

Astino, i formaggi bergamaschi diventano opere d'arte

Nella mostra "Formae - Bonum, pulchrum, verum" aperta fino a fine mese le 9 Dop e i formaggi Principi delle Orobie, esposti in teche, dialogano con capolavori contemporanei. Nel programma anche corsi, cene, musica e conferenze



I formaggi bergamaschi esposti come opere d'arte. È la spiazzante prospettiva offerta dalla mostra "Formae - Bonum, pulchrum, verum", allestita all'ex Monastero di Astino a Bergamo dal 2 al 31 ottobre.

Protagonisti sono i nove gioielli caseari Dop che fanno di Bergamo la "Capitale europea dei formaggi" (Taleggio, Salva Cremasco, Quattrolo, Grana Padano, Gorgonzola, Bitto, Provolone Valpadana, Formai de mut e Strachitunt), a cui si aggiungono altre eccellenze, ovvero i "Principi delle Orobie" Bitto Storico, Branzi Ftb, Agrì di Valtorta, Stracchino, formaggi di Capra orobica.

Un evento fuori Expo voluto dall'associazione "San Matteo - Le Tre Signorie" di Branzi, dalla Camera di Commercio di Bergamo e da Regione Lombardia e a cui hanno collaborato decine di partner pubblici e privati. «Un lavoro intenso durato sei mesi - ha detto il capo progetto Francesco Maroni - per far conoscere le nostre eccellenze casearie, per alzarne di valore».

Nelle sale di Astino sono state allestite le teche climatizzate che ospitano i nove formaggi Dop, accanto a 14 capolavori internazionali dell'arte contemporanea, già esposti nei principali musei del mondo, da New York a Venezia (opere di Rodolfo Aricò, Carlo Ciussi, Dadamaino, Riccardo De Marchi, Ron Gorchov, Francois Morellet, Mario Nigro, Pino Pinelli,

Bruno Querci, Angelo Savelli, Nelio Sonogo, Rudi Wach e fotografie di Raffaella Toffolo). «L'invito - ha detto il filosofo musicista Massimo Donà all'inaugurazione - è quello di abbandonarsi per fare un'esperienza diversa. Così che da ultimo non si capisca più quale sia l'opera d'arte. Dobbiamo muovere le nostre rigide contrapposizioni, i nostri schemi fissi».

La rassegna prosegue con il percorso sensoriale dove il visitatore è portato a conoscere il mondo dei formaggi partendo dagli elementi fondamentali della natura, la terra, il fieno, il latte. Un'esperienza multisensoriale che coinvolge vista, tatto, olfatto, udito (i rumori dell'alpeggio che dialogano con la musica) e solo alla fine il sapore con la degustazione dei formaggi orobici.

Per Astino, con il progetto Forme, inizia così un mese intenso di iniziative gastronomiche (la mostra, le cene, tra cui quella con ospite Gualtiero Marchesi) ma anche artistiche, musicali, poetiche, filosofiche, con incontri, corsi per assaggiatori ed educational per le scuole.

Tra i prossimi appuntamenti la conferenza di filosofia "Il colore del fantasma e della fantasia", relatori Giulio Giorello e Luca Guzzardi, in programma alle 19 di martedì 6 ottobre, alla chiesa di Astino. Il 13 ottobre interverrà invece il filosofo Carlo Sini sul tema "Il fondo oscuro del sapere, lo sfondo chiaro della vita". Grande musica il 22 ottobre, con la performance "Di formaggi e altri biancori", che vedrà protagonisti Massimo Donà-trio e David Riondino.

Il calendario degli eventi sul sito web www.progettoforme.eu.