

Bergamo, Parma e Alba unite nel gusto nel segno della Creatività Unesco

Sabato 22 ottobre il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” andato in scena nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà di Città Alta

Bergamo, Parma e Alba, le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, ancora più unite nel nome del gusto. Un'unità che sabato 22 ottobre è stata celebrata, ancora una volta, attraverso il convegno **“Il Distretto della Gastronomia Italiana”**: un progetto di alleanza aperto all'Italia, ospitato nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, che ha illustrato l'importanza e l'unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica.

Il convegno si è svolto nell'ambito dell'edizione di **Forme Infinite**, la manifestazione internazionale sull'arte lattiero-casearia che il 22 e 23 ottobre ha ospitato nella Città Alta le eccellenze delle tre Città Creative.

“Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – hanno dichiarato **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Giuliano Viglione**, presidente Associazione Commercianti Albesi, e **Vittorio Dall'Aglio**, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di

valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali”.

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo, ha sottolineato come questo progetto interregionale consenta strategie di promozione anche internazionali ed extra europee, mentre l'assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** ha dichiarato: “É un piacere essere qui in occasione del Summit delle Città Creative Unesco e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba”. □Il sindaco di Parma **Michele Guerra** è invece intervenuto tramite videomessaggio, aggiungendo come la creatività si applichi anche alle sperimentazioni in campo turistico per creare nuove proposte di destinazione.

Durante il convegno è intervenuta, per i saluti iniziali, anche **Roberta Garibaldi**, numero uno di Enit e presidente onoraria dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico: “Il turista oggi cerca sempre di più gli spazi aperti, la sostenibilità economica, ambientale e sociale, cerca sempre di più il benessere sia fisico che psichico – ha spiegato Garibaldi -. Grazie a tutto questo il turismo enogastronomico si è consolidato e gioca un ruolo fondamentale, anche e soprattutto in Italia. Iniziative come quelle di Bergamo, Alba e Parma che promuovo nello stesso tempo tre territori sono una buona pratica che mi auguro possa essere presa da esempio da tante altre realtà”.

Con *Forme Infinite* e, in particolare, con il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” è andato in scena il primo evento congiunto di Bergamo, Parma e Alba. Il secondo

appuntamento, previsto per il 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nel 2024, vedrà protagonista un'iniziativa programmata a Parma (che ancora non è stata resa pubblica).

Il mondo del formaggio illumina Bergamo: ecco **Forme Infinite**

La settima edizione della manifestazione dedicata al settore lattiero-caseario è stata presentata giovedì 13 ottobre, nella Sala Galmozzi di Bergamo

Forme Infinite è la settima edizione di Forme, la manifestazione in programma a Bergamo dal 21 al 23 ottobre 2022 che è ormai diventata un riferimento del settore lattiero-caseario. Ricchissimo il programma, con il terzo summit delle Città Creative Unesco, i concorsi caseari e gastronomici, le masterclass con abbinamenti unici, i convegni, la mostra museale con i prodotti tipici di Bergamo, Parma e Alba e la spettacolare mostra-mercato di formaggi DOP e delle Cheese Valleys, allestita in una delle piazze più belle del mondo. Il tutto a Bergamo, capitale europea dei formaggi per le sue 9 DOP e Città Creativa Unesco per la Gastronomia con le Cheese Valleys Orobianche.

“Forme Infinite è un nome molto evocativo – ha spiegato nella conferenza stampa di presentazione **Alberto Gottardi**, a capo della macchina organizzativa della manifestazione – perché contiene in sé due significati: il collegamento col formaggio alla sua storia e al suo passato, pensando comunque anche al

futuro; e il suo ruolo di dare e ricevere con i territori. Forme non vuole essere solo Bergamo, ma l'Italia, un movimento intero”.

Il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha invece voluto sottolineare la presenza, accanto ai formaggi delle Cheese Valleys, “di selezionate produzioni di eccellenza provenienti da Parma e Alba, Città Creative Unesco della Gastronomia come Bergamo. Perché questa manifestazione è il modo migliore per fare rete”.

