

A Bergamo “Forme” in vetrina: il formaggio protagonista tra antichi saperi e nuove conoscenze

Dal 22 al 24 ottobre la manifestazione dedicata al mondo caseario locale e non solo con un calendario ricco di appuntamenti finalmente in presenza

È stata presentata mercoledì 13 ottobre la nuova edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al formaggio, tra antichi saperi, nuove conoscenze e patrimoni Unesco, giunta alla sua sesta edizione. Non mancheranno comunque contenuti e appuntamenti digitali sulla piattaforma www.progettoforme.eu, per raggiungere tutti coloro che non potranno essere presenti di persona. La manifestazione, dedicata alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, prenderà il via venerdì 22 ottobre e continuerà con la sua programmazione fino a domenica 24 ottobre. Diversi gli appuntamenti in calendario che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo a cominciare dalla Piazza Mercato del Formaggio, la spettacolare mostra-mercato – presente sabato 23 e domenica 24 ottobre nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione (Bergamo Alta) – dove poter degustare grandi formaggi ed eccellenti vini, oltre a poterli acquistare per ripetere l'esperienza con gli amici, a casa propria.

Il via ad Astino per celebrare i 70 anni dalla nascita delle Dop

Il via all'ex Monastero di Astino con il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop, l'associazione che riunisce i più importanti consorzi di tutela caseari italiani. Il convegno quest'anno ha un particolare valore simbolico

perché ricorrono i 70 anni dalla Convenzione di Stresa che nel 1951 ha sancito la nascita delle Denominazioni d'Origine e porterà le testimonianze dirette dei Consorzi di tutela, dei rappresentanti delle Istituzioni e delle Organizzazioni di rappresentanza e affronterà le sfide e le opportunità con cui oggi devono misurarsi le produzioni casearie Dop nazionali.

L'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo

Fare rete per creare opportunità partendo dalla straordinaria ricchezza dei prodotti e dei territori: queste sono le ragioni per cui è nato Forme. E proprio partendo dal concetto di rete torna – con la sua seconda edizione – l'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo. «Remember the Future» è il titolo dell'evento di nuovo presso l'ex Monastero Vallombrosano di Astino che con il progetto «La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo» ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio ed è così diventato il candidato dell'Italia per la VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. Oltre alle tre città Creative Unesco per la Gastronomia, partecipano al summit la Città di Milano, per la letteratura, la svedese Östersund, la boliviana Cochabamba, l'australiana Bendigo e l'americana San Antonio, sempre per il cluster della Gastronomia.



Il formaggio protagonista

Innovazione e valorizzazione del settore lattiero-caseario saranno alla base delle diverse manifestazioni che si divideranno tra divulgazione scientifica, promozione dei prodotti e dei produttori o consorzi e dibattiti, dal vivo ma anche digitali. Un ricco calendario di appuntamenti quello di «Incontri e Racconti» condotti da professionisti ed esperti del settore, che porteranno il pubblico alla scoperta della civiltà del formaggio, tra tradizioni secolari e nuove sfide digitali, architettura e presidio del territorio, storie di luoghi, di persone e di produzioni che accompagnano l'umanità da millenni.

Non mancheranno, inoltre, grandi classici come i "Cheese Labs" a Palazzo Terzi – curati da Maestri Assaggiatori Onafe sommelier Ais – che presenteranno le specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con i vini della Lombardia, rappresentati dall'associazione Ascovilo, birre e liquori.

Forme 2021 ospiterà la terza edizione del concorso nazionale “Stupore ed emozione” in partnership con Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Due le categorie in gara: «Oltre il formaggio”, premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati, e «Il Casaro d’Oro», che premierà le Denominazioni d’Origine, i prodotti storici e i produttori. In occasione della premiazione del concorso verrà consegnata dal presidente nazionale di Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco Giorgio Gori una targa per il riconoscimento di Bergamo come Città del Formaggio 2021.

Continua ad arricchirsi anche il Virtual Cheese Expo, il “Museo Virtuale” visitabile sul sito www.progettoforme.eu dove conoscere i più importanti formaggi italiani e alcune specialità casearie delle Città Creative Unesco.

Spazio anche alla solidarietà

Spazio anche alla solidarietà: torna anche per questa edizione l’iniziativa «Il formaggio alimenta la ricerca» in collaborazione con la Onlus Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare). Forme organizza infatti una raccolta fondi a favore dell’Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, offrendo al pubblico una selezione delle specialità casearie in cambio di una donazione e organizzando la raccolta con l’allestimento di gazebo nelle piazze principali della Città.

**Un settembre di “Moscato
Gastronomico” tra**

degustazioni di salumi e formaggi abbinati alla Docg

Giovedì 9 settembre secondo appuntamento dell'iniziativa del Consorzio di tutela con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo

L'unicità del Moscato di Scanzo si abbina ai sapori tipici bergamaschi. Giovedì 9 settembre secondo appuntamento targato "Moscato Gastronomico", iniziativa organizzata dal Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo in collaborazione con il Gruppo Gastronomi e Salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo. Per quattro giovedì, gli esperti gastronomi e salumieri del gruppo Ascom presenteranno le peculiarità di formaggi e salumi locali abbinati alla pregiata Docg bergamasca. Le degustazioni si tengono nell'affascinante sede del Consorzio a Scanzorosciate (via Colleoni 38). Il programma prevede giovedì 2 e 16 settembre "Moscato di Scanzo e i salumi della Bergamasca", mentre giovedì 9 e 23 settembre "Moscato di Scanzo e i formaggi della Bergamasca". Le degustazioni cominceranno alle 18 e per ogni appuntamento sono previste 5 sessioni da 30 minuti ciascuna (massimo 8 partecipanti alla volta).

