

# **Parmigiano Reggiano e Grana Padano, una serata tra forme preziose**

Incontro didattico dell'Onaf di Bergamo all'azienda Berneri di Lallio per conoscere i segreti della stagionatura e degustare i due prodotti

---

# **Claudia, la regina delle formaggelle col computer in stalla**

La casara di Gromo, vincitrice di molti premi, ha saputo integrare tradizione e innovazione in agricoltura. «Esser bravi è importante, ma lo anche saper utilizzare gli strumenti tecnologici, indispensabili per gestire un'azienda con criteri moderni ed efficienti»

---

# **World Cheese Awards, quattro medaglie per i formaggi**

# bergamaschi

Due argenti per il caseificio Arrigoni di Pagazzano, un bronzo ciascuno per Sergio Arrigoni e Quattro Portoni

---

## **Astino, i formaggi bergamaschi diventano opere d'arte**

Nella mostra "Formae – Bonum, pulchrum, verum" aperta fino a fine mese le 9 Dop e i formaggi Principi delle Orobie, esposti in teche, dialogano con capolavori contemporanei. Nel programma anche corsi, cene, musica e conferenze

---

## **Bossico festeggia i suoi formaggi. Torna "Staèla, motèla e staèl"**

In programma visite alle stalle, dimostrazioni e degustazioni, Nei locali convenzionati menù a tema

---

# Fiera di San Matteo, a Branzi si elegge il miglior Formai de Mut

Dopo un anno di stop torna a Branzi la Fiera di San Matteo, manifestazione che recupera la festa storica per la vendita delle forme alla discesa dall'alpeggio. L'appuntamento viene ora organizzato dal Comune di Branzi ed è in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Al centro dell'iniziativa la rassegna zootecnica e il concorso per il miglior Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, che sarà decretato dal comitato degli assaggiatori di formaggio Onaf, ma anche la possibilità di confronto e di aggiornamento per gli operatori del settore caseario oltre che di informazione, degustazione e svago attorno ai temi del formaggio e della vita di montagna per i consumatori.

Nel corso della due giorni si terranno una gara di mungitura, dimostrazioni di mini-alpeggio e caseificazione del Formai de Mut, degustazioni guidate, presentazioni di aziende, un convegno e un incontro tecnico, attività per bambini – dalle prove di mungitura al laboratorio del piccolo casaro, alle passeggiate a dorso di pony o asinello – e spettacoli. Si potranno inoltre gustare i piatti e i prodotti locali nei ristoranti di Branzi convenzionati o nella tensostruttura della festa.

- [Il programma](#)
-

# **Il giovane inventore di formaggi**

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell'azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

---

## **La Sagra del Taleggio racconta produzione e stagionatura**

Domenica 26 luglio appuntamento a Peghera con visite guidate, bancarelle e menù tipici

---

## **Tra Astino e Città alta, visite guidate al sapore di montagna**

Dal progetto "Forme" dieci uscite, da giugno a ottobre, con guide turistiche e istruttori di nordic walking. Per la sosta c'è la "Colazione dell'Apeggiatore", a base dei formaggi Principi delle Orobie

---

# **Formaggi, la Val Seriana ha eletto i suoi campioni**

I vincitori della quarta edizione del concorso "Gromo sempre in forma", che ha visto in lizza formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di monte