Alla presentazione di giovedì 13 ottobre c'era anche **Lara Magoni**, assessore regionale al Turismo: “Questo – ha commentato – è un evento che riguarda strettamente Bergamo, il suo territorio e le sue valli. Regione Lombardia è vicina a questa iniziativa perché riconosce il grande valore di una manifestazione simile e la sua ricaduta sul turismo: essere qui da politica bergamasca mi dà un orgoglio speciale. Un grazie particolare va dato anche alla città che ha messo in campo le location più belle: questo è collaborare per un unico grande scopo”.

“I territori devono avere la capacità di puntare in modo sistemico sui fattori distintivi – ha invece spiegato **Fabio Rolfi**, assessore regionale all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi -. Se vogliamo che i nostri territori siano vincenti rispetto alla sfida globale dell'attrattività fare rete fa la differenza. Forme ha avuto la capacità di capire che l'elemento lattiero-caseario è il punto su cui scommettere per rendere un territorio affascinante e coinvolgente, da scoprire”.

Fabio Ferrari, assessore alla Montagna, agricoltura e agroalimentare della Provincia di Bergamo, ha invece voluto portare l'attenzione alle tante difficoltà che agricoltori e produttori stanno vivendo in quest'ultimo periodo: “Il settore sta attraversando un momento di difficoltà enorme tra guerra, caro-prezzi e siccità – ha sottolineato -. Forme, oltre a

essere una vetrina importante per il territorio bergamasco, è un'opportunità in più di rilancio per tutti i componenti della filiera. La mia proposta, è di mantenere attivo un tavolo istituzionale, anche post Forme, per far fronte a tutti i problemi che questo settore vive troppo spesso”.

Proposta, quella del tavolo semi-permanente, che ha trovato il pieno appoggio di **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo: “La Camera di Commercio ha creduto sin dal primo giorno a questo movimento di persone e di scambi culturali, scientifici ed economici. Momenti come questi – ha commentato – danno la piena consapevolezza di quello che stanno facendo produttori e agricoltori in questo particolare periodo storico”.

“Abbiamo la convinzione che l'enogastronomia è l'elemento trasversale che rende tutto il territorio unico – è stato il commento di **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Bergamo -. Forme è il primo evento che mette in moto concretamente la collaborazione delle tre città creative UNESCO, unite da una mostra che darà rilievo ai prodotti più identitari, quelli più legati ai territori che rappresentano. Questo è un evento che ha una grossa ricaduta sul territorio”.

Alla cerimonia di presentazione di Forme Infinite erano presenti anche il presidente di Ascom Parma **Vittorio Dall'Aglio** (“Sono convinto che oggi il turismo possa rappresentare uno dei volani della ripresa economica, un aspetto da non sottovalutare e su cui spingere. Forme, in questo senso, è un'importantissima opportunità”) e la presidentessa di Ascovilo **Giovanna Prandini** (“È fondamentale la proposta educativa che c'è in ogni proposta che è stata messa in calendario anche in questa edizione di Forme”).

La chiosa finale è stata affidata al presidente di Forme, **Francesco Maroni**: “Mi piace identificare questo evento con la parola ‘movimento’ – ha spiegato – perché è il frutto del lavoro che in questi anni abbiamo fatto per collegare,

attraverso il mondo lattiero-caseario, Bergamo al territorio nazionale e non solo. Questo è l'anno della prova del nove per noi: Forme con questa edizione ha l'ambizione di rinfrancare il proprio posizionamento nel panorama nazionale e internazionale, contaminando anche altri settori".

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 Orobianche 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.

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.

I formaggi del mondo si danno appuntamento a Bergamo

Si è aperta ieri la quarta edizione di FORME la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che fino a domenica torna a Bergamo 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.

Inaugurato oggi il primo appuntamento dedicato agli operatori del settore che fino a domani in fiera potranno visitare la prima edizione di B2Cheese, l'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. Un programma dedicato accompagnerà i 450 buyer nazionali e internazionali già accreditati, tra cui i numerosi convegni e workshop, organizzati da oggi fino a domenica, da associazioni, aziende e istituzioni tra le più importanti del comparto e che ospiteranno relatori da tutta Italia.

Domani mattina invece inizia il countdown ufficiale per eleggere il formaggio campione del mondo con la competizione dei World Cheese Awards, le "Olimpiadi dei formaggi" che per la prima volta arrivano 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 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. Ma dovremo attendere fino al tardo pomeriggio di domani per conoscere il campione assoluto della competizione.