L'iniziativa il "Moscato Gastronomico" – inserita all'interno del cartellone degli eventi del "Settembre del Moscato di Scanzo" – si chiuderà giovedì 30 settembre con una tavola rotonda aperta a giornalisti ed esperti del settore dedicata agli abbinamenti del Moscato di Scanzo.

Per accedere alla degustazione è richiesto il Green pass e la prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: tel. 0356591425 – info@consorzioscatodiscanzo.it.

Il sentiero dei caprini: un gustoso itinerario tra le valli orobiche

Alla scoperta delle produzioni di formaggio di capra e non solo di quattro giovani allevatori della bassa Valle Brembana e Val Brembilla

L'allevamento della capra ha avuto un forte successo negli ultimi decenni. Il motivo è da ricercare nel fatto che il consumatore ha imparato ad apprezzare sempre più il formaggio di capra per le sue caratteristiche aromatiche e gustative, ma anche per questioni dietetiche, a cui sempre più persone sono molto attente. Ma attenzione, per prima cosa è importante sfatare alcuni miti. Il latte di capra ha il lattosio. Come per i formaggi vaccini, la lunga stagionatura porta a una riduzione dello stesso, fino alla sua sparizione, ma come tutto il latte, anche quello di capra contiene lo zucchero. E contiene grassi. Anzi, ha spesso un contenuto di grassi maggiore rispetto al vaccino, ma semplificando al massimo possiamo affermare che hanno una struttura meno complessa e quindi il nostro organismo li assimila più facilmente.

Infine, il caprino che si trova comunemente sui banchi dei supermercati è un formaggio fresco prodotto a partire da latte vaccino con una coagulazione acida (e non presamica, quindi non viene utilizzato in prevalenza caglio animale). È proprio questa lavorazione che regala al famoso caprino le sue caratteristiche. Se di capra, per la legge, deve essere specificato in etichetta. Sono tanti i giovani e le donne che si sono avvicinate all'allevamento di capre. Sono animali più piccoli, che necessitano di spazi più contenuti, e sono più gestibili, in termini sempre di dimensione dell'animale. E poi, c'è stato un notevole balzo in avanti per quanto riguarda la qualità dei formaggi prodotti. Sono sempre più le tecniche

di caseificazione utilizzate per valorizzare questo latte, ma non solo.

La provincia di Bergamo conta moltissimi allevatori di capra che trasformano il loro latte in proprio. In particolare, abbiamo pensato a un piccolo itinerario tra la bassa Valle Brembana e la Val Brembilla. Quattro allevatori che con dedizione lavorano ogni giorno per produrre autentici gioielli caseari.

A Ponteranica, i caprini creativi



Una piccola azienda agricola nata a Ponteranica dalla grande

passione di Federica che, durante gli studi universitari, ha deciso di avviare da zero un piccolo allevamento di capre di razza Saanen. Era il 2012 e oggi, dopo circa 9 anni, l'azienda agricola Val del Fich conta ben 60 capre in lattazione. L'azienda è tutta al femminile e l'attività viene svolta da Federica coadiuvata dalla mamma. Il latte prodotto dalle capre viene tutto lavorato a crudo in azienda, con la produzione di formaggi di vario tipo, poi le ricotte, lo yogurt e golosi budini, ma anche gustose conserve, come i caprini sott'olio, proposti in diverse versioni.

«Mia mamma ha passione per le confetture – racconta Federica – ne produciamo di particolari da abbinare ai nostri formaggi». Nel periodo primaverile la proposta spazia anche verso le confetture di fiori. Curiosa è, ad esempio, la confettura di primule, prodotta sempre in azienda. E poi, le creme spalmabili, dalla classica bianca, fino a quella alle erbe e al peperoncino. Tra le novità, la crema spiritosa, a base di peperoncino, peperone, pomodoro, erba cipollina e prezzemolo, perfetta per un aperitivo. E ancora, lo sciroppo di fiori di sambuco, da diluire, per una bevanda dissetante. Insomma, la creatività non ha confini. I formaggi e le confetture sono acquistabili da lunedì al sabato dalle 16 alle 18 allo spaccio in azienda. Poi il sabato mattina al mercato agricolo del Parco dei Colli. Inoltre, da sempre, in azienda si effettuano le consegne a domicilio a Bergamo e paesi limitrofi gratuitamente.

A Zogno, un giovane ambizioso



Prima di risalire la valle, merita una tappa l'azienda agricola Cristian Locatelli. Siamo a Zogno e Cristian non è un giovane qualsiasi. Classe 1998, ha deciso con coraggio di assecondare i suoi sogni e dar vita all'omonima azienda agricola. Sono ormai alcuni anni che in Valle Brembana alleva i suoi animali, con l'aiuto del papà. Una scelta autonoma la sua: Cristian, infatti, non è nato in una famiglia di agricoltori e non aveva esperienze di questo tipo alle spalle. Il suo piccolo caseificio si trova sulle rive del fiume Brembo, in una bellissima oasi naturale che in zona viene chiamata proprio Brembo. Per raggiungere lo spaccio bisogna fare una piccola passeggiata a piedi, parcheggiando l'auto prima di un piccolo ponte pedonale.

Attualmente alleva 40 capre e 20 vacche per la produzione del latte che trasforma a crudo nel piccolo caseificio aziendale. Qui produce diverse tipologie di formaggio: dal misto capra, a base di latte vaccino e caprino. È un formaggio a pasta semi-dura, dalla grande pezzatura e adatto alla stagionatura. E poi i caprini freschi, le croste fiorite, gli stracchini e le

formaggelle sempre di capra. Non manca anche lo yogurt (sia vaccino che caprino), ma anche le panne cotte con frutti di bosco, caramello e cioccolato. Merita particolare menzione (anche se è un formaggio a base di latte vaccino) lo strachì del brem: una lavorazione a doppia pasta con erborinatura naturale, dai sapori intensi e l'aroma complesso.

