

Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, "Tapum! La storia delle armi", proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent'anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, "Il signor Rossi", dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, "West and Soda", "Vip, mio fratello superuomo", "Allegro non troppo". Il cortometraggio "Mister Tao" ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, "Cavallette", ha conquistato la nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l'hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all'ecologia per l'impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L'altro giorno cercavo l'immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia.

Sono fatti nascere per essere uccisi.

C'è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c'è chi la segue e anche chi la critica...

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l'orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l'animale fino a un'ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un'assurdità, sapendo che spesso non c'è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente". E quando mi chiedono "Perché sei vegetariano?" mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe "Perché voi siete carnivori?"

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglierei un amico simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: "La frase più bella che ricordo nella mia vita l'ha detta un bambino quando parlava di un disegno: "E' un'idea con intorno una linea". Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza "Tapum! La storia delle armi", il suo primo cortometraggio d'animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l'attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per "Quark". Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a

Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario "Bozzetto non troppo" di Marco Bonfanti.





Foto di Adriana Merisio

Da Vittorio a Brusaporto vince ancora

Sono stati diffusi i riconoscimenti ai migliori ristoranti di Lombardia, assegnati dalla «Guida Milano 2020 del Gambero Rosso», presentata ieri al Palazzo della Regione nell'ambito della manifestazione Best in Lombardy. I locali bergamaschi ottengono conferme e ottimi piazzamenti, in attesa della guida nazionale che sarà pubblicata in autunno. Da Vittorio di Brusaporto è ai vertici della classifica: ottiene le Tre Forchette con il punteggio di 92 punti, insieme a Cracco e al Seta del Milano Mandarin Oriental. Il ristorante dei Cerea è premiato anche tra le migliori cantine.

Nasturzio ad Albino è premiato per il miglior rapporto qualità-prezzo e il Donizetti di Bergamo porta a casa il riconoscimento le tre bottiglie.

Ristorazione, centinaia di firme «per non mangiarsi il futuro»

“Per non mangiarsi il futuro” è l'appello che Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia alle istituzioni per garantire concorrenza leale sul mercato. L'invito dell'Associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, sta raccogliendo grande consenso: sono centinaia le firme di ristoratori e pubblici esercenti raccolte. Tra i firmatari, ci sono gli chef di fama internazionale, ristoratori grandi e

piccoli, gruppi della ristorazione commerciale.

Si chiede una sola cosa: il rispetto delle regole uguali per tutti per garantire una concorrenza leale tra imprese e per il rispetto del consumatore.

“Ora il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti – si legge nel Manifesto- con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina, da sempre strumento di comunicazione, è appetibile anche come strumento di consenso”. Sembrerebbe tutto bene, ma, “questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti. Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale”. Questa disparità di condizioni finisce per impoverire il mercato stesso e di fronte a queste situazioni Fipe non chiede “meno regole ma che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi. Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile. Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera, che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore”.

Si può firmare la petizione [qui](#)

È in edicola il nuovo numero di maggio

È in edicola il numero di maggio di Affari di Gola con tutte le nuove tendenze in cucina, nel bere e in gelateria, una intervista alla chef Antonia Klugmann, il racconto di quattro food bloggers bergamasche e tanti indirizzi e appuntamenti per mangiare bene a Bergamo. Per abbonarsi: contattare Ascom al numero 035.4120304 o scrivendo a info@ascombg.it.

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola

È in edicola il nuovo numero di Affari di Gola.

In questo nuovo numero siamo andati alla scoperta delle nuove tendenze in tema di cucina, gelati e cocktail.

La chef Antonia Klugmann del ristorante L'Argine a Vencó ci ha parlato della sua esperienza a Masterchef e di come è passata in pochissimo tempo dal fare la lavapiatti alla stella Michelin, quattro food bloggers bergamasche, Spadellatissima, Senzasalemacongusto, Il grande cocomero-blog di cucina e A Thai Pianist – La Mia Storia Thai di Vatinee Suvimol, ci hanno raccontato della loro passione in rete e Daniela Chiari di Chiari Formaggi specialità alimentari ci ha raccontato la storia della sua famiglia di formaggiai. Troverete inoltre le tecniche naturali per colorare i vostri piatti, nuovi consigli

di lettura e tanti indirizzi per mangiare bene a Bergamo.

Buona lettura!

L'Italia invecchia? La voglia di mangiare fuori casa, no.

Ristoranti a rischio per l'invecchiamento della popolazione? Bando a inappropriati allarmismi. "L'invecchiamento della popolazione in Italia avrà sicuramente ripercussioni da un punto di vista economico, già ora si nota la crescita di offerte di prodotti e servizi rivolti in particolar modo ai consumatori più maturi.

