

Alba Bergamo Parma, tre città per un'unica destinazione gastronomica

Le città creative Unesco per la gastronomia alla Fiera internazionale del tartufo di Alba. Zambonelli: "Promuovere bellezza e bontà dei territori è un'occasione per il commercio e il turismo"



Lo stand
MauroGalloFotografo©2023

Alba Bergamo Parma: un legame inscindibile si è stabilito fra le tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia, riunite in un Distretto grazie ad un'intesa siglata nel 2021 dalle rispettive Amministrazioni comunali e replicata l'anno successivo dalle Ascom territoriali, nel contesto di un'iniziativa sostenuta da Confcommercio-Imprese per l'Italia. Si chiama Tipicamente Uniche la rassegna itinerante che ha preso avvio nel 2022 a Bergamo nel contesto della manifestazione Forme Infinite e che per il 2023 ha trovato nella 93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba un'ambientazione ideale, per un passaggio di testimone che vedrà protagonista, l'anno prossimo, la città di Parma. Clima di festa e atmosfera delle grandi occasioni in piazza Risorgimento, tra il Duomo ed il Municipio albesi, per l'accoglienza delle autorità, delle delegazioni e degli

espositori dei territori ospitati, protrattasi per tutto il fine settimana del 4 e 5 novembre scorsi. Nello spazio istituzionale sono state presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori ed è stato promosso il pacchetto turistico congiunto, in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni. Dal “formai del Mut” dell’Alta Val Brembana Dop al Moscato di Scanzo Docg, dall’olio extravergine di oliva Dop del Sebino Bergamasco Lago d’Iseo sponda occidentale ai vini dei Colli di Parma, dal Parmigiano Reggiano dallo Strachìtunt Valtaleggio al Culatello di Zibello, al vino Valcalepio con i Sapori della Bergamasca, dal Fungo Porcino di Borgotaro al vino Valcalepio, dai formaggi delle Orobie alla Nocciola Piemonte Igp delle Langhe: ecco le meraviglie protagoniste del Mercato delle Eccellenze in un week end del gusto, dei profumi e della reciprocità territoriale.

Contestualmente all’inaugurazione dello spazio espositivo, per due giorni regno di Consorzi e Associazioni di promozione, ha avuto luogo un importante momento istituzionale al quale sono intervenuti i sindaci di Alba Bergamo e Parma, rispettivamente Carlo Bo, Giorgio Gori e Michele Guerra e i presidenti delle Ascom artefici dell’evento, Giuliano Viglione per ACA, Giovanni Zambonelli per Ascom Bergamo, Vittorio Dall’Aglia per Ascom Parma, oltre a numerose autorità del territorio albese.

Fra gli altri, i direttori delle tre Ascom, Fabrizio Pace per ACA, Oscar Fusini per Bergamo, Claudio Franchini per Parma, inoltre, Fabio Fulvio, responsabile settore Marketing Innovazione e Internazionalizzazione di Confcommercio.

Entrambe le giornate sono state caratterizzate dagli Show Cooking tenuti da noti chef – come Andrea Nizzi e Marco Stagi – nella sala “Beppe Fenoglio” al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, all’interno del Cortile della Maddalena, nel contesto del più importante evento albese, di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed

esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato rispetto all'offerta prestigiosa dei prodotti più rappresentativi dell'albese e, per estensione, del distretto enogastronomico "targato Unesco".

L' impegno delle associazioni commercianti di Alba, Bergamo e Parma

«Dopo la positiva esperienza del 2022, con l'evento di esordio a Bergamo, siamo soddisfatti e orgogliosi di proseguire una collaborazione nata su basi solide e condivise, pur nelle rispettive specificità delle aree di nostra competenza – dichiarano Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi, Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Il passo compiuto dalle nostre associazioni ha supportato fin dall'inizio la scelta di unitarietà dei nostri sindaci, che hanno dato corso ad una visione lungimirante, parlando ad una voce sola sui temi dell'enogastronomia e sulle produzioni territoriali che hanno ottenuto l'attenzione e il riconoscimento dell'Unesco, collegando in un unico distretto tre fra le più importanti regioni italiane famose nel mondo per il Made in Italy: Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. La finalità principale è ovviamente quella di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».