A Sottocamorone, l'evoluzione continua



Nicolò Marchetti ha una vera passione per i suoi animali.

Attualmente alleva oltre 100 capre di razza Camosciata delle Alpi in val Brembilla, per la precisione nella frazione Sotto Camorone. Lui in stalla e l'amico Lorenzo Cremaschi in caseificio lavorano ogni giorno latte di capra crudo per la produzione di stracchini, formaggelle, caprini freschi, croste fiorite e ricotta. Gli animali sono alimentati a fieno e, nel periodo primaverile ed estivo, erba fresca, falciata due volte al giorno. Questo aspetto, unito alla lavorazione a latte crudo, garantisce una complessità aromatica unica. I formaggi possono essere acquistati direttamente in azienda nel piccolo spaccio annesso al caseificio.

In Val Brembilla, di generazione in generazione



Proseguendo in Val Brembilla, superata la frazione Sottocamorone, si arriva a una deviazione che prosegue fino all'abitato di Laxolo e poi scende verso Berbenno. Da qui,

bisogna prendere la strada che prosegue verso Blello per arrivare all'Azienda Agricola Salvi. Oggi sono le giovani sorelle Giulia e Alessia che proseguono con l'attività di famiglia, iniziata con nonno Luigi, poi passata nelle mani di papà Domenico, che oggi è aiutato dalle due figlie, rispettivamente Giulia, classe 1996, e Alessia, classe 2001. «Avevamo solo vacche, poi nel 2014 mio papà ha deciso di iniziare ad introdurre le capre – racconta Giulia – perché all'epoca vendevamo solo il latte, senza trasformarlo». Da un paio di anni la famiglia ha deciso di dedicarsi anche alla trasformazione e al momento Alessia, neodiplomata al liceo linguistico, svolge i lavori di caseificazione. Giulia, studentessa di veterinaria, si dedica invece all'allevamento e alla commercializzazione dei prodotti. Oltre alle vacche, oggi in azienda sono allevate 80 capre di razza Camosciate delle Alpi tutte in lattazione. Vengono prodotti i classici a base di capra: dai caprini freschi, alle croste fiorite, gli stracchini di capra, le formaggelle proposte a diverse stagionature, lo yogurt e il misto vacca capra. Tutti i prodotti (compresi i formaggi a base di latte vaccino), si possono acquistare presso lo spaccio aziendale.

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: il board del Patrimonio Mondiale ha diramato oggi pomeriggio la lista delle 66 città che entrano nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come "laboratori di idee e pratiche innovative", capaci di costruire "un contributo tangibile al

raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi". È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall'Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città.

Il sindaco Gori: "Premiato il saper fare bergamasco nell'arte casearia"

"Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione: – spiega il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori – Bergamo entra oggi nella rete delle 246 Città Creative del mondo grazie al valore della produzione casearia del suo territorio montano, con i suoi 30 formaggi tradizionali, di cui 9 Dop e 3 presidi Slow-Food. Nel nostro Paese esistono 50 formaggi Dop, Bergamo da sola ne vanta quasi un quinto: nessuna provincia in Europa può vantare un record simile, ma soprattutto nessun altro territorio italiano vanta un "saper fare" come quello bergamasco nell'arte casearia. Questa candidatura è nata intorno all'idea di un'alleanza – quella tra il capoluogo e le sue valli, negli ultimi decenni in sofferenza a causa dello spopolamento; la città si candida ad essere la grande vetrina di un'eccellenza bergamasca con l'obiettivo di valorizzare la produzione casearia delle valli e di contribuire così alla sostenibilità economica del settore, fondamentale anche per la conservazione del paesaggio. Oggi Bergamo e le sue valli vincono insieme. Un grande grazie a tutti gli enti che hanno sostenuto il processo di candidatura."



La tradizione dei bergamini

La produzione dei formaggi orobici ha le sue radici nella tradizione dei bergamini, gli antichi allevatori basati nelle montagne bergamasche, che attraverso la transumanza hanno diffuso tecniche e conoscenze in tutta la Pianura Padana, e a cui quindi si deve la nascita e allo sviluppo dell'industria casearia italiana, tra le più prestigiose del mondo. "Questi formaggi – aveva detto Gori a Parigi, presentando la candidatura di Bergamo – sono un simbolo del nostro territorio, nel quale pratiche tradizionali, accompagnate dall'abilità di stringere relazioni commerciali, hanno consentito di proteggere la bellezza dei luoghi, rendendoli un modello di sostenibilità."

"Questo riconoscimento – sottolinea Francesco Maroni, dell'Associazione San Matteo Le tre Signorie – è davvero importante per la nostra Associazione che da sempre lavora perché la sapienza dell'arte casearia della Cheese Valleys vengano riconosciute a livello internazionale. Ora inizia il lavoro per far sì che i territori si uniscano in un progetto comune di valorizzazione del proprio patrimonio gastronomico legato alle Cheese Valleys."

Le altre città creative Unesco

Le città creative dell'Unesco sono diventate così 246. Le altre città italiane Creative sono Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma

(gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia). Da oggi anche Biella si unisce al novero delle Città Unesco grazie al suo artigianato tessile, mentre Como e Trieste – che pure erano candidate – non hanno trovato l'approvazione della Direttrice Generale dell'Unesco M.me Audrey Azoulay, cui spettava il giudizio finale.

