

## FORMAGGIO UNA QUESTIONE DI CLASSE



**Venerdì 20 ottobre – ore 18:00 Palazzo della Borsa Merci , Piazza della Libertà Bergamo**

*Un convegno dedicato all'arte casearia: i tempi sono maturi perché il formaggio occupi il ruolo che gli compete*

“**Formaggio: una questione di classe**” è il primo appuntamento che inaugura la **manifestazione Forme (Bergamo, 20-22 ottobre)**. Un convegno che mira a fare il punto sullo stato dell'arte del settore caseario, nel cuore della provincia produttiva con il maggior numero di formaggi D.O.P. e la più vasta biodiversità in ambito caseario.

L'appuntamento è per **venerdì 20 ottobre, dalle 18:00, nel Palazzo della Borsa Merci in Piazza della Libertà**. In questa occasione sono attesi il Sindaco di Bergamo, **Giorgio Gori** – per i ringraziamenti ufficiali – accanto a **Paolo Malvestiti**, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo, e **Giovanni Fava**, Assessore Regionale all'Agricoltura.

Obiettivo del convegno è **valorizzare il sapere e la cultura dei formaggi italiani**, evidenziando la loro dimensione legata al piacere, alla salute, allo scambio e alla condivisione, nonché alla loro **importanza come richiamo per il turismo enogastronomico**, un settore che sta vivendo un momento d'oro e che è sempre più improntato alla ricerca di prodotti tipici e di qualità.

I relatori saranno chiamati a mettere in luce quali informazioni e quali strumenti, anche legislativi, sono necessari per identificare tipologia e provenienza dei formaggi: dalle razze animali alla loro alimentazione e cura; dai trattamenti cui è sottoposto il latte all'utilizzo di innesti o fermenti; dal metodo di salatura alla tipologia di sale utilizzato; dalla stufatura alla stagionatura. **Informazioni utili, indispensabili e necessarie a sgombrare il campo da tante notizie sbagliate**. Perché il consumatore attento è goloso anche di verità.

Un appuntamento imprescindibile per chi opera nel settore e per tutti gli appassionati. Non si può dimenticare, infatti, che l'Italia è annoverata tra le più importanti aree produttive di numerose (e prestigiose) tipologie di formaggi. Un panorama così vasto merita di essere meglio conosciuto e di avere **regole mirate ed efficaci volte a tutelare la qualità delle singole produzioni e che diano al consumatore finale strumenti adeguati per poter effettuare scelte oculate**.

Alla tavola rotonda parteciperanno: **Alberto Marcomini**, Ideatore di Italian Cheese Award, **Daniele Vigo** del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, **Carlo e Giovanni Fiori**, della famiglia di affinatori Guffanti, **Nicolò Quarteroni**, delegato dall'Associazione Bruna Alpina Originale e allevatore, il responsabile settore acquisti gastronomia, latticini & salumi di Esselunga, **Giorgio Baldini**, e **Silvia Tropea Montagnosi**, giornalista ed esperta Food di East Lombardy per Bergamo.

Segue degustazione di una selezione di formaggi **Principi delle Orobie**, pane Garibalda di **Aspan Bergamo**, con vini offerti dal **Consorzio Tutela Valcalepio** e la collaborazione di professori e studenti dell'Istituto statale **Galli-Vittorio Cerea Academy di Bergamo** e della **Fondazione Ikaros di Grumello del Monte**.

