

Forme Cult, dal 20 al 22 ottobre Bergamo capitale dei formaggi in Città Alta

written by Redazione
13 Ottobre 2023



Da Piazza Vecchia al Circolino, dal Sole a Palazzo Terzi: convegni, lab eventi e mercati per celebrare il formaggio in tutte le sue Forme



Dal 20 al 22 ottobre Bergamo omaggia i suoi formaggi e le cheese valleys con l'ottava edizione di *Forme*. Il concept dell'edizione targata 2023 è "Forme Cult": l'obiettivo è quello di sottolineare come la cultura sia alla base del progetto, ma anche evidenziare il valore emblematico della manifestazione che è diventata un

vero e proprio "cult event" per il settore e per il pubblico di appassionati di formaggio e food. Il naming dell'ottava edizione è inoltre un omaggio a Bergamo e Brescia nominate Capitale Italiana della Cultura 2023 e rappresenta l'occasione per valorizzare anche Bergamo come città creativa Unesco per la gastronomia, in gemellaggio e sodalizio con Alba e Parma, attraverso le tre associazioni Confcommercio dei territori. La manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura che si pone l'obiettivo di perseguire il progetto dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano, si snoda in Città Alta tra Piazza Vecchia, Circolino e Palazzo Terzi. Durante questi tre giorni, appassionati e intenditori avranno la possibilità di partecipare a numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario, in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Per questa ottava edizione sono diverse le novità: i Cheese Labs, ben 25 masterclass dedicate al formaggio, quest'anno guidate direttamente dai più autorevoli e pluripremiati professionisti del settore. Ulteriore novità la presenza di imperdibili labs internazionali, da Inghilterra, Francia, Spagna, Svizzera e Ucraina. Un'occasione unica per scoprire prodotti introvabili e abbinamenti sorprendenti, tra grandi formaggi, vini, birre, acque aromatizzate, sidri e prodotti agroalimentari d'eccellenza, in affascinanti location storiche in Bergamo Alta come il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole. Nei giardini del Circolino sarà poi possibile degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la

Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) nel “Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana”. Non mancheranno poi convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, il concorso caseario internazionale “Stupore ed Emozione”, la mostra organizzata con Coldiretti sulle grandi battaglie combattute a difesa del Made in Italy, i docufilm “I guardiani delle Cheese Valleys” di Ferdy Wild e “Living matter: Bergamo and the Cheese Valleys” a cura dell’Ufficio Unesco del Comune di Bergamo, il “Red Party”, il talk “*Parole al vino*” di Ascovilo, l’evento di Charity organizzato da ARMR a favore della ricerca del Mario Negri, momenti didattici, l’iniziativa “FORME Cheese Ambassador” e la tradizionale Piazza Mercato del Formaggio nella meravigliosa cornice di Piazza Vecchia, con le degustazioni di prodotti tipici di Regione Lombardia, il laboratorio sensoriale di Slow Food e quello di caseificazione con la Scuola Casearia di Pandino e molto altro. “Quest’anno FORME ha un ruolo chiave non solo per la città di Bergamo ma anche a livello nazionale, essendo, insieme a Brescia, Capitale della Cultura 2023 – dichiara Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME – Partendo dalle nostre Cheese Valleys, FORME sta diventando sempre più un evento con risonanza nazionale e quest’anno ospiterà anche esperti europei provenienti da Regno Unito, Spagna, Francia, Svizzera e Ucraina. L’elemento davvero differenziante è rappresentato proprio dal fatto che le masterclass dei Cheese Labs di quest’anno saranno tenute dai veri e propri protagonisti dell’arte casearia italiana e europea: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai. Saranno quindi i veri protagonisti della filiera lattiero-casearia a tramandare ai nostri visitatori informazioni e curiosità. L’evento vuole rappresentare un processo dinamico che si fonda su conoscenze da condividere e rielaborare per far nascere continuamente nuovi stimoli e opportunità per tutti”. “FORME CULT mutua il suo nome dalla radice della parola ‘cultura’, in un anno particolarmente importante in cui Bergamo è con Brescia Capitale Italiana della Cultura. FORME è infatti soprattutto un prodotto culturale, e dalla cultura, che diventa conoscenza diffusa e quindi valore vogliamo partire per promuovere un prodotto straordinario come il formaggio, con il suo sapere millenario, il radicamento sul territorio, il gusto che non è mai