L'annuncio sul sito Unesco:
<https://en.unesco.org/creative-cities/events/unesco-designates-66-new-creative-cities>

Forme: vince un americano ma Bergamo si conferma la capitale mondiale dei formaggi

Il formaggio più buono del mondo? È l'Organic Blue Cheese Rogue River Blue, vincitore dei World Cheese Awards, le «olimpiadi del formaggio» andate in scena alla Fiera di Bergamo nell'ambito di Forme, manifestazione che fino a domenica ha portato in città il meglio dell'arte casearia di ogni latitudine. Bergamo capitale internazionale del formaggio, quindi, e nella prestigiosa competizione mondiale al suo debutto in Italia, l'erborinato prodotto dall'azienda casearia statunitense Rogue Creamery ha sbaragliato il numero record di 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi diversi, esaminati da una giuria internazionale di esperti.

Chi è il formaggio americano vincitore dei Wca 2019

Prodotto annualmente con latte biologico di mucca proveniente dalla Rogue Valley, Sud dell'Oregon, il Rogue River Blue viene invecchiato in delle grotte per un periodo tra i nove e gli 11 mesi e, successivamente, avvolto a mano nelle foglie dell'uva biologica Syrah che sono impregnate di liquore alla pera.

Al termine dell'esame della giuria, il formaggio americano aveva ottenuto 100 punti esattamente come il Nazionale del Parmigiano Reggiano Latteria Sociale Santo Stefano invecchiato 24 mesi, lasciando così il compito di assegnare il voto decisivo a Nigel Barden, presidente della Giuria e critico gastronomico.

Al terzo posto, con 92 punti, si è classificato il Torta del Casar Dop Virgen Del Prado, un formaggio realizzato con latte crudo di pecora, proveniente dalla Spagna e prodotto da Queseria Doña Francisca.



Bergamo: 38 medaglie in 32 edizioni

E Bergamo? Il formaggio che si è piazzato meglio nella classifica mondiale assoluta con un sesto posto, è stata la Via Lattea di Brignano con il suo «Quintano». Via Lattea ha

poi bissato le sue «Supergold» con una vecchia conoscenza del medagliere Wca come il caprino «Morla», portando a casa anche un argento e due bronzi. Supergold anche per il «Bontaleggio» della Mauri di Treviglio e il «Barba blu» della Arnoldi Valtaleggio. Complessivamente la nostra provincia rivaleggia con le province emiliane (Parma, Reggio e Modena, con Mantova le patrie del Parmigiano) per numero di medaglie complessive conquistate nelle 32 edizioni dei Wca: ben 38, con 4 Supergold », 9 «Gold», 7 «Silver» e 18 «Bronze».

Il bilancio della manifestazione

Il successo di Forme 2019 lo confermano i numeri: circa 50.000 visitatori, di cui più di 15.000 nel padiglione nella fiera e numerosissimi alla mostra And the winner is... i città Alta che per la prima vedeva esposti tutti i gioielli caseari campioni del mondo in un gustoso red carpet di tutti i premiati, anno dopo anno.

E ancora 15 quintali di formaggi venduti nel Cheese market sotto i portici di Palazzo Ragione, con una stima di 5 quintali di formaggi offerti in degustazione in occasione della mostra-mercato aperta al pubblico dedicata alle eccellenze casearie delle #CheeseValleys, il progetto che candiderà Bergamo, insieme ai territori delle province di Lecco e Sondrio, come #CittàCreativaUNESCO per la Gastronomia.



E il pubblico in fiera? Oltre 420 partecipanti ai Cheese Lab, le degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale in collaborazione con ONA, e 480 ai Cheese Tour a conferma che attorno al sistema lattiero caseario italiano ruota un interesse economico ma anche culturale che può fare la differenza.

In questo slancio di forza e qualità Forme si candida a essere un punto di riferimento mondiale e un momento di riflessione e condivisione dell'intero settore.



L'inaugurazione del Cheese Festival in Città Alta

Il supporto del mondo pubblico e privato

Anche il mondo istituzionale ha fatto da traino: Progetto Forme è patrocinato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria. Il risultato è un evento di sistema, un progetto di rete che unisce imprese ed enti pubblici e rivolto a consumatori e operatori del settore con un solo obiettivo: far conoscere lo spettacolare patrimonio caseario bergamasco, regionale e italiano e promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia.

Dati e curiosità dei World Cheese Awards 2019:

- 32a edizione
- Record di 3.804 candidati (10% in più del record precedente raggiunto nel 2018)

- 6 continenti e 42 Paesi rappresentati
- Caseifici candidati fondati a partire dal 1225
- 260 giudici provenienti da 35 Paesi diversi



Curiosità sui formaggi in gara

- 42 candidati dal Giappone. Per la prima volta i formaggi giapponesi saranno giudicati ai WCA
- 845 candidati dall'Italia, nel suo primo anno come Paese ospitante (aumento del 102% rispetto al 2018)
- Formaggi messicani che comprendono sia prodotti tradizionali come il Queso Chihuahua e il Queso Panela sia quelli più internazionale come il Gouda, la Mozzarella e il Manchego
- Un formaggio di pecora della tipologia dei pecorini da

Israele

- Formaggi del Sud Africa dalle note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa
- Un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto in foglie di vite di un vigneto locale



Bergamo e il pane di Aspan: vince la generosità

Il sostegno di Forme a Banco Alimentare della Lombardia ha prodotto risultati importanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, recuperati al termine della manifestazione in Fiera e immediatamente inviate al punto di smistamento della squadra bergamasca di Banco Alimentare. Tante anche le mele offerte da Bergamo Mercati, il pane de panificatori di Aspan, riso, grissini e cracker donati da Esselunga. Ultimo, ma non meno importante, quanto raccolto attraverso la vendita dei CD Verdi's Mood, della cantante

Cinzia Tedesco Music Page al concerto offerto nella serata "Buono come il formaggio" nella Sala Capriate di Palazzo Ragione.

