

Torna “Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi”

Dal 28 settembre al 1 ottobre quattro giorni di convegni, degustazioni e iniziative dedicate ai formaggi. Per la prima volta insieme in pubblico 50 D.O.P. casearie italiane



Dopo il grande successo dello scorso anno, dal 28 settembre al 1 ottobre, torna a Bergamo “Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi”, la manifestazione dedicata all’arte casearia, giunta alla terza edizione. Per quattro giorni si alterneranno, nelle vie e nei luoghi più affascinanti della città conferenze, mostre, eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori.

Il tema dell’edizione 2018 è “Le origini. Dal buon latte, l’eccellenza casearia”: un viaggio alla scoperta di uno dei prodotti agroalimentari più caratterizzanti e legati ai territori d’appartenenza, risultato di tradizioni secolari e filiere di produzione uniche. Un palinsesto denso di appuntamenti, che mira a far conoscere e valorizzare le produzioni di alta qualità. L’obiettivo è sempre quello di aumentare la percezione di valore del prodotto caseario e di fare sistema grazie ad un progetto inclusivo, capace di offrire strumenti e opportunità concrete di promozione ad un comparto di straordinaria rilevanza sotto molteplici aspetti.

Quest’anno il focus sarà puntato sulle 50 D.O.P. casearie italiane. Di queste ben 9 vengono prodotte nella provincia di Bergamo, che è così la provincia europea che può vantare sul suo territorio il maggior numero di formaggi D.O.P. Nel palinsesto della terza edizione non mancano momenti di degustazione e di formazione: “Le Forme alle Origini – L’eccellenza casearia italiana in 50 D.O.P.”, mostra aperta al pubblico e gratuita con allestimento museale nella splendida Sala delle Capriate a Palazzo della Ragione. L’ingresso è libero e gratuito;

“Piazza Mercato del Formaggio,” mostra-mercato allestita nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, dedicata alle DOP lombarde e alle specialità del progetto Formaggi Principi delle Orobie, in abbinamento ai vini del Consorzio Tutela Valcalepio; “Cheese Lab”, incontri organizzati nelle splendide sale di Palazzo Terzi, in collaborazione con i maestri assaggiatori di ONAF – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – e con gli chef della NIC – Nazionale Italiana Cuochi – che propongono uno spettacolare giro d’Italia caseario con degustazioni guidate e abbinamenti consigliati dai sommelier del Consorzio Tutela Valcalepio; “L’arte di affinare: stupore ed emozione”, secondo concorso

nazionale ONAF riservato agli stagionatori e ai trasformatori di formaggio.

“L’arte di affinare e nuove tendenze”, convegno con esperti, produttori e opinion leader per affrontare il tema fondamentale della stagionatura e trasformazione del formaggio; “Nuovi mestieri: riscoprire l’arte antica di fare il formaggio” incontri di formazione per le scuole, nelle suggestive sale dell’ex monastero vallombrosano di Astino, alla scoperta dei segreti della professione del casaro, una sapienza antica con un grande potenziale rivolto al futuro; “Buono come il Formaggio”, serata di gala con asta benefica di formaggi il cui ricavato è devoluto ad ARMR, Fondazione Internazionale Onlus “Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare”, per sostenere l’opera del Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare “Aldo e Cele Daccò” dell’Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri.

Infine, di grande rilievo il convegno ospitato da FORME a Palazzo della Ragione e organizzato dall’Associazione San Matteo – Le Tre Signorie: “I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un Patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali”, con la straordinaria partecipazione delle Città Creative dell’Unesco.

La manifestazione ha il patrocinio di ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio – di FIC – Federazione Italiana Cuochi – e di NIC – Nazionale Italiana Cuochi. FORME ha il patrocinio e il supporto di Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione e con il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Comunità Montana della Val Brembana, Visit Bergamo, East Lombardy, Confindustria Bergamo, Ascom Bergamo, Confcommercio Bergamo, Aspan, Coldiretti Bergamo, Confcooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Fondazione MIA e ATB. Partner dell’iniziativa il Consorzio Tutela Valcalepio, il Consorzio Tutela Grana Padano e San Pellegrino. Per maggiori informazioni è possibile seguire la manifestazione sul sito www.progettoforme.eu, sulla pagina Facebook Progetto Forme o sul profilo Instagram Progetto Forme

[programma Forme 2018](#)