

Bergamo regina dei formaggi, «negozi e ristoranti sempre più alleati dei produttori»

L'evento Forme organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio. Rodeschini: «Un'operazione che valorizza le eccellenze in una logica di filiera, dalla produzione alla commercializzazione». E gli operatori sono pronti a cogliere la sfida





Con il progetto **Forme**, Bergamo mette in piazza i propri titoli in fatto di formaggi. L'evento, organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio, PG&W e Guru del Gusto, è una full immersion, [da venerdì 20 a domenica 22 ottobre](#), nell'arte casearia con conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali con un posto d'onore per le nove Dop del territorio, i formaggi Principi delle Orobie e quelli di East Lombardy.

«Promozione del Territorio - dichiara il presidente **Ivan Rodeschini** - continua il suo compito di valorizzazione delle eccellenze in una logica di filiera che va dalla produzione alla commercializzazione. Con **Forme** si esalta uno dei prodotti più caratterizzanti e legati al territorio, risultato di tradizioni secolari e filiere di produzione uniche. Bergamo è infatti la provincia con il maggior numero di formaggi Dop e la più vasta biodiversità in ambito caseario». «**Forme** - spiega - è la prima manifestazione di tal genere che si organizza nella nostra provincia e promuove insieme ad un prodotto l'intero territorio, in quanto coinvolge non solo il mondo agricolo ma anche quello della ristorazione e dell'ospitalità. Ai ristoranti e agli alberghi di tutta la provincia abbiamo chiesto di rafforzare, nel periodo della manifestazione, la loro proposta di formaggi attingendo alle 9 Dop e ai 7 Principi delle Orobie e di proporre un piatto a base di formaggio all'interno del loro menù. La risposta da parte dei nostri operatori è stata buona e, come sempre, contraddistinta da una grande creatività».

Anche l'Ascom partecipa al progetto, promuovendo la valorizzazione dei formaggi del territorio nei negozi e nei locali



«C'è un risveglio dell'attenzione sui formaggi, dalla città alle Valli - evidenzia la presidente dei Ristoratori Ascom, **Petronilla Frosio** -. Se i grandi assortimenti sono difficili e costosi da gestire, la tendenza è quella di selezionare piccoli produttori locali con il vantaggio di semplificare l'approvvigionamento ma, soprattutto, di caratterizzare la propria offerta legandola al territorio. È con un rapporto sempre più stretto con le produzioni vicine, nella collaborazione reciproca che si dà identità e riconoscibilità alla cucina». Quanto all'uso, si a taglieri e degustazioni in purezza, ma sempre più spesso i formaggi finiscono nei piatti, protagonisti di golose ricette.



I salumieri Ascom ambasciatori dei prodotti tipici bergamaschi nel settembre scorso all'accademia Carrara

Anche **Luca Bonicelli**, presidente dei Gastronomi e salumieri Ascom crede in un rapporto virtuoso con i formaggi del territorio. «A fine settembre abbiamo tenuto una degustazione di salumi e formaggi tipici in Accademia Carrara – ricorda – proprio per far conoscere i nostri prodotti, che sono buonissimi e di grande qualità ma, occorre dirlo, non così conosciuti in tutto il loro valore. Ritengo che oggi il compito del salumiere sia proprio quello di raccontare cosa sta dietro ad ogni forma. Siamo stati noi i primi a dedicarci alla selezione dei prodotti tipici, seguiti dalla grande distribuzione. Ora le chicche non bastano più, è la conoscenza il valore aggiunto che possiamo dare alla nostra proposta: saper illustrare le caratteristiche, i luoghi e i modi di produzione è ciò che può permettere alle nostre piccole attività di non essere cancellate dal panorama distributivo».