Le iniziative Ascom per tutto il mese

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi sono stati protagonisti dentro e fuori Forme. E lo saranno ancora fine a fine mese. Ciascuna categoria ha infatti reso omaggio ai prodotti caseari: i gastronomi salumieri con «Il tagliere di Forme» (due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf), i fioristi con «Il centrotavola di Forme» a uso domestico e professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non è mancata la proposta della ristorazione e i ristoranti con «Il formaggio al ristorante». Infine, è stata presentata la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.

A Forme fari accesi sull'internazionalizzazione del settore caseario

Il successo del "made in Italy" agroalimentare in questi anni è frutto dell'azione corale di tutti gli operatori della filiera. Partendo da questa premessa, Assocaseari-Confcommercio organizza giovedì 17 ottobre, dalle ore 10.30 alle ore 13 presso la Fiera di Bergamo, un convegno sul particolare momento che il commercio internazionale sta

attraversando, con il contributo dei vari rappresentanti della filiera sul futuro del settore.

Il convegno, dal titolo “Internazionalizzazione del settore caseario: prospettive e strategie per il successo dei nostri formaggi”, si propone di offrire una sintesi delle opportunità e delle prospettive offerte dalla legislazione europea e dalle tendenze dei mercati, tenendo conto dell’attuale contingenza, in particolare relativamente agli accordi di libero scambio già raggiunti o in via di sottoscrizione da parte della UE.

L’evento è anche un invito a tutti gli operatori del settore che, oltre ad un interesse commerciale, vogliono approfondire il tema delle opportunità offerte dalla internazionalizzazione. A chiudere i lavori sarà Donatella Prampolini, vicepresidente di Confcommercio.

Programma

Moderatore: Carlo Gomez De Teran, Direttore Assocaseari

10:30 Saluti Istituzionali – Roberto Luongo, Direttore Generale ITA-ICE

10:40 “Il grande successo dei prodotti caseari: quale è il possibile contributo dei formaggi di qualità ad alto valore aggiunto nel mercato internazionale” – Christophe Lafougere, esperto internazionale del settore caseario (ricerche di mercato, strategie e consulenza) e Direttore di Girà

11:20 “Politiche dell’Unione Europea per l’Internazionalizzazione e la promozione dei prodotti di qualità” – Christian Jochum, Copa-Cogeca Presidente del Gruppo Qualità dell’Organizzazione a Bruxelles

11:50 “Il nuovo Parlamento Europeo: grandi sfide per nuovi accordi di libero scambio” – Riccardo Garosci, Vice-Presidente AICE

12:20 “Esperienze di internazionalizzazione: lo stato dell’arte degli accordi firmati dall’Unione Europea” – Paolo Zanetti, Consigliere Delegato Zanetti SpA e Vice-Presidente Federalimentare

12:50 Intervento conclusivo – Alice O’Donovan, Legal&Policy Adviser Eucolait 13:00 Chiusura dei lavori – Donatella Prampolini, Vice-Presidente Nazionale Confcommercio

A Branzi c’è la Sagra della polenta taragna

Come ogni autunno, la regina della cucina bergamasca torna protagonista. La polenta taragna è infatti pronta a far gol in quel di Branzi dove sabato 5 e domenica 6 ottobre è di scena la Sagra della Polenta Taragna. Calda e filante, la polenta taragna viene abbinata in questo goloso weekend agli altri piatti della tradizione bergamasca, curati direttamente dai ristoranti di Branzi.

Arrosti, stracotti, selvaggina e formaggi locali, dal Formai de Mut al Branzi Ftb, sono alcuni dei piatti che saranno proposti nei locali della sagra o su prenotazione nei ristoranti convenzionati. Tipicità a tavola a parte, saranno due giornate ricche di eventi in cui grandi e piccini avranno anche l’occasione di sperimentare di persona le attività legate al mondo della cucina e dei prodotti montani. E per i più temerari c’è anche un tour in elicottero nel cielo di Branzi!

Sabato 5 ottobre

- 8.30 – Mostra Caprina: arrivo degli animali protagonisti della rassegna, inaugurazione e saluti (la premiazione della mostra è alle 13.00)
- 10.00 – Apertura della 7ima edizione della sagra della Taragna e dei musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere, visitabili dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (trasporto con mezzi propri)
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- Dalle 10.00 alle 18.00 – concorso fotografico Branzi visto da te, con proiezione di fotografie dell'estate 2019 e concorso disegno La mia vacanza a Branzi, con esposizione disegni estate 2019
- 15.00 – Laboratorio didattico Giochi con le pannocchie
- 16.00 – Show Cooking con le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- 17.00 – Dimostrazione scuola di Ballo Asd Chignon
- 17.30 – Proiezione film presso il Cineteatro parrocchiale di via Follo Branzi
- 21.30 – Spettacolo serale con musica anni '70, '80 e '90, con Fabio e Umberto

Domenica 6 ottobre

- Dalle 10.00 alle 18.00 – Apertura Sagra della Polenta Taragna e musei: museo Valleve La rasega e museo Cave Branzi Le piodere
- Dalle 10.00 alle 19.00 – Giro in carrozza con cavalli, nell'esterno area verde di via Cagnoli
- Dalle 10.00 alle 18.00 – Gonfiabili per bambini
- 10.30 – Laboratorio Facciamo il pane
- 14.30 – Premiazione concorso fotografico Branzi visto da te e concorso disegno La mia vacanza a Branzi

- Dalle 15.00 alle 17.00 – Animazione spettacolo di magia e bolle di sapone in compagnia di Fiorellone Clown Magico pasticciere
- Dalle 15.00 alle 17.00 – Tour in elicottero nell'area verde di via Cagnoli, su prenotazione presso lo stand della [Proloco di Branzi](#) oppure chiamando il numero 320 8006811.
- 16.00 – Show Cooking Le delizie del pasticciere Matteo Andolfo
- Dalle 17.00 alle 22.30 – Musica country con il gruppo The Hazzard e il team country Vallecamonica

In entrambi i giorni inoltre, dalle 10.00 alle 22.00 stand espositivi con prodotti tipici e dell'artigianato locale.