Le città creative Unesco per la gastronomia

«Siamo particolarmente lieti di ospitare quest'anno l'evento di Alba, Bergamo, Parma Città Creative Unesco per la Gastronomia – affermano il sindaco di Alba Carlo Bo e l'assessore al Turismo e alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla -. L'enogastronomia, che fino a dicembre celebriamo nella 93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, è

una componente essenziale del volano turistico, le cui ricadute positive in termini di fatturato e visibilità si riverberano su un vasto indotto di attività del territorio. L'idea di ideare proposte comuni fra città che condividono prestigiosi riconoscimenti in tale ambito è un'operazione strategica che sosteniamo con convinzione».

«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta Giorgio Gori, sindaco di Bergamo – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico». Gori ha colto l'occasione per formulare gli auguri alla città di Alba, che insieme a Bra, Langhe e Roero, concorre al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2026: Bergamo, insieme a Brescia, è la Capitale in carica per il 2023. Il sindaco della città orobica ha sottolineato gli straordinari effetti positivi che tale riconoscimento genera sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello economico.

«L'unione tra Alba, Bergamo e Parma e le loro eccellenze – ha concluso Michele Guerra, sindaco di Parma – è un'occasione

per far valere ancora una volta le sinergie sviluppate in questi anni e quelli a venire. È un piacere poter partecipare in questi giorni a questo appuntamento e ospitare a Parma le Città Creative Unesco per la Gastronomia il prossimo anno. Questo percorso non riguarda solo i nostri territori, ma la forza delle regioni in cui siamo inseriti, sia rispetto al resto del Paese che alla cultura e al mercato internazionale. Sosterremo con convinzione questo scambio di idee e di progetti anche nei prossimi anni, certi di trovare in Alba e Bergamo dei partner di alto livello con cui crescere insieme».

Il sito e la promozione del territorio con un unico pacchetto turistico

Nel corso dell'evento albese è stato inoltre presentato il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it nel quale sarà possibile esplorare le caratteristiche salienti dei tre territori e conoscere il tour strutturato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il

Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Credit photo: MauroGalloFotografo©2023

Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia conquista la Corea del Sud

L'incontro getta le basi per un sodalizio e interscambio gastronomico tra la nostra città e Gangneung

Bergamo Città Creativa UNESCO per la gastronomia fa scuola nel mondo: il lavoro che la città ha svolto negli anni scorsi per vedere riconosciuta la propria arte casearia e l'attività di coordinamento che ha consentito di ospitare più di un meeting internazionale delle Città Creative hanno reso Bergamo un punto di riferimento per molti centri che in tutto il mondo lavorano per costruire i propri dossier UNESCO.

Mercoledì 22 febbraio i consiglieri comunali Ezio Deligios e Denise Nespoli, delegati dal Sindaco Giorgio Gori rispettivamente per UNESCO e la Food Policy, hanno accolto a Palazzo Frizzoni la delegazione proveniente da Gangneung, dinamica città della provincia sudcoreana del Gangwon che ha, fra l'altro, ospitato alcuni eventi delle Olimpiadi invernali

del 2018. Gangneung presenterà la candidatura per divenire “Città Creativa Unesco per la Gastronomia” nel 2023: da qui la richiesta di supporto, consulenza e confronto sui contenuti e i progetti del suo dossier di candidatura.

La delegazione coreana era guidata dal Presidente del Comitato consultivo della Rete coreana delle Città Creative UNESCO – Commissione nazionale coreana per l’UNESCO, Geonsoo Han accompagnato dal dirigente dell’Ufficio cultura, turismo e affari marittimi, Seung-Rul Han e da due membri dello staff della divisione cultura e arte.

Durante l’incontro con lo staff di Bergamo Città Creativa UNESCO, guidato dal Focal Point Claudio Cecchinelli, la delegazione ha presentato Gangneung: le sue peculiarità, i suoi prodotti gastronomici e i tratti più salienti della cultura, gli obiettivi della candidatura. Inoltre, c’è stata la condivisione su temi e progetti sviluppati dal Comune di Bergamo, quali il Summit Internazionale delle Città Creative UNESCO e i numerosi progetti sviluppati dal Tavolo Food Policy. All’incontro hanno partecipato Raoul Tiraboschi, coordinatore del Tavolo Food Policy, e Davide Zarri, Food Trails Project Officer. Francesco Maroni, presidente Associazione Le Tre Signori, ha concluso la mattinata illustrando i progetti FORME e B2Cheese, a testimonianza del rilievo del comparto caseario nel riconoscimento di Bergamo quale città creativa in rappresentanza di un’area vasta.