uguale perché contiene tutta la ricchezza della sua terra, le erbe, i fiori, l'acqua, il respiro delle stagioni. - afferma Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME - Formaggio come cultura quindi, ma anche come opportunità economica e occasione per fare networking: questo è FORME e ogni anno ci impegniamo a fare di questa manifestazione un appuntamento unico per appassionati e professionisti del settore. E a ogni edizione il programma di FORME si arricchisce e siamo orgogliosi che istituzioni e associazioni di categoria supportino il progetto. Ci tengo quindi a ringraziare Regione Lombardia, Comune e Provincia di Bergamo, Camera di Commercio, Ascovilo e Consorzio Tutela Grana Padano per l'importante supporto e tutte le associazioni di categoria, quest'anno con una menzione particolare per Coldiretti che ha prodotto la mostra "Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy", i consorzi e gli enti territoriali che da sempre sostengono il progetto". **Carlo Mazzoleni**, Presidente Camera di Commercio di Bergamo, sede scelta per presentare l'iniziativa, ha ribadito il valore della manifestazione: "FORME è diventata un prodotto culturale, frutto di un processo dinamico di studio e condivisione delle conoscenze. Per la Camera di commercio, che la sostiene fin dalla sua prima edizione, rappresenta un'occasione concreta di sostenere gli operatori della filiera casearia e di favorire il consolidamento dell'attrattività del territorio. La consapevolezza di possedere in questo ambito un punto di forza e una caratteristica identitaria arricchisce i motivi per cui celebriamo quest'anno Bergamo Brescia Capitale italiana della cultura 2023". Il sindaco **Giorgio Gori** ha sottolineato l'unicità del territorio: "In Italia esistono 53 Dop per quanto riguarda i formaggi. A Bergamo ve ne sono ben 9: nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Per questo credo che l'appuntamento di Bergamo sia di grande importanza: perché consente alla nostra terra di valorizzare quel che di importante sa produrre. Da anni lavoriamo perché Bergamo sappia proporsi per quel gioiello che è e farsi conoscere non solo in ambito nazionale, ma anche internazionale. Aumentare la consapevolezza tra i cittadini, gli operatori e i visitatori dello straordinario patrimonio che questo territorio sa offrire è di fondamentale importanza. Lo è

anche in ottica di creazione di una rete di istituzioni che collaborano insieme per valorizzare il territorio e il patrimonio della città. Tra questi vi sono, appunto, i formaggi. I nostri, frutto di un sapere antico di secoli, rappresentano l’emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. Lo abbiamo fatto con FORME, lo abbiamo fatto ottenendo il riconoscimento UNESCO Città Creative per la Gastronomia e con molto lavoro e impegno da parte di tante persone”. **Roberto Amaddeo**, consigliere Provinciale con delega al Turismo ha aggiunto: “Il progetto FORME rappresenta il modo migliore per qualificare e approfondire il valore dell’enogastronomia italiana. Parlare di formaggi significa parlare di montagna, di transumanza, di dialetti, di abbigliamento, di canti, di antiche pratiche che trovano in questo vero e proprio festival un’espressione moderna della connessione tra terre alte e città. Bergamo è la città dei formaggi ed è grazie a questo che UNESCO ha voluto premiarci come Città creativa per la gastronomia, titolo che condividiamo con città come Parma e Alba con le quali abbiamo stipulato un protocollo d’intesa. E se di UNESCO dobbiamo parlare ricordo che oramai quasi tutto il menù italiano è diventato patrimonio UNESCO a partire dalla dieta mediterranea, alle colline del Barolo e del Monferrato, all’arte di fare la pizza, alle colline del Prosecco, alla vite ad alberello del Passito di Pantelleria. Mancavano giusto i formaggi”.

Bergamo città creativa Unesco, con Alba e Parma al Circolino

A Forme Cult 2023 non poteva mancare il progetto “Tipicamente uniche”, nato dalle tre [città creative Unesco per la gastronomia](#): Alba, Bergamo Parma. L’iniziativa è il frutto di un protocollo sottoscritto nel gennaio del 2022 dalle Confcommercio delle tre città con l’intento di realizzare iniziative ed eventi che

uniscano i tre territori italiani a partire dalle loro vocazione enogastronomica, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario. A Forme cult "Tipicamente Uniche" troverà spazio al "Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana" nell'inedito market che si terrà nei giardini del Circolino di Città Alta. Lì troveranno casa i prodotti più identitari e profondamente legati alla cultura e alla storia delle tre province; video e pannelli illustrativi racconteranno i luoghi, i consorzi e i prodotti stessi. Spazio ai prodotti e ai consorzi delle tre città verrà dato anche in Piazza mercato del Formaggio. I visitatori potranno cogliere in unico spazio i sapori delle Langhe, della "Food valley" parmense e della provincia orobica, terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire insieme alla storia di ogni prodotto, delle persone che lo lavorano e del territorio in cui è nato. "Tipicamente Uniche" è un progetto triennale che ha fatto il suo esordio nell'edizione 2022 di Forme, quest'anno parteciperà il 4 e 5 novembre alla 93a Fiera internazionale del Tartufo Bianco di Alba e il prossimo anno sarà protagonista di un evento dedicato all'enogastronomia che si svolgerà a Parma. Fiore all'occhiello del progetto è la realizzazione di un itinerario comune che vede nelle tre città una vera unica attrattiva destinazione enogastronomica. Un itinerario che si snoda tra Bergamo, Alba e Parma costituita da un pacchetto turistico che comprende pernottamenti in ogni città, visite ai borghi storici, paesaggi, castelli, incontri con i produttori e approfondimenti sulla conoscenza dei prodotti, degustazioni e cene, oltre che le più rappresentative esperienze nei vari territori.