. «Cheeseblog ci ha aiutato a superare i nostri limiti», hanno detto Giulia e Ilaria, «mi ha mostrato il fascino dei giornali», ha aggiunto Edoardo. Qualcuno si è ripromesso di leggerli più spesso, e altri hanno capito che questo mestiere potrebbe essere quello giusto per il loro futuro. c. ins. —

DALLA CAMPANIA IN TUTTO IL MONDO

La storia della pizza si intreccia con quella del fior di latte

Il mondo della pizza e delle pizzerie è notevolmente cambiato. Lo abbiamo scoperto grazie all'incontro: «La storia della pizza si intreccia con quella del fior di latte», organizzato dall'associazione Pizza Tramonti e Agugiaro & Figna Molini. Fino alla metà del Novecento, infatti, la pizza era confinata in Campania. Poi, grazie alla lungimiranza di alcuni produttori di fior di latte, ha avuto uno sviluppo nel Nord Italia con l'apertura delle prime pizzerie. Pioniere è stato Luigi Giordano. Partito da Tramonti, piccolo paesino della Costiera Amalfitana, ha aperto il suo caseificio a Oleggio, oltre ad una pizzeria a Novara. Il com-

mercio del formaggio, l'arrivo di tanti meridionali al Nord, il cambio delle abitudini alimentari ha poi fatto tutto il resto. Oggi sono oltre mille i pizzaioli tramontani associati in tutto il mondo. Numeri da record se si considera che a Tramonti (Sa) vivono solo 4000 persone. Possiamo quindi affermare che nella costante diatriba sulla patria della pizza questo piccolo paese può dire la sua. Com'è nata la pizza Margherita? Nel 1889 per onorare l'omonima regina innovando la classica napoletana, con l'aggiunta di fior di latte ed esclusione di acciughe e aglio.

3° D CNOS-FAP CORSO AGROALIMENTARE —

I «MATRIMONI» CHE NON TI ASPETTI

Ibridi caseari al lattice di fico cenere, argilla e ripieni di salame

Formaggi all'argilla, al lattice di fico e ripieni di salame. Vissate mai aspettati di trovare queste specialità tra i classici banchi di Cheese? Abbiamo fatto una «caccia al tesoro» alla ricerca dei «matrimoni più stravaganti» con il formaggio. Ci siamo imbattuti negli «ibridi caseari» della Bottega nel Pascolo dell'Emilia Romagna, che ci ha proposto formaggi come la robiola alla cenere, e il Linien, avvolto in foglie di tabacco e così chiamato perché prodotto solo nel mese di luglio. Il caseificio Brizzi dalla Calabria ci ha illustrato il procedimento con cui creano il loro speciale prodotto: avvolgendo la pasta filata della provola a latte

crudo attorno al salame e alla soppresata si ottiene un formaggio ripieno unico nel suo genere. Un produttore siciliano ci ha mostrato il formaggio di capra a cui viene aggiunto del lattice di fico a fine lavorazione. Infine, per gli amanti dei dolci, la gelateria Igp braidese ha preparato, in occasione di Cheese, quattro gusti di gelato ai formaggi: Bra tenero variegato ai fichi, ricotta con pepite di cioccolato, mascarpone con miele e noci e robiola con frutti rossi.

ZIMBARO, CARELLI, BERTINETTO, PERGJONI, BRIZIO E ICARDI LICEO GIOLITTI GANDINO, IISS GUALA —

LE ALLEANZE DI SLOW FOOD

Il codice che svela i segreti dei gelati e la connessione Internet gratuita

«Cheese è anche un'occasione per tutta la comunità digitale di rinnovarsi e sperimentare progetti per il futuro. Ma cosa c'è di digitale a Cheese? Innanzitutto la connessione internet gratuita, «Bbbell-Cheese 2019», nata dalla collaborazione tra Slow Food e Bbbell Spa.

Interessanti sono anche le numerose collaborazioni che la società fondata da Petrini propone, come il progetto «Foodchain», avviato con Alberto Marchetti che permette ai clienti, tramite la scansione Qr code, di conoscere la tracciabilità di alcuni gusti del gelato, per garantire al pubblico una maggiore informazione

in materia di: ingredienti, allergeni, valori nutrizionali e lotto di produzione. Allo stand della Reale Mutua si può fare il burro «virtuale». Per la prima volta c'è la web radio ufficiale dell'evento «Bra on the rocks», e c'è anche l'applicazione della manifestazione: «tabUi». Secondo noi nei prossimi anni si potrebbe allargare questo progetto interattivo anche fuori dal mondo del gelato, in modo da fornire un'esperienza che racconti le storie dei produttori e le caratteristiche dei loro formaggi.

GALLESIO, TORTORE, SAVIGLIANO, PEDUSSIA, BRAMBATILICEO GIOLITTI GANDINO —

DI RITORNO SUI BANCHI

«Un'esperienza che mi ha aiutato a capire l'importanza dei giornali»

Nella giornata di ieri ho provato un vuoto incalcolabile. Sveglia alla stessa ora, ma non per andare a scrivere un articolo: per ritornare a scuola. Questi giorni in cui ho partecipato al progetto Cheeseblog sono purtroppo volati troppo velocemente, ma nella vita - si sa - il tempo è effimero quando facciamo qualcosa che ci piace! È stato emozionante viaggiare tra i vari formaggi dei Paesi ospiti e potersi perdere nelle loro tradizioni. A Cheeseblog ho imparato a lavorare meglio in collaborazione con gli altri ragazzi, e soprattutto ad apprezzare ogni singolo sforzo che c'è dietro ad un articolo.

Ho soprattutto riscoperto l'importanza del quotidiano cartaceo: prima pensavo che acquistarne uno sarebbe stato un passaggio dall'adolescenza all'età adulta, ma ho capito che in realtà non leggere i giornali ha a che fare con la pigrizia di noi giovani. Anche a causa dell'utilizzo di internet. Quello del giornalista è un lavoro difficile, che ti porta spesso a spostarti sui luoghi degli eventi, ma che ti permette di fare nuove conoscenze e di creare nuovi legami. Una professione fondamentale per la formazione del nostro senso critico.

GIANLUCA SAVIGLIANO LICEO GIOLITTI GANDINO —

FOTO-RACCONTO



Dalle verdure al cioccolato, vini e birre

Cheese è una manifestazione in cui si ritrovano le culture di più Paesi, i cui prodotti riescono a soddisfare anche il palato di chi non ama il formaggio. Ci sono infatti diversi tipi di frutta, verdura, dolci, bevande altri cibi italiani e stranieri. Sono stati molto apprezzati dal pubblico soprattutto i canoli siciliani artigianali e gli arancini, e il dolce gusto del cioccolato riesce ad attirare tutti, dai più grandi ai più piccoli. Avete mai visto delle barrette giganti? No? Questo è il posto giusto in cui trovarle! Mentre i bambini giocano nelle

aree a loro dedicate, i più grandi possono godere della vasta scelta di birre e vini. Se si vuole mangiare continuando a visitare la città ci sono poi vari tipi di stand di street food, dagli hamburger alle polpette, dalla focaccia di Recco alle olive all'ascolana, e se si ha voglia di qualcosa di ancora più veloce e fresco si possono trovare macedonie, fragole con panna e cioccolato e mele.

MALLARDO, PETITO, GIORDANINO, CAMPOSEO, PIUMATTI, DANNA, IISS GUALA —