Domani pomeriggio alle 14.30, nello stesso padiglione dei World Cheese Awards, verrà inaugurato ufficialmente 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. Ma non solo, durante il festival i visitatori più golosi potranno deliziare il palato anche con i **Cheese Table**, un vero e proprio tavolo di benvenuto in collaborazione con i Consorzi e le Aziende presenti in fiera dove a rotazione verranno proposti assaggi di numerosi formaggi nazionali e non. Invece il sabato e la domenica il pubblico potrà accedere all'arena dei World Cheese Awards e partecipare ai **Cheese Tour** guidati per andare alla scoperta della produzione casearia internazionale.

Sabato mattina invece, per ripercorrere la storia dei WCA, alle ore 10 verrà inaugurata nel cuore della Città Alta, in Piazza Vecchia, la mostra museale 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.

Sempre in Piazza Vecchia, sabato e domenica sarà possibile visitare **"The Cheese Valleys"**, con le 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.

E INOLTRE ...

FORME 2019 non è solo gusto, vista e olfatto, che in questa celebrazione dell'arte casearia verranno stimolati a 360°, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Da oggi a domenica 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. L'arte casearia a FORME diventa anche cinematografica grazie alla collaborazione con **FOOD FILM FEST** per la proiezione di "**Ritratti in malga**", il documentario del regista *Michele Trentini* che racconta il lavoro quotidiano della produzione casearia, il pascolo, la mungitura, la realizzazione dei formaggi da un punto di vista esclusivo, quello dei malghesi.

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 rappresenta 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.

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 domani pomeriggio, 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.

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.

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.

Tra le iniziative della Regione che verranno presentate in fiera anche il corso **"Il formaggio s'impara"**, per diventare malgaro secondo la tradizione lombarda e le sue 14 dop.

Per assaporare la città orobica e la sua terra a 360° [Visit Bergamo](#), il marchio dell'Agencia 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.

Un altro ruolo chiave della manifestazione è ricoperto da **ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio**. Principale collaboratore sin dalla prima edizione del Progetto 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 nonché organizzatore dei diversi **Cheese Lab**, le esclusive degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana e internazionale. Diversi Maestri Assaggiatori parteciperanno attivamente ai *World Cheese Awards* come giudici delle giurie internazionali e altri rappresentanti ed esperti ONAF saranno presenti in tutte 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"*.

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.

Quattro giorni di gusto e arte casearia che tutte le sere proseguirà allo *SPAZIO FASE* di Alzano Lombardo con gli eventi di **FUORI FORME** dedicati a chi non vuole rinunciare ai formaggi neanche alla sera. L'appuntamento è quindi con **The Cheese Lover's Nights**, dove gli appassionati potranno regalarsi un momento goloso e notturno in un ambiente esclusivo.

Forme al via, con Ascom ottobre è il mese del formaggio

Forme ma non solo. Tutto il mese ottobre è dedicato al formaggio e i prodotti caseari sono protagonisti nei menù dei ristoranti e nei negozi, con iniziative ad hoc organizzate da gastronomi, fioristi, panificatori e salumieri. Il messaggio è chiaro: il formaggio si conferma un elemento che valorizza l'attività nel suo complesso, driver dell'offerta distributiva e leva di sviluppo per il turismo, l'ospitalità alberghiera e, quindi, per tutta l'economia del territorio.

Parola di Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, dal 2017 un «pilastro» del progetto Forme: «Forme ha una forte valenza identitaria perché aiuta a

riconoscere il patrimonio e l'eccellenza di un territorio nelle sue diverse sfaccettature – conferma Zambonelli -. In un sistema commerciale sempre più globalizzato, la forza di un territorio emerge proprio dalla sua capacità non solo di produrre ma anche di trasmettere l'identità di un luogo attraverso i suoi prodotti. L'enogastronomia è dunque un comune denominatore che unisce turismo, commercio e servizi e può essere una motivazione importante di spesa del consumatore-turista. Non è un caso, infatti, che tra le medie città italiane solo quelle come Bergamo sono cresciute grazie al turismo e a una solida rete di negozi di eccellenza».



