

13 Aprile 2015

Formaggi, Bergamo studia da capitale

Oggi alle 17 alla Domus Bergamo in piazza Dante, l'incontro "Bergamo capitale delle Dop casearie - Una opportunità da valorizzare"



Dei 50 formaggi Dop presenti in Italia, ben nove (Formai de Mut, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco) sono prodotti in provincia di Bergamo. Un autentico patrimonio di cui si parlerà nel corso dell'incontro "Bergamo capitale delle Dop casearie - Una opportunità da valorizzare", in programma oggi alle 17 alla Domus Bergamo, la sede del fuori Expo cittadino in piazza Dante, animata da focus enogastronomici oltre che da prodotti.

L'appuntamento rientra nel programma "Il sistema delle eccellenze lombarde" organizzato dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia guidato da Gianni Fava, che punta a far conoscere i prodotti agroalimentari di eccellenza della regione portando in evidenza le filiere caratteristiche della città ospitante.

Oltre all'assessore Fava, che aprirà i lavori, intervengono Gianluigi Bonaventini (presidente Alti Formaggi, associazione che è il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia), Vincenzo Bozzetti (esperto di settore e direttore tecnico emerito della rivista "Il Latte"), Raoul Tiraboschi (presidente associazione Signum) e Francesco Maroni, curatore del progetto Forme, che in occasione dell'Expo vuole lanciare Bergamo come capitale europea del formaggio.

Modera il dibattito Maurizio Ferrari, vice caposervizio della redazione Economia de L'Eco di Bergamo