

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

TORNA “FORME”, UN VIAGGIO DI SCOPERTA E DI CONOSCENZA



IlViaggiatoreMagazine -
“Forme” - Bergamo

Ritorna a Bergamo l'arte casearia

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. Per fare questo, un palinsesto denso di appuntamenti, che mira a far conoscere e valorizzare le produzioni di alta qualità con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore del prodotto caseario e di fare sistema grazie a un progetto inclusivo, capace di offrire strumenti e opportunità concrete di promozione a un comparto di straordinaria rilevanza.

Quest'anno il focus sarà 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 proprio territorio il maggior numero di formaggi D.O.P.



IlViaggiatoreMagazine -
"Forme" - Bergamo

Possibile acquistare le eccellenze in esposizione

Nel palinsesto della terza edizione non mancano momenti di degustazione e di formazione come **"Le Forme alle Origini – L'eccellenza casearia italiana in 50 D.O.P."**, la mostra aperta al pubblico, a ingresso gratuito, con un allestimento museale di grande impatto, allestita nella splendida **Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione**. Nella loggia porticata del Palazzo, invece, ci sarà **la mostra-mercato "Piazza Mercato del Formaggio"** dedicata alle D.O.P lombarde, dove sarà possibile acquistare le eccellenze casearie in esposizione. Altro momento dedicato agli appassionati, i **"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 proporranno uno **spettacolare giro d'Italia caseario con degustazioni guidate e abbinamenti consigliati dai sommelier del Consorzio Tutela Valcalepio**.



IlViaggiatoreMagazine -
"Forme" - Bergamo

Spazio anche per una raccolta fondi

Sabato 29 settembre, spazio all'evento di raccolta fondi: **"Buono come il Formaggio"** una serata di gala con asta benefica di formaggi il cui ricavato sarà 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**. Inoltre, durante la serata, si terrà il concerto di **David Riondino e di Massimo Donà**, musicista e filosofo, ordinario di filosofia teoretica e direttore del master di filosofia del cibo e del vino presso Università Vita-Salute San Raffaele.

Questo è solo un assaggio dei molti eventi organizzati in questa quattro giorni. Tante sono le iniziative dedicate agli appassionati, ai gourmand, agli addetti ai lavori, ma anche ai semplici curiosi. Un'occasione unica per conoscere da vicino un territorio e le sue ricchezze casearie.

□



IlViaggiatoreMagazine -
"Forme" - Bergamo

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**.

La manifestazione ha il patrocinio di **ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio** – di **FIC – Federazione Italiana Cuochi** – e di **NIC – Nazionale Italiana Cuochi**.

Partner dell'iniziativa: Consorzio Tutela Grana Padano, San

Pellegrino, Consorzio Tutela Valcalepio e Pentole Agnelli.