Giovanni Zambonelli

Consapevole del proprio primato caseario, Bergamo è anche chiamata a non esaurire l'impegno nei quattro giorni di Forme: «Il legame territorio-cibo abbinato alla ricerca di qualità deve contraddistinguere il modus operandi delle nostre imprese – aggiunge il direttore Oscar Fusini -. In quest'ottica Forme interpreta il cambiamento in atto e legato al fatto che i piccoli esercizi stanno puntando sulla specializzazione e sulla qualità dei prodotti. Qualità che rappresenta l'unica possibilità di competizione rispetto alla standardizzazione dell'offerta delle medie e grandi superficie di vendita».

Infine, Forme si conferma un grande volano di informazione e cultura del consumatore: «la manifestazione offre la possibilità al pubblico di apprezzare prodotti nuovi, spesso

di nicchia e che normalmente si trovano solo nei loro territori di riferimento – prosegue Fusini -. Valorizzando le piccole produzioni, Forme può fare da cassa di risonanza alla rete distributiva di questi formaggi, rappresentando uno stimolo competitivo in più per le nostre imprese, chiamate a portare a Bergamo gioielli caseari che difficilmente si trovano sugli scaffali».



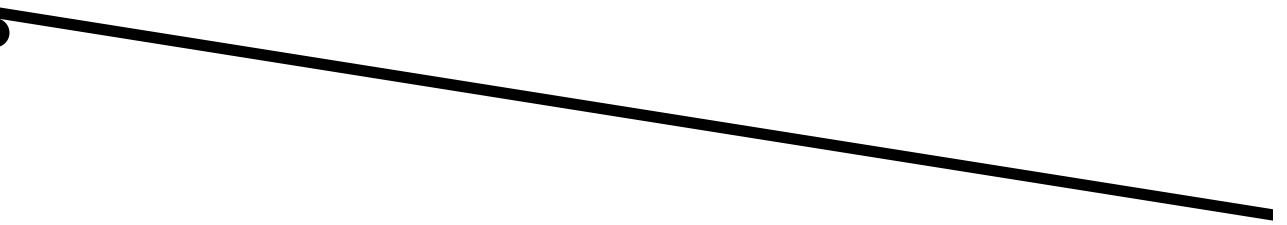
Oscar Fusini

Un centinaio le attività coinvolte. Dai taglieri ai centrotavola fino ai menù dedicati

Salumieri, ristoratori, panificatori e fioristi protagonisti dentro e fuori Forme. Ciascuna categoria omaggerà infatti i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: promuovere i formaggi bergamaschi e italiani (le attività aderenti sono riconoscibili da una vetrofania dedicata). Per tutto ottobre i gastronomi salumieri proporranno ai clienti «Il tagliere di Forme»: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi, con la guida degli esperti Onaf. Sempre in collaborazione con Onaf, Ascom propone «Il centrotavola di Forme»: oltre a quello ad uso domestico, ci sarà un centrotavola ad uso professionale (per i ristoranti): entrambi, ovviamente richiamano il mondo dei formaggi per design, colori e profumi.

Nel «fuori salone» di Forme, infine, non potrà mancare la proposta della ristorazione e i ristoranti proporranno «Il formaggio al ristorante» arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani. Infine, c'è anche la «Carta del pane e dei formaggi» studiata da Aspan e che contiene alcune proposte di abbinamento di pane con una selezione di formaggi bergamaschi.





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 esperienze 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 tutte 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 10

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.

Forme, anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani. Tutte le attività aderenti saranno pubblicate sul sito www.progettoforme.eu e contrassegnate da una vetrofania.

Forme, aperte le iscrizioni ai World Cheese Awards

Sono aperte le iscrizioni per partecipare ai World Cheese Awards e gli organizzatori, Guild of Fine Food, invitano i produttori di formaggio di tutto il mondo a presentare i loro prodotti alla più grande competizione mondiale dedicata esclusivamente ai formaggi e non ad altri prodotti caseari. World Cheese Awards avrà luogo venerdì 18 ottobre 2019, per la prima volta in Italia, nell'ambito dell'evento FORME che si svolge nella città di Bergamo.