È disponibile anche un servizio bus navetta per collegamento fra i parcheggi e ristoranti di Branzi con la zona fiere, dalle 18.00 alle 22.00.

FORME, Bergamo caput mundi del formaggio

Mancano pochi giorni alla quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre con un calendario ricco di iniziative e attività che soddisfa tutti i palati, professionali e non. Quattro giorni di degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole

unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Dalla vacca alla bufala, dalla pecora alla capra, con infinite varianti di lavorazioni e stagionature, la manifestazione ospiterà formaggi di ogni latitudine ed estrazione. Un appuntamento irrinunciabile ospitato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese decine di migliaia di persone, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 Dop su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Progetto FORME è patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in collaborazione con la Regione Lombardia, il Comune di Bergamo, la Camera di Commercio di Bergamo e le più importanti associazioni di categoria.



FORME: alla scoperta del patrimonio caseario italiano e locale

FORME è l'evento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano, un progetto con lo scopo di promuovere la conoscenza dei formaggi, delle tecniche di produzione, del territorio d'origine e della loro storia. Un sorprendente viaggio nel mondo caseario in spazi ben definiti e distinti con eventi B2B dedicati esclusivamente agli operatori del settore in un'ottica di sviluppo e collaborazione, e con appuntamenti aperti al pubblico per assaporare prodotti esclusivi e vivere esperienze dirette grazie a convegni, workshop, cheeselab e degustazioni. Un'esperienza unica per ampliare la cultura dei formaggi e affinare la propria tecnica d'assaggio seguendo alcune semplici regole, come il taglio e la porzionatura per esaltare gusti e proprietà organolettiche.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "The Cheese Valleys" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. L'iniziativa, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari delle Cheese Valleys orobiche 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.

FORME 2019 non sarà solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Dal 18 al 20 ottobre all'interno della manifestazione verrà data particolare attenzione anche all'ascolto, fondamentale per un casaro doc durante la battitura, l'operazione che serve per giudicare la struttura interna e la qualità del prodotto. Con le installazioni "Paesaggi sonori" dell'autore Carlo Giordani,

sarà possibile immergersi totalmente nell'atmosfera di un alpeggio e seguire il formaggio nel suo viaggio dal pascolo alle scalere della stagionatura, ascoltando le sonorità che la natura regala, come per esempio il fruscio del vento tra le montagne e l'erba o il tonfo del latte durante la mungitura.

World Cheese Awards: Le "Olimpiadi dei formaggi"

Quest'anno il progetto FORME si apre al mondo e ospita in fiera i World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che arrivano per la prima volta in Italia. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da 31 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. La 32esima edizione della competizione segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali (+10% del 2018) provenienti da 6 continenti e un primato di 42 paesi partecipanti.

Record anche per l'Italia, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso) e per la giuria che quest'anno conta 260 membri provenienti da 35 paesi. In fiera l'appuntamento con i WCA è da venerdì 18 ottobre, giorno in cui verrà eletto il formaggio campione del mondo, fino a domenica 20 ottobre per poter accedere all'arena e assaporare prodotti introvabili in Italia.



“And the winner is...”: la mostra dei vincitori di tutte le edizioni in Città Alta

Per ripercorrere la storia di questo premio, il 19 e il 20 ottobre nel cuore della Città Alta sarà infatti allestita la mostra a ingresso gratuito “And the winner is...” che riunirà per la prima volta, nella suggestiva cornice del Palazzo della Ragione, i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Il Cheese Festival

Nello stesso padiglione dei World Cheese Awards venerdì 18 ottobre verrà ufficialmente inaugurato al pubblico il Cheese Festival, il grande spettacolo di arte casearia aperto a tutti con un ricco programma di degustazioni, abbinamenti e corsi, che ospiterà anche stand gastronomici e divulgativi degli sponsor di FORME. Inoltre, il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all’arena dei WCA e partecipare ai Cheese tour

organizzati per andare la scoperta della produzione casearia internazionale.

Fiera B2Cheese tra business, formazione e cultura

Per gli operatori del settore l'appuntamento invece è alla Fiera di Bergamo il 17 e il 18 ottobre, dove si terrà la prima edizione di B2Cheese, il primo e inedito format fieristico B2B che unisce business, formazione e cultura. Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, tecnici, giornalisti e opinion leader del settore caseario. La formula è agile ed economica, con stand preallestiti, pensati per ottimizzare costi e impegno delle aziende. Un'occasione unica dove trovare tutti gli operatori del settore e aziende di servizi per logistica, food tech, marketing e consulenza, per creare sistema e opportunità di business. Un programma dedicato accompagnerà e supporterà centinaia di buyer nazionali e internazionali già accreditati.



FORME 2019 mette in mostra tutto il suo lato buono e non solo

in termini gastronomici. Durante la manifestazione i formaggi con un grado eccellente di conservazione, dopo le diverse attività, verranno consegnati alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che provvederà a redistribuirli attraverso la propria rete. Banco Alimentare, una delle realtà più importanti nell'orizzonte della solidarietà e che raccoglie eccedenze alimentari ancora ottime destinate allo smaltimento distribuendole attraverso una rete di 21 organizzazioni a milioni di bisognosi, sarà anche presente con uno stand all'interno della Fiera di Bergamo, dove il pubblico potrà effettuare una donazione da convertire in formaggio.