La giornata è proseguita presso la sede di VisitBergamo. La delegazione coreana ha incontrato Ascom Confcommercio Bergamo, rappresentata dal direttore Oscar Fusini che si è soffermato sulle potenzialità di scambio di esperienze e reciproca promozione turistica oltre che sulla collaborazione con le città creative per la gastronomia (Bergamo, Alba, Parma) riunite nel distretto gastronomico. La presenza del Consorzio Tutela Valcalepio e del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo ha consentito di rafforzare le potenzialità di reciproco sviluppo del turismo enogastronomico. Su questo aspetto ha effettuato

un focus l'amministratore delegato di VisitBergamo, Christophe Sanchez, senza trascurare la potenziale attrattività della stagione lirica del Teatro Donizetti, vista la passione per l'opera dei cittadini coreani.

“Particolare attenzione da parte della delegazione sud coreana – ha spiegato Claudio Cecchinelli del Comune di Bergamo – è stata riservata alla conoscenza delle attività portate avanti dal Servizio Cultura e UNESCO del Comune di Bergamo ed ai progetti intrapresi nell'ambito del network internazionale delle Città Creative. La città di Gangneung ha colto l'occasione per illustrare i progetti di collaborazione internazionale che intende avviare nell'ambito della rete delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia e, in caso di approvazione della candidatura, ha invitato Bergamo a partecipare al loro Wine Festival per far conoscere anche in Corea i vini pregiati bergamaschi e le eccellenze casearie. Due città fisicamente distanti che si sono però ritrovate accomunate dalla volontà di raccontare la storia di un saper fare gastronomico che si combina con sostenibilità, salute e inclusione sociale. Bergamo e Gangneung identificano la creatività, declinata nel settore della gastronomia, come elemento strategico per il proprio sviluppo urbano sostenibile, promuovendo la tutela della biodiversità e la rigenerazione del modello di sviluppo. Le due città hanno gettato un ponte per arricchirsi vicendevolmente e condividere buone pratiche per l'impiego e la valorizzazione delle risorse naturali, ma soprattutto il grande bagaglio di esperienze umane, in sintonia con gli obiettivi UNESCO.”

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 Albese, 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).

Bergamo, Alba e Parma: tre Ascom insieme per promuovere la creatività gastronomica

Siglato il protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia: in arrivo azioni comuni per ristorazione e turismo

È stato siglato ieri, venerdì 21 gennaio, presso la Sala del Consiglio comunale di Alba il "Protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia" tra Associazione Commercianti Albesi, Ascom Bergamo e Ascom Parma. L'accordo segue la firma di un analogo documento avvenuta in ottobre tra le tre città italiane, uniche a essere insignite del riconoscimento che premia la creatività culinaria.

La firma in calce all'intesa è stata apposta dai presidenti delle tre Ascom: per Alba Giuliano Viglione, per Bergamo Giovanni Zambonelli, per Parma Vittorio Dall'Aglio, presenti anche il direttore e il vice direttore ACA, Fabrizio Pace e Silvia Anselmo, il direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero Elisabetta Grasso e i direttori di Ascom Bergamo Oscar Fusini e di Ascom Parma Claudio Franchini, nonché gli organi di informazione. L'impegno comune sarà quello di realizzare iniziative ed eventi che colleghino

ulteriormente i tre territori italiani all'insegna della loro vocazione, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale.

«L'incontro di oggi – afferma il **presidente di Ascom Bergamo, Giovanni Zambonelli** – sancisce l'unione di tre territori ad alta vocazione enogastronomica che condividendo una visione desiderano dare un ulteriore sviluppo alla cultura del settore ed aumentare l'attrattività turistica. L'estate scorsa ci ha insegnato quanto sia forte il desiderio di tornare a viaggiare, con un ritorno di un turismo estero (Francia, Svizzera, Germania che avevamo un po' perso) e con un'esplosione di flussi dai Paesi dell'Est, particolarmente sensibili al richiamo enogastronomico».

