

# **Fiera Campionaria al via. Domenica protagonisti anche i Gastronomi Ascom**

Ritorna la Fiera Campionaria, uno degli appuntamenti più attesi dai bergamaschi. La fiera firmata Promoberg che mette in vetrina il maggior numero di settori merceologici, una quarantina, è di scena al polo fieristico in via Lunga da mercoledì 30 ottobre a domenica 3 novembre 2019. Sempre ricco il calendario degli eventi collaterali, a partire dalla novità Mattoncini a Bergamo a cura della città del mattoncino: 2,5 milioni di pezzi Lego per ricostruire modelli di ogni genere e dimensione. Inoltre, Fieramentebirra, gli showcooking, i concorsi per futuri cuochi e chi lo chef lo fa già di professione, le castagnate, la fanfara dei bersaglieri, le canzoni dei bambini e tanto altro ancora.

Domenica 3 novembre tra i protagonisti il Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Confcommercio Bergamo: al Padiglione A (Area showcooking-corsia 1), dalle ore 16 alle 18.30, propongono due gare di taglio, del prosciutto e del formaggio. Il regolamento è semplice: per entrambe le sfide sono previsti al massimo cinque concorrenti e verrà indicato un tempo massimo entro cui poter operare. Vincerà la gara di taglio chi si avvicinerà il più possibile al peso richiesto dai giudici.

“In questa edizione – spiega Luca Bonicelli, presidente del Gruppo gastronomi-salumieri di Ascom Bergamo – abbiamo voluto mettere in mostra non tanto i prodotti ma le imprese e chi sta dietro al bancone: un’occasione per far conoscere ai cittadini la professionalità della nostra categoria. Oltre alla gara di taglio, un appuntamento tradizionale in Fiera, un nostro esperto dimostrerà come disossare un prosciutto crudo e non mancheremo di dispensare tanti altri consigli al pubblico”.

La Campionaria si estende su tutta la superficie al coperto della Fiera di Bergamo, per un totale di 17mila metri quadrati. Quest'anno sono 205 le imprese che espongono (e vendono) in Campionaria, in rappresentanza di 15 regioni italiane e 6 nazioni straniere. La rappresentativa più numerosa rimane come da tradizione quella di casa, con 111 imprese targate Bergamo, seguita da Brescia (11) e Milano (9). Dieci le provincie lombarde rappresentate, per un totale di 145 imprese. Al secondo posto la regione Veneto (13 imprese), terza la Liguria (6). Il 46% delle imprese proviene da fuori provincia; il 30% da fuori regione: dati che consentono ricadute positive per il nostro territorio.

---

## **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.



