

Bergamo, fine settimana da capitale dei formaggi



La provincia con il maggior numero di Dop, nove, e paladina delle produzioni montane con i Principi delle Orobie celebra i propri primati un grande evento diffuso, la seconda edizione

di “Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi”, che dal 20 al 22 ottobre prende vita nelle piazze e nei palazzi della città.



È il bis dell'omonimo progetto sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 e ha l'obiettivo di affermare la centralità del territorio bergamasco nel mondo caseario. La manifestazione, organizzata dall'associazione Promozione del Territorio, PG&W e Guru del Gusto, porta in città le finali di “Italian Cheese Award” e la prima edizione di “Luxury Cheese”, esposizione e degustazione dei più rari e preziosi formaggi internazionali. E poi due spazi invasi da prodotti e produttori: i portici del palazzo della Ragione che diventano “Piazza mercato del formaggio” e il centro piacentiniano, in Città bassa, con “Forme al centro”, senza dimenticare l'approfondimento convegnistico, i laboratori e il coinvolgimento dei ristoranti e degli esercizi commerciali.

Sotto i riflettori ci sono ovviamente i tesori locali: le nove Dop (Taleggio, Salva Cremasco, Quartirolo Lombardo, Grana Padano, Gorgonzola, Bitto, Provolone Valpadana, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana e Strachitunt) e i Formaggi Principi delle Orobie, progetto di valorizzazione di produzioni storiche, dell'ambiente e della cultura che rappresentano (ne fanno parte, oltre ai già citati Formai de Mut e Strachitunt, i formaggi di capra orobica, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, il Branzi Ftb, lo Storico Ribelle e l'Agri di

Valtorta, alcuni dei quali sono anche Presìdi Slow Food).



L'inaugurazione con il presidente della Camera di Commercio di Bergamo Paolo Malvestiti, il sindaco Giorgio Gori, Alberto Marcomini, il fondatore del progetto Francesco Maroni e Alberto Gottardi di Pg&W che ha curato la realizzazione

Ambasciatore e coordinatore scientifico della manifestazione è [Alberto Marcomini](#), giornalista con decennale esperienza nel settore caseario, considerato uno dei più grandi esperti italiani di formaggi. Critico, giornalista, conduttore televisivo, dal 1990 è insignito del prestigioso titolo di "Maître fromager de France" della Confrèrie des Chevaliers du Taste-Fromage de France.

Anche l'Ascom partecipa all'evento coinvolgendo i ristoratori per "Chef love Cheese", ovvero la proposta in carta dei nove formaggi Dop bergamaschi e dei formaggi Principi delle Orobie e il loro utilizzo nei piatti. Sono [una cinquantina](#) le insegne che partecipano, dalla città alle Valli, alla pianura ai laghi offrendo un goloso proseguimento della manifestazione in tavola.

IL PROGRAMMA

FINALI ITALIAN CHEESE AWARD

Palazzo della Ragione – piazza Vecchia

21 ottobre, ore 20 – 22

Per la prima volta Bergamo ospita la finale del prestigioso premio che ogni anno elegge i migliori formaggi nazionali.



MOSTRA “LUXURY CHEESE”

Palazzo della Ragione – piazza Vecchia

20 ottobre, ore 14 -19; 21 e 22 ottobre ore 10-19

Una selezione dei formaggi più preziosi del mondo, per la prima volta insieme in un’esposizione affascinante e sorprendente.

CONVEGNO “FORMAGGIO. UNA QUESTIONE DI CLASSE”

Palazzo ex Borsa Merci – piazza della Libertà

20 ottobre, ore 18 – 19.30

Autorevoli relatori affrontano il tema della classificazione dei formaggi e della loro valorizzazione, in tutti gli aspetti.



LUXURY CHEESE LAB

Palazzo Terzi – Città Alta

20/21/22 ottobre

Degustazioni dei formaggi più rari e preziosi in collaborazione con il Ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin.

PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO

Portici di Palazzo della Ragione – piazza Vecchia

20 ottobre, ore 14 – 19; 21 e 22 ottobre, ore 9 – 19

Mostra-mercato dei migliori formaggi italiani, tra i quali un'accurata selezione di quelli di East Lombardy.

FORME AL CENTRO

Centro Piacentiniano – piazza Dante

20/21/22 ottobre

Momenti di degustazione, d'intrattenimento e di formazione che coinvolgono il pubblico in esperienze uniche.

CHEF LOVES CHEESE

Bergamo

16/22 ottobre

I nove formaggi Dop bergamaschi e i formaggi Principi delle Orobie protagonisti dei menù dei ristoranti di Bergamo

CHEESE LAB

Sala dei Giuristi, Palazzo della Ragione – piazza Vecchia

21/22 ottobre

Degustazioni guidate e abbinamenti inediti proposti da chef ed esperti, per esperienze sensoriali esclusive.

Info: www.progettoforme.eu