Forme, anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Salumieri, panificatori, ristoratori e fioristi celebrano “Forme”, la manifestazione dedicata alla filiera casearia, giunta alla sua quarta edizione, che si svolgerà dal 17 al 20 ottobre 2019 nella spettacolare cornice di Città Alta e nel polo fieristico di Bergamo. Ottobre diventerà così il “Mese del formaggio” con iniziative collaterali che coinvolgeranno anche il mondo del commercio e della ristorazione. Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani.

I gastronomi portano in scena i taglieri

Dal 1 al 31 ottobre i gastronomi salumieri bergamaschi aderenti ad Ascom proporranno ai propri clienti “Il tagliere di Forme”: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi. Il salumiere comporrà il “suo” tagliere con la guida di Onaf – Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi. Ad ogni salumiere aderente verranno regalati dieci taglieri in legno con il logo di Forme e la possibilità di partecipare a una serata formativa gratuita, fino a esaurimento posti, che si svolgerà lunedì 16 settembre dalle 20.30 alle 22.30, in collaborazione con Onaf.

[Forme tutti i formaggi del mondo](#)

Nei ristoranti menù dedicati

Nel “fuori salone” di Forme non può mancare la proposta della ristorazione. I ristoranti di città e provincia proporranno “Il formaggio al ristorante” arricchendo la propria carta dei

formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani.

I fioristi creano centrotavola ispirati ai formaggi

Sempre in collaborazione con Onaf – Ascom propone “Il centrotavola di Forme”: centrotavola, uno ad uso “domestico” e uno ad uso “professionale” (per i ristoranti), che per design, colori e profumi richiamano i formaggi. I fioristi aderenti potranno partecipare a una serata formativa gratuita fino a esaurimento posti sul tema “centrotavola”, in programma il 24 settembre dalle ore 20.30 alle ore 22.30 con la collaborazione di ONAF.

Tutta la provincia, quindi, concorrerà a valorizzare la filiera casearia con particolare attenzione alle produzioni di alta qualità nei quattro giorni della manifestazione che quest’anno ha acquisito un sapore internazionale. L’appuntamento del 2019 ha infatti obiettivi molto più ambiziosi, con prospettive e scenari di sviluppo di portata mondiale. Accanto alla ‘Piazza mercato del Formaggio’ e alla Mostra ‘And the winner is ... 31 anni di campioni WCA’, che raggruppa per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards, entrano nel palinsesto tre iniziative che si svolgeranno in Fiera: ‘B2Cheese’, fiera B2B dedicata al settore caseario a 360° con produttori, affinatori, confezionatori, food tech, logistica, internazionalizzazione e marketing; ‘Cheese Festival’, un grande spettacolo di arte casearia aperta al pubblico; e evento clou, i ‘World Cheese Awards’, il concorso di settore più prestigioso al mondo che arriva per la prima volta in Italia dopo trentun anni di storia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell’ultima

edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan.

Le attività che sono interessate a partecipare alle iniziative proposte da Ascom e Aspan posso scaricare i moduli di adesione dal sito di ascom www.ascombg.it.

Le iscrizioni sono aperte: per i gastronomi fino all'11 settembre 2019; per i fioristi il 18 settembre, per i ristoratori il 24 settembre.

Tutte le attività che aderiscono alla valorizzazione di Forme, saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

[I GASTRONOMI ADERENTI A FORME 2019](#)

[I RISTORANTI ADERENTI A FORME 2019](#)

[I FIORISTI ADERENTI A FORME 2019](#)