«Bergamo, Alba e Parma si promuovono come un'unica, allargata destinazione turistica creando collaborazioni e alleanze tra le rispettive associazioni di categoria, gli operatori economici e le istituzioni formative, a conferma che la relazione tra le amministrazioni comunali può essere rafforzata attraverso alleanze tra i "corpi intermedi" delle rispettive città, interessati al tema enogastronomico, anche, quindi, commerciale e turistico – sottolinea **Giorgio Gori, sindaco di Bergamo** -. Non posso che ringraziare Ascom di aver colto questa opportunità, dando l'esempio perché queste sinergie possano svilupparsi anche nell'ambito di altre categorie».

«Creative Cities – sottolinea il **presidente ACA Giuliano Viglione** – è un network nel quale sono state ammesse 295 località di tutto il mondo, nei vari settori dell'economia e della cultura. Uno dei temi che l'Unesco pone alla base di questa rete è la collaborazione per una crescita comune, attraverso regolari scambi di esperienze. Tredici sono le città italiane riconosciute per le proprie peculiarità e Bergamo, Parma ed Alba sono quelle individuate per l'enogastronomia, una fama che le accomuna: la firma del

protocollo di intesa rinsalda la volontà di cooperare con azioni condivise».



«In un Paese come l'Italia – aggiunge **Vittorio Dall'Aglio, Presidente Ascom Parma** – primo nel mondo proprio per l'eccellenza e la qualità dei suoi prodotti enogastronomici, queste tre città si ritrovano oggi accumulate da un prestigioso riconoscimento che deve essere promosso e valorizzato il più possibile. Cultura del cibo e qualità dei prodotti gastronomici costituiscono infatti un grande patrimonio di visibilità che, unitamente agli altri punti di forza che queste città naturalmente possiedono (come arte, storia e natura) deve essere valorizzato e messo a sistema per attrarre flussi di turismo principalmente dai mercati internazionali. L'accordo sottoscritto oggi conferma ancora una volta che unire le forze nella promozione turistica dei nostri territori è l'arma vincente».

«Ci fa piacere che le Ascom di Alba, Bergamo e Parma abbiano deciso di firmare la loro alleanza nella nostra città – considerano il **sindaco di Alba Carlo Bo** e **l'assessore albese alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla** -. Il network delle Città Creative nasce proprio per creare sinergie e collaborazioni e questa iniziativa dimostra ancora una volta che il grande lavoro svolto in rete contribuisce a

rafforzare i territori. Il Comune di Alba, insieme all'Associazione Commercianti Albesi, sta investendo molto nel settore della gastronomia, che rappresenta sempre più un prodotto turistico da valorizzare in modo coordinato con tutti gli enti e le istituzioni locali: nel 2022 ci aspettano grandi sfide e l'alleanza tra Alba, Bergamo e Parma è uno strumento in più per affrontarle al meglio».

Nell'occasione, oltre ai vertici delle rispettive realtà associative di ambito Confcommercio-Imprese per l'Italia, hanno partecipato il **presidente** e il direttore generale di **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), **Lino Stoppani** e Roberto Calugi. «Alba, Bergamo e Parma – afferma Stoppani – sono i tre lati di un distretto gastronomico italiano unito da materie prime e prodotti tipici straordinari. Ma sono anche tre territori con una storia e un potenziale eccezionale dal punto di vista della ristorazione, dove qualità, creatività e cultura si uniscono creando quel patrimonio dell'umanità che l'Unesco tutela e promuove. Fipe è felice di far parte di questa storia di valore e valori, interpretati dai pubblici esercizi quali “beni culturali viventi” e raccontati anche dalla nostra Carta dei Valori della ristorazione che mettiamo a disposizione di questo progetto».

**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.

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: il board del Patrimonio Mondiale ha diramato oggi pomeriggio la lista

delle 66 città che entrano nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come “laboratori di idee e pratiche innovative”, capaci di costruire “un contributo tangibile al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi”. È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall’Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città.

Il sindaco Gori: “Premiato il saper fare bergamasco nell’arte casearia”

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



La tradizione dei bergamini

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

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

Le altre città creative Unesco

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

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

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

Le mura patrimonio Unesco, posata la “prima pietra”

Prime firme – da Comune, Provincia e Regione – al protocollo che porterà alla stesura del dossier italiano per la candidatura a patrimonio mondiale. Bergamo è capofila