Il supporto di FORME alla Fondazione nasce nel segno della responsabilità e del rispetto, all'interno di una visione che prevede uno sviluppo sostenibile del mondo alimentare. Durante B2Cheese anche buyer e produttori avranno l'opportunità di fare propria la missione di Banco Alimentare nel workshop "Niente sprechi: una responsabilità da condividere" di giovedì 17 ottobre, un'occasione per riflettere sui modelli di sviluppo possibile in campo agroalimentare, alla ricerca di percorsi a sostegno della povertà ed esclusione sociale, attraverso gesti concreti ed efficaci.

La serata di beneficenza "Buono come il formaggio"

Per celebrare la filosofia della Fondazione, sabato 19 ottobre FORME organizzerà una serata di beneficenza su invito dal titolo "Buono come il formaggio". L'evento, organizzato nella suggestiva Sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, avrà come ospite l'artista Cinzia Tedesco che interpreterà le opere di Verdi in chiave jazz nel concerto Verdi's Mood e l'intero ricavato verrà devoluto a Banco Alimentare. A supportare il progetto FORME e tutti gli appuntamenti dei quattro giorni della manifestazione, tante grandi realtà che da sempre si dedicano alla promozione della cultura enogastronomica nazionale e territoriale, presenti in fiera con uno stand dedicato e che saranno promotori e organizzatori di eventi,

convegni e incontri dal forte valore culturale e formativo.

La “Carta dei Formaggi”

Tra questi Regione Lombardia che presenterà la “Carta dei Formaggi”, un progetto in collaborazione con l’Associazione Unione Cuochi Regione Lombardia che coinvolgerà i ristoratori con lo scopo di promuovere all’interno delle loro attività un’offerta gastronomica specifica che valorizzi i prodotti caseari della bergamasca: una vera e propria carta dei formaggi disponibile on-line che condurrà i clienti in un viaggio tra i sapori delle DOP lombarde con immagini e video. Un’iniziativa che nasce nel territorio orobico e diffondibile in tutte le realtà turistiche italiane.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° Visit Bergamo, il marchio dell’Agenzia per lo Sviluppo e la Promozione Turistica della Provincia di Bergamo, per l’occasione ha organizzato diversi pacchetti turistici per godere a pieno delle bellezze del territorio. Grazie a “Enjoy Your Stay” chi sarà a Bergamo in occasione di FORME potrà arricchire il soggiorno partecipando a delle vere e proprie experience in città e in provincia alla scoperta dell’arte, della cultura, del paesaggio e dell’architettura.

Anche l’Accademia del Panino Italiano, la Fondazione Culturale nata con l’obiettivo di definire l’identità, individuare i valori e promuovere l’unicità del panino italiano per renderlo un’icona distintiva del Made in Italy, sarà per la prima volta ospite a FORME con un ricco palinsesto di incontri dedicati al dialogo tra i formaggi e i pani italiani. Gli appuntamenti dell’Accademia del Panino Italiano sono pensati sia in un’ottica B2B, dedicata a produttori e mondo food retail, sia ai consumatori, per arricchire la loro consapevolezza sull’abbinamento ideale tra due ingredienti cardine della cultura italiana del cibo. Tra questi il “Racconto

dell' "autentico Panino Italiano", che ogni giorno attraverso la voce degli imprenditori gastronomici racconterà quanto sia decisiva la scelta di un formaggio in un panino creativo, e il workshop "Quale pane per quale formaggio", un excursus sul patrimonio di biodiversità italiana rappresentato sia dai formaggi che dai grani locali per trovare l'abbinamento perfetto tra pane e formaggio secondo diverse prospettive: storica, geografica, organolettica, estetica con qualche sconfinamento più audace.



La regia tecnico-formativa affidata a Onaf

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. Principale collaboratore sin dalla prima edizione di FORME, ONAF entra a far parte del Comitato Tecnico Scientifico

istituito quest'anno da FORME e si conferma il coordinatore ufficiale dei convegni, delle tavole rotonde e dei workshop che si svolgeranno nelle giornate della manifestazione.

Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai World Cheese Awards come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutti gli eventi organizzati in quei giorni al di fuori della fiera, come la mostra "And the Winner is..." al Palazzo della Ragione e alla mostra-mercato sulle Cheese Valleys che si terranno a Bergamo Alta. Inoltre sabato 19 ottobre, in occasione del 30° Anniversario dell'associazione che ha visto impegnate le Delegazioni Italiani nelle selezioni Provinciali e Regionali dei candidati, verrà eletto il "Miglior Assaggiatore d'Italia dell'Anno".

Commercianti e ristoratori tra i protagonisti

Ma FORME non è solo fiera, laboratori, mercati e mostre. Grazie ad Ascom Confcommercio Bergamo, un altro pilastro del progetto che dal 2017 collabora attivamente e che è la realtà più rappresentativa del commercio e del turismo della provincia di Bergamo, la manifestazione abbraccia tutto il territorio orobico con iniziative organizzate ad hoc dall'anello finale della filiera lattiero casearia: commercianti e ristoratori. Per tutto il mese di ottobre infatti ciascuna categoria racconterà FORME attraverso i propri prodotti: dal "Tagliere di FORME" proposto dai gastronomi in collaborazione con ONAF ai ristoratori di città e provincia che arricchiscono il menù con un piatto a base di formaggi italiani, dai fioristi con il "Centrotavola di FORME" con design e colore che richiama il mondo caseario alla "Carta del pane e dei formaggi" studiata da Aspan, l'Associazione Panificatori Artigiani della provincia di Bergamo.

