

I ristoranti omaggiano i formaggi Arrigoni

Dopo il successo dell'edizione 2017/2018 a Milano e della prima edizione bergamasca nell'autunno 2018, ritorna il format evento "A Cena con Arrigoni Battista", un tour itinerante di degustazioni che vede protagonisti i formaggi dell'azienda casearia di Pagazzano. All'iniziativa hanno aderito 11 ristoranti.

La rassegna si apre giovedì 9 maggio e prosegue fino al 12 luglio. Ogni ristorante proporrà ai clienti per due serate una doppia proposta "fuori menù" firmata Arrigoni Battista: un tagliere misto di degustazione e una ricetta creata ad hoc dallo chef con un formaggio a sorpresa di Arrigoni Battista.

Grande novità per questa edizione: special guest delle serate sarà per la prima volta il 'BerghemBlu', l'erborinato recentemente lanciato sul mercato italiano, che ai World Cheese Awards 2018/2019 – alla sua prima apparizione ad un contest internazionale – si è portato a casa la "Super Gold Medal" e recentemente è stato insignito anche del "Premio Speciale all'Eccellenza 2018" ai Formaggi & Consumi Awards.



Sarà un'occasione unica per assaggiare il pregiato formaggio che omaggia proprio la città di Bergamo sia nel nome che nella confezione.

I clienti potranno scegliere se optare per il consueto menù o se degustare una o entrambe le proposte speciali di Arrigoni Battista; per prenotare un tavolo, telefonare direttamente al ristorante.

L'edizione 2019 della rassegna si inserisce in un'annata che è doppiamente importante, sia per l'azienda sia per la città di Bergamo e la sua tradizione casearia: l'azienda festeggia i suoi 105 anni dalla fondazione (1914) e la città il 18 ottobre ospiterà i World Cheese Awards, diventando così la capitale mondiale del formaggio.

Programma delle cene

9 e 10 maggio MonnaLisa – Chef: Luca Mascheretti

Via Francesco Nullo, 17a – Bergamo – tel.: 035.219567

16 e 17 maggio Ristorante Dal Carletto – Chef: Corrado Rondi
Via Antonio Locatelli, 4 – Treviglio – tel.: 0363.45662

18 maggio Vinoteca Treviglio – Chef: Gabriele Ariemma
Viale Monte Grappa, 2 – Treviglio – tel.: 0363.1848199

24 e 25 maggio Il Ducale – Chef: Riccardo La Falce
Via Constantino Beltrami, 12b – Bergamo Alta – tel.:
035.4284223

30 e 31 maggio L’Usteria Della Lella – Chef: Raffaella Caponio
Via dei Mille, 3 – Treviglio – tel.: 0363.41686

6 e 7 giugno Opera Restaurant – Chef: Nicola Locatelli
Via Valli, 20 – Sorisole Bergamo – tel.: 035.4517002

13 e 14 giugno Da Mimmo ai Colli – Chef: Giancarlo Petruzzi
Via Longuelo, 264 – Bergamo – tel.: 035.260768

20 e 21 giugno La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

27 e 28 giugno Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

4 e 5 luglio Tony’s Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

11 e 12 luglio Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef: Cristiano
Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

Storie di formaggi, in Ascom l'esperto di Filosofia del cibo

Continuano gli appuntamenti con "Historiae Casei", le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell'ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana progettata dall'Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un'occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un alimento che accompagna l'umanità da millenni e resta profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d'eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest'anno alla terza edizione con l'obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l'8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo "Di Formaggi e di Altri biancori". La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l'intervento di Angela Frenda,

food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su “Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura”. Frenda è autrice di tre libri, “Racconti di Cucina”, “La cucina felice” e “Ricette per Natale” (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolino per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: info@progettoforme.eu

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e

sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento "Sapore e sapere: Le vie del formaggio" di "Historiae Casei", iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

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](#)

I formaggi dei mondiali: il medagliere bergamasco

Quest'anno, in occasione di FORME, Bergamo ospiterà i World Cheese Awards, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro

produzioni d'eccellenza.

La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria entro il 18 marzo 2019 direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it

o sms al 3392334029, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili. La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30 Rocca viscontea – Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG).

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



ONAF Delegazione di Bergamo, **FORME**
e **Comune di Romano di Lombardia**
hanno il piacere di invitarVi all'incontro

I FORMAGGI DEI MONDIALI: IL MEDAGLIERE BERGAMASCO



Venerdì 22 marzo 2019 ore 20.30
Rocca viscontea - Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)



Quest'anno, in occasione di **FORME**, Bergamo ospiterà i **WORLD CHEESE AWARDS**, il più importante concorso caseario mondiale, in cui saranno giudicati formaggi provenienti da tutto il mondo. In preparazione a questo importante evento, cogliamo l'occasione per celebrare il ricchissimo medagliere bergamasco.

Saranno presenti aziende del nostro territorio, premiate in passate edizioni del concorso, per una degustazione delle loro produzioni d'eccellenza.



La partecipazione all'evento è gratuita con iscrizione obbligatoria **entro il 18 marzo 2019** direttamente sul sito www.onaf.it oppure con email a bergamo@onaf.it o sms al **3392334029**, indicando nome, cognome, numero di telefono. Si accettano iscrizioni fino a esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento darà ai soci ONAF un credito formativo per accedere al corso di secondo livello.

Con il contributo di



Con il supporto e il patrocinio



Partner tecnico



Media Partner



Organizzazione



“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, Tailandia 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.











Formaggi in primo piano a Gromo

Torna anche quest'anno a Gromo la sagra del formaggio 'Gromo sempre in forma'. La manifestazione, organizzata dall'Amministrazione è in programma sabato 19 maggio e si apre alle 10 con un concorso caseario aperto ai produttori di formaggella della Val Seriana, dello stracchino e del formaggio di monte. Dalle 10 fino alle 18 lo scenario di Piazza Dante ospiterà gli stand enogastronomici e un mercato di prodotti alimentari con i produttori agricoli, dove si potranno fare assaggi e divertirsi con le proposte di intrattenimento e showcooking nel borgo medievale. L'iniziativa, alla settima edizione, si svolge con la collaborazione di Onaf, Ufficio Turistico locale, associazione Sentiero dei sapori e Coldiretti Bergamo. Per info: 046.41345.

Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale

L'erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

Look perfetto, con Ascom Formazione alla corte di Carla Gozzi

Il 20 novembre trasferta a Reggio Emilia nel loft-atelier della più famosa consulente di stile. Nezosi: «Per chi lavora nel settore moda un'occasione per offrire un servizio sempre più professionale»

Italian Cheese Awards, tre successi per Bergamo

A Palazzo della Ragione le finali del concorso nazionale. Premiati il Caseificio Defendi di Caravaggio, "Da Gigi formaggi" di Sant'Omobono Terme come migliore cheese bar e il Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, eccellenza East Lombardy

L'esperto Marcomini: «Ancora

troppi errori nel servire i formaggi»

I consigli del “Maître fromager”, ambasciatore e coordinatore scientifico del progetto Forme: «Meglio puntare su 4 o 5 prodotti del territorio ed è fondamentale saperli raccontare»