## **LA TAVOLA ROTONDA – INTERVENTI E TEMI**

**Alberto Marcomini**, Maître fromager de France dalla “*Confrérie des Chevaliers du Taste-Fromage de France*”. Ideatore di Italian Cheese Award

*Italian Cheese Award- Luxury Cheese*

**Daniele Vigo**, Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Medicina Veterinaria

*Vacche di classe per latti di alta gamma*

**Carlo e Giovanni Fiori**, rappresentanti della famiglia di celebri affinatori Guffanti giunti alla quarta generazione

*Formaggio è una scoperta e non un'invenzione*

**Nicolò Quarteroni**, delegato dall'Associazione Bruna Alpina Originale, allevatore, direttore dell'Agriturismo Ferdy

*L'importanza delle razze autoctone per la tutela della montagna e per la salute dell'uomo*

**Giorgio Baldini**, responsabile settore acquisti gastronomia, latticini & salumi di Esselunga

*Il mondo dei formaggi in Esselunga*

**Silvia Tropea Montagnosi**, giornalista ed esperta di storia della cucina, autrice di numerosi testi sull'enogastronomia e di ricette, esperta Food di East Lombardy per Bergamo e maestra assaggiatrice ONAF

*Dalle stalle alle stelle*

Si ringraziano: **Oscar Fusini**, Direttore ASCOM Confcommercio Bergamo, e **Ivan Rodeschini**, Presidente dell'Associazione Promozione del Territorio

—

Ai partecipanti verrà consegnato un voucher per accedere all'aperitivo organizzato a “Forme al Centro” in Bergamo Bassa.

## FORMAGGIO UNA QUESTIONE DI CLASSE

6 ottobre 2017 Cantiere



Venerdì 20 ottobre – ore 18:00 Palazzo della Borsa Merci , Piazza della Libertà Bergamo

*Un convegno dedicato all'arte casearia: i tempi sono maturi perché il formaggio occupi il ruolo che gli compete*

"Formaggio: una questione di classe" è il primo appuntamento che inaugura la **manifestazione Forme (Bergamo, 20-22 ottobre)**. Un convegno che mira a fare il punto sullo stato dell'arte del settore caseario, nel cuore della provincia produttiva con il maggior numero di formaggi D.O.P. e la più vasta biodiversità in ambito caseario.

L'appuntamento è per **venerdì 20 ottobre, dalle 18:00, nel Palazzo della Borsa Merci in Piazza della Libertà**. In questa occasione sono attesi il Sindaco di Bergamo, **Giorgio Gori** – per i ringraziamenti ufficiali – accanto a **Paolo Malvestiti**, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo, e **Giovanni Fava**, Assessore Regionale all'Agricoltura.

Obiettivo del convegno è **valorizzare il sapere e la cultura dei formaggi italiani**, evidenziando la loro dimensione legata al piacere, alla salute, allo scambio e alla condivisione, nonché alla loro **importanza come richiamo per il turismo enogastronomico**, un settore che sta vivendo un momento d'oro e che è sempre più improntato alla ricerca di prodotti tipici e di qualità.

I relatori saranno chiamati a mettere in luce quali informazioni e quali strumenti, anche legislativi, sono necessari per identificare tipologia e provenienza dei formaggi: dalle razze animali alla loro alimentazione e cura; dai trattamenti cui è sottoposto il latte all'utilizzo di innesi o fermenti; dal metodo di salatura alla tipologia di sale utilizzato; dalla stufatura alla stagionatura. **Informazioni utili, indispensabili e necessarie a sgombrare il campo da**

### NETWORK

**Creare app non è mai stato così semplice.**

Prova Gratis Pronto App Facile!  
Pronto-Quadrato-250x250



Cerca ...

### GLI ULTIMI COMUNICATI STAMPA

This is Futsal – Seconda Puntata  
FORMAGGIO UNA QUESTIONE DI CLASSE

E' ONLINE L'E-SHOP SHARE YOUR SMILE COLLECTION FIRMATO FARNESE GIOIELLI

Intervento alluce valgo – quando è necessario che un paziente con alluce valgo si sottoponga a intervento chirurgico?

Kerberos. Al via da Roma il Road Show MaggiorDOMO 2017

### MENÙ

- Home
- Menu Utente
  - I Miei Articoli
  - Modifica Profilo
  - Recupera Password
- Pubblica Comunicato
- Login
- Registrati