la Rassegna.it
Fondata nel 1906

17 Gennaio 2019

“FORME”: è Bergamo la capitale internazionale dell’arte casearia

Presentata oggi a Milano, a Palazzo Regione Lombardia, la quarta edizione della manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza e che, dal 17 al 20 ottobre 2019, torna a Bergamo

È stata presentata oggi a Palazzo Regione Lombardia la quarta edizione di “FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana d’eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre 2019. Forte del suo primato europeo, con ben 9 D.O.P. casearie prodotte sul territorio del capoluogo orobico (la Lombardia ne totalizza 14 e l’Italia complessivamente 50) e del successo registrato dalle precedenti edizioni, Bergamo e la Regione Lombardia si fanno capofila di un progetto di valorizzazione e promozione a livello internazionale dell’intero comparto lattiero-caseario italiano. Quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma anche tante attività aperte al pubblico nella spettacolare cornice della Città Alta e al polo fieristico.

Organizzato dall’Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia e la Camera di Commercio di Bergamo, il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ne ha illustrato obiettivi, strategie e programma e ha visto gli interventi tra gli altri di Attilio Fontana, Presidente della Regione Lombardia, Fabio Rolfi, Assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, Paolo Malvestiti, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, giunto espressamente in Italia da Londra.

«Bergamo è la capitale italiana del formaggio. Il territorio orobico è culla di quasi il 20% delle DOP casearie del nostro Paese. Vogliamo che sia una realtà riconosciuta a livello mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia» ha dichiarato Fabio Rolfi, Assessore Regionale

Lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, che ha aggiunto: «I complimenti vanno a tutti coloro che stanno organizzando la manifestazione e che sono riusciti a ottenere l'opportunità di ospitare i World Cheese Awards. Questa vetrina internazionale rappresenta un'occasione turistica importante che avrà ricadute positive sullo sviluppo produttivo lombardo. La storia, la cultura, le bellezze naturali e i prodotti enogastronomici sono la nostra vera ricchezza».

«L'appuntamento del prossimo ottobre – ha affermato il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – sarà una nuova, prestigiosa occasione per valorizzare il territorio bergamasco, le sue eccellenze gastronomiche, il primato italiano ed europeo in ambito caseario. Con la sua configurazione ancora più ampia rispetto al programma del 2018, il prossimo appuntamento di FORME si rivela inoltre come un'ulteriore opportunità per dare visibilità al patrimonio artistico e culturale della città di Bergamo in un contesto nazionale e internazionale, e offrire nuovo slancio, proprio grazie ai Formaggi delle Orobie, alla candidatura del territorio bergamasco a "Città creativa dell'Unesco", la rete mondiale dell'ONU nata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile».

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, h a notato: "E' un'importante manifestazione questa di Bergamo. Il nostro paese può vantare la più grande qualità e la più grande diversità di prodotti lattiero-caseari. Siamo sicuramente l'unico paese che riesce a dare tanti prodotti di qualità così diversi fra di loro e così particolari. Credo, quindi, che sia giusto che lo si sottolinei. Credo che sia giusto fare evidenziare questa grandissima qualità del prodotto italiano nel mondo e questo è il motivo per cui l'esportazione ha assunto un carattere così rilevante. Sono contento che si svolga questa grande manifestazione a Bergamo, che ha raggiunto questa sorta di "campionato mondiale" del formaggio. Possiamo dire con orgoglio che Lombardia è una delle regioni che ha un importante numero di prodotti legati al formaggio. Ho imparato a conoscere ancora di più i tantissimi prodotti della provincia di Bergamo e devo dire che la qualità è veramente eccellente e ancora più diversificata di quello che si potesse immaginare".

Francesco Maroni, Presidente Progetto Forme ha dichiarato: «Siamo molto orgogliosi di presentare la quarta edizione di Forme, una manifestazione che negli anni ha saputo entusiasmare tutti – istituzioni, privati, addetti ai lavori e pubblico. I numeri dello scorso anno parlano già chiaro: oltre 40mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 12mila chili di formaggi venduti e degustati alla mostra-mercato». Maroni ha poi aggiunto sull'edizione 2019: «Senza perdere di vista l'importante patrimonio lattiero-caseario locale, l'edizione di quest'anno mette in scena due importanti novità, che accreditano la manifestazione a livello mondiale: la prima italiana dei World Cheese Awards, il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo e la fiera B2Cheese, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°. Si tratta di una crescita che mira a promuovere e valorizzare le produzioni d'eccellenza di tutta Italia, con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. FORME è un progetto aggregante, che vuole offrire strumenti e opportunità di promozione del comparto lattiero-caseario, un settore strategico e di grande rilevanza economica e sociale».

John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, ha aggiunto: «Anno dopo anno i World Cheese Awards stanno aumentando la propria portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a FORME ci è sembrata una scelta molto naturale e siamo estremamente onorati di portare la competizione a Bergamo, bellissima città dal ricco patrimonio caseario. La Lombardia e Bergamo, con la sua storia e il suo straordinario patrimonio caseario con il primato europeo di 9 D.O.P. casearie, diventeranno polo di attrazione per tutto il mondo. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara e non vediamo l'ora di collaborare con FORME per creare un evento memorabile e sensibilizzare l'intero settore lattiero-caseario».

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono appunto i World Cheese Awards, gli Oscar dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia, ospiti dei padiglioni di Promoberg – Fiera di Bergamo dal 18 al 20 ottobre: al primo giorno riservato

agli addetti ai lavori segue il Cheese Tour, una due giorni dedicata al pubblico. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia eTaiwan.

Sempre alla Fiera di Bergamo, il 17 e il 18 ottobre si terrà la prima edizione di B2Cheese, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione).
Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, convegni, workshop, degustazioni tecniche.

A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di appuntamenti aperti al pubblico. Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito "And the winner is … 31 anni di campioni WCA" riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.
Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "Piazza Mercato del Formaggio" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO". La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari orobici a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del Cheese Festival aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre nello stesso padiglione dei World Cheese Awards che propone: i "Cheese Lab", degustazioni di specialità casearie e prodotti in abbinamento come birra, vino, miele, organizzate in collaborazione con Onaf – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio; i "Cheese Lab WCA", occasione unica per scoprire e gustare formaggi rari e altrimenti introvabili e gli show cooking della Nazionale Italiana Cuochi.

La manifestazione si chiuderà con la serata di gala e beneficenza "Buono come il formaggio", organizzata sempre in una location suggestiva nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

Maggiori informazioni e aggiornamenti su: www.progettoforme.eu, Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

La Rassegna

https://www.larassegna.it/forme-e-bergamo-la-capitale-internazionale-dellarte-casearia/

dia
ORM
CAPITALE EUROPEA DEI FORM

RegioneLombardia
RegioneLombardia