A ospitare alcuni dei maggiori eventi di FORME l'Ente Fiera Promoberg, che gestisce la fiera di Bergamo e riunisce oggi tutte le 20 associazioni imprenditoriali di categoria rappresentative del mondo economico di Bergamo. L'Ente ha come mission principale l'ideazione e l'organizzazione di fiere, anche su scala nazionale e internazionale, integrate da eventi del settore MICE come meetings, incentives, conferences and exhibitions, e il progetto FORME, con le sue molteplici attività, incarna perfettamente il core business dell'organizzazione.

IL PROGRAMMA

FORME Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo 17 – 20 ottobre

Inaugurazione con taglio del nastro venerdì 18 ottobre alle ore 14.30

B2CHEESE

Promoberg – Fiera di Bergamo

17-18 ottobre | Addetti ai lavori

Prima edizione del salone internazionale del formaggio per operatori del settore

Inaugurazione con taglio del nastro giovedì 17 ottobre alle ore 10

WORLD CHEESE AWARDS

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico

32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia.

18 ottobre premiazione ore 15.00

19-20 ottobre Cheese Tour aperti al pubblico

CHEESE FESTIVAL

Promoberg – Fiera di Bergamo

18-20 ottobre | Aperto al pubblico

All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperto al pubblico, con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking.

MOSTRA-MERCATO "THE CHEESE VALLEYS" Palazzo della Ragione – Loggia porticata 19-20 ottobre | Aperto al pubblico Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto che vede Bergamo candidata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia

MOSTRA "AND THE WINNER IS..." Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate 19-20 ottobre | Aperto al pubblico La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

Inaugurazione con taglio del nastro sabato 19 ottobre alle ore

Il calendario di tutti gli eventi è disponibile su www.progettoforme.eu

Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.

Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista per i 105 anni del caseificio di Pagazzano

Sabato 14 settembre, dalle ore 10 alle ore 13, lo storico caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano invita adulti e bambini all'evento «Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista» presso la propria sede in via Treviglio 940, nello spazio antistante lo spaccio aziendale.

La giornata sarà l'occasione per festeggiare insieme al pubblico i 105 anni dell'azienda e per scoprire il percorso di filiera completa dei pluripremiati formaggi Arrigoni Battista, dai lombardi Dop tra cui Quartirolo, Taleggio e Gorgonzola – fiore all'occhiello della produzione aziendale – a tutti gli altri prodotti del caseificio.

Il programma è ricco di attività e per tutte le età, a cominciare dalle degustazioni guidate a cura dei maestri

casari dell'azienda e di alcuni sommelier professionisti che accompagneranno il pubblico nel mondo dei formaggi Arrigoni e dei vini della «Cantina Sociale Bergamasca». Non mancherà l'assaggio del BerghemBlu, l'erborinato che ha vinto la Super Gold Medal ai World Cheese Awards 2018: un avvicinamento per il pubblico alla grande manifestazione che si terrà dal 17 al 20 ottobre proprio a Bergamo.

Gli appassionati caseari potranno seguire «Dal latte al formaggio», percorso guidato alla scoperta della filiera integrata, dalla mungitura alla caseificazione, mentre per i più piccoli non mancheranno laboratori creativi.

Tutte le attività sono gratuite.

L'ultima conferenza di Historiae Casei con una super ospite

Le conferenze di Historiae Casei, organizzato da Progetto FORME manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio, si concludono con il quinto e ultimo incontro presso la sala giunta di Confindustria (via Camozzi, 70 a Bergamo), Martedì 21 maggio alle 19.00.

Da M.F.K Fisher a Samin Nosrat: il senso e il gusto del formaggio in cucina e in letteratura, è il tema di questo appuntamento con una super ospite come relatrice: la grande Angela Frenda, food editor di RCS e responsabile editoriale di Cook – Corriere della Sera.

Frenda è un'autrice feconda e appassionata, che crede che

“cucinare sia un atto d’amore per se stessi e renda davvero felici”. Propone un modo di approcciarsi alla cucina colto ma gioioso, autorevole ma con un tocco di leggerezza che seduce e incanta.

L’incontro prende le mosse da MFK Fisher, la “miglior prosatrice d’America” che secondo W.H. Auden “scrive di cibo così come gli altri scrivono d’amore” solo decisamente meglio” per arrivare al caso editoriale del momento, Samin Nosrat, con il suo libro “Salt, fat, acid, heat”, diventato una popolarissima serie su Netflix. Samin ci racconta viaggi meravigliosi dentro il gusto, là dove nascono i sapori, e quindi dove nasce il Parmigiano Reggiano, il pesto, la curcuma...

A seguire degustazione di specialità casearie a cura di Daniele Bassi, Docente e Maestro Assaggiatore ONAF.

L’evento è a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti.

Per iscrizioni: info@progettoforme.eu



ANGELA FRENDA

**RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO
E DEL VINO - UNISR**

Food editor del Corriere della Sera e responsabile editoriale di Cook, il mensile interamente dedicato al food di via Solferino. È la protagonista della web serie Racconti di Cucina su Corriere.it. Ha scritto quattro libri: Racconti di Cucina, La cucina felice e Ricette per Natale (Corriere della Sera e Rizzoli) e La cena perfetta (Corriere della Sera e Solferino). È la co-direttrice del Master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute del San Raffaele. Insegna fondamenti di food writing all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



**DA M.F.K. FISCHER A SAMIN NOSRAT:
IL SENSO (E IL GUSTO) DEL FORMAGGIO
IN CUCINA E IN LETTERATURA.**

ANGELA FRENDIA | RESPONSABILE EDITORIALE COOK - CORRIERE DELLA SERA,
CO-DIRETTRICE DEL MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO - UNISR

MARTEDÌ 21 MAGGIO

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: Confindustria Bergamo

Così il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione

