



REGIONE  
LAZIO

**ARSIAL**  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



## IL LAZIO PROTAGONISTA A CHEESE 2023 Dal 15 al 18 a Bra (Cuneo)

Anche quest'anno il **Lazio** è protagonista di **Cheese**, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità, che si tiene a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre 2023.

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 dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e del Ministero del Turismo, la 14esima edizione riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati intorno al claim **Il sapore dei prati**, per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute.

Quest'anno sono presenti i produttori caseari provenienti da 14 Paesi europei ed extraeuropei e da tutte le regioni italiane.

Lo Spazio della Regione Lazio è curato dall'Agenzia regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio (Arsial) con l'animazione di Natura in campo e Slow Food Lazio. All'**inaugurazione, prevista per Venerdì 15 alle 13, intervengono il** Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**; l'assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare Caccia e Pesca, Parchi e Foreste, **Giancarlo Righini**; il Commissario Straordinario di Arsial, **Massimiliano Raffa**; il Direttore della Direzione Agricoltura e Ambiente, **Vito Consoli**; il Vicepresidente Slow Food Italia, **Federico Varazi** e il Presidente di Slow Food Lazio, **Luigi Pagliaro**, accompagnati dalla giornalista **Francesca Romana Barberini**.

**Lazio, la storia nel piatto** è il claim attorno al quale diventano protagonisti i tanti produttori delle aziende del territorio regionale che trasformano in gustose pietanze le loro eccellenze gastronomiche. **Il Lazio è rappresentato da 18 aziende, dieci delle quali con il marchio regionale "Natura in campo"**, che compongono la Collettiva regionale, appartenenti a **7 settori merceologici**: latte, formaggi e latticini a latte crudo; mieli; conserve ortofrutticole; aceti; salumi naturali; birre e bevande spiritose.

"La partecipazione della Regione - spiega l'assessore all'Agricoltura, **Giancarlo Righini** - ha un importante valore strategico in quanto le aziende del Lazio hanno l'opportunità di far conoscere la propria eccellenza a tanti potenziali buyer nazionali e internazionali. Mi preme sottolineare, infine, l'importanza della presenza presso il nostro stand di tutti gli eventi organizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Sovranità Alimentare. Un'altra straordinaria occasione per valorizzare i prodotti del Made in Lazio attraverso una fattiva collaborazione con il Masaf".

Tra le specialità, non mancano i **Presidi Slow Food del Lazio**, come **la Marzolina**, un piccolo formaggio, a forma cilindrica o tronco-conica, che un tempo si produceva, solo nel primo periodo di lattazione della capra, nel mese di marzo, da cui il nome, sulle pendici dei monti Ausoni, in particolare a Esperia e in Val di Comino. Presenti anche **il Caciofiore della Campagna Romana**, una sorta di antenato del Pecorino Romano, realizzato immergendo nel latte crudo, intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico, e **il Cacio di Genazzano** un pecorino dalla storia antica e della prima cinta dell'area metropolitana di Roma, tra i Monti Prenestini e la Valle del Sacco, un formaggio con un legame indissolubile con il suolo, la biodiversità, il clima delle campagne dell'area prenestina.

All'interno dello spazio della Regione è possibile degustare anche tante ricette che hanno contribuito alla definizione dell'identità gastronomica del territorio del Lazio. Due esempi su tutti: la pasta alla amatriciana e la cacio e pepe.

[Scopri qui il programma completo del Lazio a Cheese](#)

[Scopri qui gli appuntamenti del Masaf a Cheese:](#)

[Dall'azienda alla tavola: conosci il tuo miele?](#)

[il 15 settembre alle 10,30 e alle 15; si ripete il 16 settembre alle 10,30 e alle 15](#)

[Conosci il miele di qualità?](#)

[Il 15 settembre alle 15](#)

Per contatti:

**REGIONE LAZIO** – Assessorato al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare Caccia e Pesca, Parchi e Foreste

Andrea Nebuloso: [anbuloso@regione.lazio.it](mailto:anbuloso@regione.lazio.it)

**Arsial** - Area Promozione e Comunicazione

Micaela Farina: [m.farina@arsial.it](mailto:m.farina@arsial.it);

Giuseppe Mammetti: [g.mammetti@arsial.it](mailto:g.mammetti@arsial.it);

[comunicazione@arsial.it](mailto:comunicazione@arsial.it)