Dietro ogni alimento, ricetta, cibo vi è un volto, una storia, un territorio, un mondo da scoprire. Quest'anno la manifestazione di Slow Food dedicata ai prodotti lattiero caseari, Cheese, punterà su tre parole chiave: latti, mestieri e territori. L'evento internazionale si apre oggi a Bra per concludersi il prossima 19 settembre.
Come si legge in una nota dell'associazione "Latti, mestieri e territori sono le parole da leggere e ascoltare a Cheese. Nelle etichette dei formaggi di capra, pecora, vacca; quando non viene utilizzato un generico latte, ma a questo si associa il nome di una razza autoctona. Nei racconti di casari e alpeggiatori, che affrontano le difficoltà del loro lavoro continuando a tramandare tradizioni antiche, costruite a partire da esigenze climatiche, economiche, geopolitiche e diventate nel tempo patrimonio di saperi". (...)

L'articolo:
http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=34231

Sull'argomento:

http://www.ansa.it/web/notizie/canali/inviaggio/news/2011/09/17/visualizza_new.html_702778780.html

http://gogreen.virgilio.it/news/ambiente-energia/formaggi-rischio-panda-biodiversita-alimentare-salvare.html

http://www.targatocn.it/2011/09/18/leggi-notizia/argomenti/eventi/articolo/pastori-dafrica-a-cheese-siamo-tutti-africani.html

http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=34250

Il sito della manifestazione:
http://cheese.slowfood.it/

* * *

A proposito di... Alpeggi e transumanze (e non solo):

http://www.comune.pinasca.to.it/images/stories/Biblioteca/Iniziative/2005/20051117_Le_mucche.pdf

Il libro - "Le mucche non mangiano cemento":

http://www.nimbus.it/meteoshop/VediLibro.asp?IdArticolo=308

Un estratto:

http://www.nimbus.it/meteoshop/Estratti/scienza/MuccheCem.pdf

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Alpeggio
https://it.wikipedia.org/wiki/Transumanza

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=transumanza&ordering=newest&searchphrase=all&limit=20&option=com_search