Dopo aver raggiunto un numero record di iscrizioni nel 2018, quest'anno si prevedono più di 3.500 iscrizioni, provenienti

da oltre 40 Paesi dei sei continenti. La comunità casearia internazionale si riunirà per giudicare tutti i formaggi in un solo giorno, raccogliendo produttori, rivenditori, compratori, consumatori e giornalisti gastronomici in un'autentica celebrazione internazionale di tutto il mondo del formaggio.

World Cheese Awards, piattaforma globale per promuovere l'eccellenza della produzione casearia, dai pluripremiati ai piccoli artigiani, assegnerà le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold con una giuria formata da 230 membri che indirizzerà i buyer internazionali verso i formaggi migliori del mondo. In seguito, una Super Giuria di fama internazionale eleggerà i formaggi migliori in diretta televisiva su WCA TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo 2019.

La quarta edizione di FORME ospiterà un evento senza precedenti dedicato al formaggio e a i suoi estimatori. Oltre 40,000 visitatori avranno l'opportunità di immergersi nel vivo di World Cheese Awards. Inoltre, potranno visitare gratuitamente un'esposizione museale dedicata ai precedenti Formaggi Campioni del Mondo, assistere all'esame della giuria dal vivo e partecipare a tour di degustazione che si terranno durante il fine settimana. L'evento FORME, ambientato nel cuore medioevale di Bergamo e nei padiglioni della Fiera di Bergamo, ospiterà, oltre a World Cheese Awards, Cheese Festival, un grande spettacolo di arte casearia aperto al pubblico e B2Cheese, l'inedita fiera internazionale dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario, offrendo alla comunità casearia lo scenario ideale per interagire, degustare e giudicare, ma anche stringere accordi e concludere affari.

John Farrand, amministratore delegato di Guild of Fine Food, l'organizzazione che gestisce World Cheese Awards, ha commentato: "Siamo davvero entusiasti di venire in Italia per la prima volta, e di collaborare con FORME per realizzare il più grande evento all'interno del calendario delle manifestazioni casearie internazionali di quest'anno. World Cheese Awards cresce in dimensioni e pubblico anno dopo anno,

ma non abbiamo mai perso di vista il suo vero significato: la celebrazione del lavoro dei piccoli produttori di formaggio artigianali. Ecco perché per questa edizione ci auguriamo un numero maggiore di iscrizioni, provenienti da più Paesi. La regione Lombardia ha i numeri e la qualità per eccellere nella produzione casearia e non riesco a immaginare un'ambientazione migliore in cui il mondo caseario possa riunirsi ancora una volta, per applaudire le eccellenze e puntare i riflettori anche sui formaggi delle Cheese Valleys, nel momento in cui Bergamo è candidata ad essere nominata Città Creativa UNESCO per la gastronomia.”

Le iscrizioni per il World Cheese Awards termineranno lunedì 9 settembre. Si consiglia di iscriversi in anticipo. I produttori possono iscriversi online su www.gff.co.uk/wca. World Cheese Awards si svolgerà venerdì 18 ottobre e farà parte dell'evento FORME, in programma da giovedì 17 a domenica 20 ottobre a Bergamo.

World Cheese Awards

World Cheese Awards rappresenta un appuntamento annuale importante nel calendario di chi ama il formaggio, e da oltre 30 anni riunisce produttori, commercianti, acquirenti, consumatori e giornalisti gastronomici di tutto il mondo, per celebrare la tradizione, l'innovazione e l'eccellenza nel settore caseario. È l'evento più famoso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, perché yogurt, panna, burro e altri prodotti caseari non sono ammessi alla gara. L'evento sostiene i migliori produttori di formaggi al mondo, dai piccoli artigiani ai grandi produttori internazionali.

I membri della giuria, suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, selezionano i formaggi meritevoli di medaglia di Bronzo, Argento o Oro. Esaminano la crosta e la struttura del formaggio, il colore, la consistenza, l'omogeneità e soprattutto il sapore. Ogni squadra, nell'ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato

Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che porterà all'esame finale della giuria. La Super Giuria, che rappresenta i quattro angoli del mondo, procede infine a eleggere i 16 formaggi finalisti di fronte a un pubblico di produttori e consumatori, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo; l'avvenimento viene trasmesso in diretta televisiva su WCA TV.