Ci sentiamo tuttavia di affermare con sufficiente tranquillità che le imprese della ristorazione, se coinvolte, lo saranno solo in minima parte. L'analisi di Moody's non tiene infatti conto del significativo cambiamento degli stili di vita nel nostro Paese, con un numero crescente di italiani che sceglie di consumare pasti fuori casa e passare sempre meno tempo davanti ai fornelli. Ricordiamo a questo proposito i dati dell'ultimo Rapporto Ristorazione Fipe secondo cui gli italiani dedicano solo 37 minuti al giorno alla preparazione dei pasti, mentre il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Eventualmente, sarà necessario adeguare l'offerta alle esigenze e ai gusti dei consumatori d'età più alta che, tra l'altro, sono anche quelli più alto spendenti. E siamo certi che gli imprenditori italiani della ristorazione saranno capaci di rinnovare e adeguare la loro offerta in funzione delle nuove richieste del mercato, con quella inventiva, capacità di innovazione e cura del cliente che li

ha sempre contraddistinti e resi famosi nel mondo”.

Questa la risposta di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi all’analisi di Moody’s sulle conseguenze dell’invecchiamento della popolazione italiana e relativa diminuzione di spesa che potrebbe mettere a rischio settori dell’economia tra i quali la ristorazione.

Affari di Gola, in edicola il numero di marzo

Esce in edicola giovedì 7 marzo il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Si parla di plastica green, di latte, di merendine per la scuola e delle tappe golose e non solo di Treviglio. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: www.larassegna.it/abbonamenti

Malattie rare. Gli chef aiutano la ricerca

In occasione della Giornata internazionale delle malattie rare, giovedì, per il settimo anno, i venti ristoranti di Ingruppo destineranno 15 euro da ogni menù all’Istituto Mario Negri

Turismo enogastronomico: Gli italiani scelgono le loro mete in base al buon cibo

Nel film “Mangia, prega, ama” Elizabeth Gilbert, che viene interpretata dalla pluripremiata Julia Roberts, dopo il suo divorzio difficile decide di lasciare tutto, per intraprendere un lungo viaggio. Tra le tappe, che la donna racconta nel suo diario, sceglie l’Italia per il suo soggiorno di quattro mesi in Italia, visitando Roma e Napoli, scoprendo i piaceri della buona cucina italiana e godendosi la vita nel dolce far niente.

Pasta, pizza, carne, pesce, dolci: la gastronomia e pasticceria italiana offre una vasta gamma di prelibatezze che conquistano i palati più esigenti e funzionano da volano per il turismo. E’ quanto emerge dalla seconda edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano pubblicato sotto la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell’Università degli studi di Bergamo, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit – Agenzia Nazionale del Turismo, Federculture, ISMEA, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano, presentato a Milano dall’autrice Roberta Garibaldi.

Si scopre, quindi, che il turismo enogastronomico continua a crescere: +48% di interesse in un anno, percentuale che coinvolge il 45% dei turisti italiani. Sono sposati o convivono e provengono da tutto il Paese, in particolare dall’Italia meridionale: in queste regioni, infatti, la propensione a viaggiare con motivazioni legate

all'enogastronomia arriva al 52%, contro un 47% nelle regioni del Centro Italia, un 41% per quanto concerne i territori del Nord Ovest e un 39% del Nord Est. Questo segmento turistico interessa in modo trasversale tutte le generazioni, in primis gli appartenenti alla Generazione X (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) e ai Millennials (1981-1998): il 47% dei primi e il 46% dei secondi ha dichiarato di avere svolto viaggi di natura enogastronomica, con un incremento di interesse dei Millennials dell'86% su base annua, i quali prediligono destinazioni dove quest'offerta è ampia e diversificata e si integra armoniosamente, sia con un contesto di particolare pregio paesaggistico, sia con un'identità culturale forte e radicata nella popolazione residente. Ad affermarsi è quindi il concetto di "paesaggio enogastronomico", ovvero quell'insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio.

Il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno una esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi 3 anni. Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%), mentre il 68% dei turisti italiani vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato alla sua ricchezza enogastronomica.

E l'Italia cosa sa e può offrire? Secondo il Rapporto, 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875

ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori. A ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta consistente in termini numerici che nell'ultimo anno è cresciuta, anche se in modo non consistente per tutte le tipologie, e che riflette la ricchezza e la varietà del patrimonio eno-gastro-turistico-italiano, da Nord a Sud, nelle maggiori città così come nei luoghi periferici.

Per Roberta Garibaldi, autrice della più completa e autorevole ricerca sul settore: "Si tratta di un dato importante, che non solo certifica la crescente rilevanza di questo segmento turistico tra i viaggiatori del Belpaese, ma che deve diventare un forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta eno-gastro-turistica sempre più strutturata".

Gli italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate
% sul totale dei turisti italiani



Esperienze enogastronomiche preferite



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

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, ha 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, Thailandia e Taiwan.

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.







