

## Bergamo diventa capitale del formaggio e si candida a 'Città creativa dell'Unesco'



Tradizioni secolari, filiere produttive uniche, ricchezza delle biodiversità del «made in Italy»: in una parola formaggio, il protagonista assoluto della terza edizione di «Forme. Bergamo capitale europea dei formaggi», la manifestazione dedicata all'arte casearia, in programma in Città Alta da venerdì 28 settembre a lunedì 1 ottobre. Tra degustazioni, mostre, convegni, concorsi e una serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza, con tanto di asta in cui saranno battuti pezzi eccezionali, «Forme» porterà i bergamaschi – e non solo – a scoprire le prelibatezze e i segreti dell'arte casearia in tutte le sue forme. Ospiti di lusso della manifestazione sono le 50 Dop italiane, per la prima volta tutte insieme in una mostra allestita nella Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione dal titolo «Le Forme alle Origini. L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop». Oltre al sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, tante le autorità presenti ieri, venerdì 28 settembre, al taglio del nastro della manifestazione in Piazza Vecchia, sede della «Piazza Mercato del Formaggio» che porterà in scena, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, l'esposizione con degustazione delle Dop della Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti.

«Grazie alla collaborazione con tanti enti e associazioni, anche quest'anno siamo riusciti ad organizzare una manifestazione importante che ha l'obiettivo di far diventare Bergamo capitale europea dei formaggi – ha ricordato **Giorgio Beltrami, presidente di Promozione del Territorio** -. Con Forme vogliamo contribuire alla valorizzazione della filiera casearia bergamasca, lombarda e italiana, facendo particolare attenzione alle produzioni di alta qualità che necessitano di occasioni di visibilità idonee a generare opportunità commerciali. Promuovere un settore della nostra economia significa partecipare alla valorizzazione dell'intero territorio». Territorio che per **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, è «specchio della produzione di un formaggio, non solo per il sapore caratteristico del latte di ogni zona ma anche per la tradizione radicata nelle diverse aree geografiche. Il primato caseario bergamasco stimola professionalità di alto livello in un settore produttivo e di servizi con grandi potenzialità di sviluppo se adeguatamente valorizzato. Per l'ente camerale questa occasione rappresenta la possibilità di agire su più ambiti che vanno dalla produzione all'ospitalità, dalla promozione del territorio al turismo».

«La Bergamasca è la provincia europea che può vantare sul proprio territorio il maggior numero di formaggi Dop – ha concluso Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie -. “Forme”, infatti, nasce a Bergamo non a caso ma per la sua straordinaria varietà di produzioni casearie che la rendono un epicentro naturale di interessi del settore e per moltiplicare le occasioni di consumo, il confronto e l'integrazione del sistema turistico locale».

Nel corso dell'inaugurazione, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha ufficializzato l'obiettivo di Bergamo di entrare a far parte delle **9 città creative dell'Unesco**, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno sposato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile. Le produzioni casearie delle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi sono state al centro di una tavola rotonda a Palazzo della Ragione dal titolo 'I Principi delle Orobie-The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali', che ha dato il via alla quattro giorni di appuntamenti e ha fatto conoscere l'esperienza delle Città Creative dell'Unesco. «Il marchio dei “Formaggi Principi delle Orobie” – ha sottolineato Francesco Maroni, presidente dell'Associazione San Matteo-Le Tre Signorie – nasce per promuovere un'area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi. L'area attorno al Pizzo dei tre signori vanta di fatto una cultura casearia dall'approccio creativo: con 1200 aziende agricole non esiste un territorio con una concentrazione e una diversità come quella che caratterizza le Dop, i presidi Slow Food e i prodotti storici che abbiamo unito sotto il marchio “Principi delle Orobie”. L'obiettivo della candidatura è quindi quello di investire in un'azione collettiva di promozione territoriale che possa valorizzare la filiera casearia e di conseguenza la ristorazione e l'ospitalità turistica». A rafforzare il valore della candidatura di Bergamo le testimonianze di Parma e Alba, due città creative dell'Unesco che hanno illustrato i vantaggi di far parte della rete che si articola in sette diversi campi creativi: Artigianato e art popolari, Arti digitali, Cinema, Design, Letteratura, Musica e Gastronomia. «In questi quattro anni il turismo è aumentato del 26% in città – ha spiegato Cristiano Casa, assessore al turismo di Parma -. Parma è la città della gastronomia e la candidatura Unesco ha rilanciato la vocazione turistica con tanto di tour dedicati a bordo di “tasty bus” che coinvolgono soprattutto i turisti stranieri. Far parte della rete, inoltre, vuol dire organizzare eventi e valorizzare i centri storici con iniziative gastronomiche e turistiche di qualità».

Avanti, quindi, con i prossimi step come ha ricordato Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo della conferenza mondiale delle Città creative che si terrà nel 2019 a Fabriano: «Il progetto di candidatura è un progetto di sviluppo locale che chiama in gioco diversi soggetti, pubblico e privato e stakeholder del territorio. Entro i prossimi mesi Bergamo dovrà preparare un'applicazione con i sei progetti creativi che la città vorrà proporre, indicando anche i soggetti coinvolti e le linee di finanziamento».

Giuseppe Biagini, responsabile dell'associazione Itkuis, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, ha ricordato come «Bergamo sia un modello interessante e come questa candidatura non deve essere una medaglia ma un percorso comune e di progettualità condivise». Cosa vuole dire, infatti, fare parte del network? Significa entrare in un circuito d'eccellenza, «certificato»

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-diventa-capitale-del-formaggio-e-si-candida-a-citta-creativa-dellunesco/>

Unesco, di città e soggetti pubblici e privati che individuano in questa impostazione condivisa un'occasione di scambio, sviluppo e soprattutto di internazionalizzazione, con impatto diretto su turismo e visibilità, imprese e categorie di settore.

re partnership e





