



CHEESE è una manifestazione organizzata da Slow Food Italia e Città di Bra – da sempre la casa della chiocciola - con il supporto della Regione Piemonte .

IL FORMAGGIO È VITA, IL FORMAGGIO È EMOZIONE

«Fare un formaggio a latte crudo significa darti la possibilità di gustare tutti i giorni un tramonto o un'alba particolare. Se pastorizziamo il latte e usiamo i fermenti perdiamo tutto questo. Conserviamoci questo modo di produrre che è un mondo diverso. È un mondo buono, rispettoso dell'ambiente. È un mondo che ci dà emozioni».

I GREENPALLET DI PALM IN PRIMA LINEA ALL'EVENTO CHEESE 2023 DI SLOW FOOD

Saremo presenti al più grande evento internazionale dedicato ai formaggi e ai latticini a latte crudo, che si terrà a Bra, in Italia, dal 15 al 18 settembre di quest'anno. *Attraverso le nostre forniture di Greenpallet in legno, derivanti da risorse forestali certificate PEFC ed FSC gestite secondo criteri sostenibili, saremo in grado di supportare la manifestazione.* Sosterremo l'evento concedendo l'utilizzo dei nostri pallet presso tutte le bancarelle. L'utilizzo della risorsa legno certificata permette di tutelare la biodiversità e l'insieme dei servizi ecosistemici della natura. Vi aspettiamo al nostro stand PALM.

IL SAPORE DEI PRATI: IL CLAIM DI CHEESE 2023

L'erba verde, con le sue molte sfumature ed essenze, i fiori, i profumi, gli aromi, è l'alimento primario per il bestiame da latte. I ruminanti vivrebbero naturalmente di sola erba o fieno perché, al contrario degli esseri umani, sono in grado di trasformare la cellulosa dell'erba in proteine, consumando un alimento che non sarebbe digeribile per noi. L'erba dei pascoli e dei prati è igienica, ricca di principi nutritivi, digeribile. Il latte che ne deriva è di altissima qualità biochimica e organolettica. Gli animali ritrovano il proprio habitat naturale e originario e, nutrendosi dell'erba dei prati, vivono meglio e più a lungo.

