La Cheese Valley incontra l’Unesco

Le Città Creative dell”UNESCO incontrano la “Cheese Valley”. Sarà questo uno dei piatti forti di “Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi”, la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.
Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo “I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali”. Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell’alta Val Brembana Dop, Branzi Ftb, Storico Ribelle (presidio Slow food, ex Bitto Storico), Agrì di Valtorta (presidio Slow food), Strachitunt Dop, Stracchino all’antica delle Valli Orobiche (presidio Slow food), Formaggi di Capra orobica (presidio Slow food)*. Un’area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un’epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo “dolce”, fuori dagli itinerari classici dell’escursionismo, nella loro integrazione e complementarietà con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.

“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarietà, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.
“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobie – aggiunge il presidente dell’associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.
A dare ulteriore lustro all’incontro, con il supporto dell’International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell’UNESCO la rete creata dall’Onu “per promuovere la cooperazione tra le città

che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

Programma Forme 2018