

Formaggio Una Questione Di Classe



Dal 20 al 22 ottobre le vie e i principali luoghi di interesse di **Bergamo** si animano con la seconda edizione di **“Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi”**, la manifestazione dedicata all’**arte casearia con conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori**, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali.

L’edizione 2017 di **Forme** nasce nel solco del successo dell’omonimo progetto sviluppato in occasione di Expo Milano 2015, nell’ambito di Bergamo Experience, e ha l’obiettivo di **affermare la centralità e il primato del territorio bergamasco nel panorama caseario europeo**. Bergamo, infatti, è **la provincia con il maggior numero di formaggi D.O.P. e la più vasta biodiversità in ambito caseario**. Il formaggio è uno dei prodotti agroalimentari più caratterizzanti e legati al territorio d’appartenenza, risultato di tradizioni secolari e filiere di produzione uniche. Bergamo e i suoi comuni, possono vantare il primato di avere ben **nove D.O.P.** e i prodotti d’eccellenza come quelli che sono raccolti sotto il brand **Formaggi Principi delle Orobie**.

Ambasciatore e coordinatore scientifico della manifestazione è Alberto Marcomini, giornalista con decennale esperienza nel settore caseario, considerato uno dei più grandi esperti italiani di formaggi. Critico, giornalista, conduttore televisivo, dal 1990 è insignito del prestigioso titolo di **“Maître fromager de France”** della **Confrérie des Chevaliers du Taste-Fromage de France**. Con Marcomini si trasferiscono a Bergamo le **finali di “Italian Cheese Award”**, il premio nazionale conferito ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano. Uno dei focus dell’edizione 2017, i campioni dei formaggi dell’area East Lombardy. Inoltre, grazie al contributo di Marcomini, è stato possibile organizzare la **prima edizione di “Luxury Cheese”, esposizione e degustazione dedicata ai più rari e preziosi formaggi internazionali**, proposti in abbinamento a etichette di altrettanto valore.

L’evento è organizzato dall’Associazione Promozione del Territorio, PG&W e Guru del Gusto.

Forme ha il patrocinio e il supporto di **Camera di Commercio di Bergamo**, in collaborazione e con il patrocinio di **Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Comunità Montana della Val Brembana, Visit Bergamo, East Lombardy, Ascom, Confcommercio, Aspan, Coldiretti, Confcooperative, Confartigianato e ATB**.

Main partner dell’iniziativa è **Esselunga**. L’iniziativa è supportata tra gli altri anche da **Consorzio di Tutela del Grana Padano, San Pellegrino, Birra Leffe e Italtrans**.

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

Convegno: “Formaggio. Una questione di classe”

Palazzo ex Borsa Merci - Piazza della Libertà

20 ottobre - dalle 18:00 alle 19:30 // A invito.

Convegno dedicato alla classificazione dei formaggi e alla loro valorizzazione alla presenza di autorevoli relatori.

Finali Italian Cheese Award

Palazzo della Ragione - Sala delle Capriate

20 ottobre - dalle 20:00 alle 22:00 // A invito.

Per la prima volta, Bergamo ospita la finale del prestigioso premio che ogni anno elegge i migliori formaggi nazionali.

Mostra Luxury Cheese

Palazzo della Ragione - Sala delle Capriate

20 ottobre dalle 14:00 alle 19:00 / 21-22 ottobre dalle 10:00 alle 19:00 // Aperta al pubblico.

I formaggi più rari e pregiati del mondo, per la prima volta insieme, presentati al pubblico per far conoscere le caratteristiche che li rendono tanto unici e preziosi.

Luxury Cheese Lab

Palazzo Terzi - Piazza Terzi, Città Alta

21-22 ottobre // Su prenotazione, a pagamento.

Nelle suggestive sale nobili di Palazzo Terzi, organizzato in collaborazione con il ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin), esclusive degustazioni di alcuni dei formaggi più rari e preziosi del mondo, protagonisti della mostra Luxury Cheese.

Piazza Mercato del Formaggio

Nel cuore di Città Alta, un villaggio in stile mostra-mercato con una selezione di 50 campioni dell'arte casearia nazionale, tra cui alcuni fra i migliori formaggi East Lombardy.

Portici di Palazzo della Ragione

20 ottobre dalle 14:00 alle 19:00 / 21-22 ottobre - dalle 9:00 alle 19:00

Aperta al pubblico.

Cheese Lab

Laboratori del gusto con degustazioni guidate da esperti del settore, con testimonianze dei produttori, per imparare a conoscere lo straordinario mondo dei formaggi di qualità.

Palazzo della Ragione - Sala dei Giuristi

20-21-22 ottobre

Su prenotazione, a pagamento.

Forme al Centro

Le vie e le piazze di Bergamo saranno animate da spettacoli, momenti di intrattenimento, esposizione e degustazione, organizzati in collaborazione con gli esercizi commerciali del centro città.

Centro Piacentiniano - area Piazza Dante

20-21-22 ottobre

Aperta al pubblico.

Chef Loves Cheese

I formaggi di Italian Cheese Award e quelli dell'area East Lombardy saranno protagonisti dei menù dei migliori ristoranti di Bergamo, con degustazioni dedicate.

Dal 16 al 22 ottobre.

[Hefty® Slider Storage](#)

[Bags - Low Price.](#)

[Superior Strength](#)

[With Hefty®, You Get](#)

[Dependable Strength At A Low](#)

[Price. Buy Today!](#)

hefty.com

DATA martedì 10 ottobre 2017

SITO WEB www.eventiesagre.it

INDIRIZZO http://www.eventiesagre.it/Fiere_Alimentari/21165932_Formaggio+Una+Questione+Di+Classe.html

Ti piace questo articolo? Convidilo



- Eventi
- Fiere
 - Alimentari
 - Artigianato
 - Antiquariato
 - Tempo Libero
 - Elettronica
 - Moda
 - Sposi
 - Altre
- Mercatini
- Teatro
- Da Visitare
- Itinerari
- Viaggi e Vacanze
- Sfilate
- Promo e Sconti
- Ultimi Inseriti
- Artisti
- Cerca Artisti
- Concorsi
- Cerca News
- Cerca un Ente
- Comuni Italiani
- Carnevale
- Pasqua
- Natale
- Presepi
- Capodanno
- Utility

Numero Evento: 21165932
Fiere Alimentari

Contatti
[Sito Web](#)

Formaggio Una Questione Di Classe
Un Convegno Dedicato All'arte Casearia: I Tempi Sono Maturi Perché Il Formaggio Occupi Il Ruolo Che Gli Compete

Fonte
Cantiere Cantiere

Date
Dal: 20/10/2017
Al: 22/10/2017

Dove:
 Piazza Della Libertà, 7
Bergamo
Lombardia - Italia

Scheda Evento

Formaggio Una Questione Di Classe

Un Convegno Dedicato All'arte Casearia: I Tempi Sono Maturi Perché Il Formaggio Occupi Il Ruolo Che Gli Compete

Da Venerdì 20 a Domenica 22 Ottobre 2017 -
Piazza Della Libertà, 7 - Bergamo (BG)



Dal 20 al 22 ottobre le vie e i principali luoghi di interesse di Bergamo si animano con la seconda edizione di "Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi", la manifestazione dedicata all'arte casearia con conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali.

L'edizione 2017 di Forme nasce nel solco del successo dell'omonimo progetto sviluppato in occasione di Expo Milano 2015, nell'ambito di Bergamo Experience, e ha l'obiettivo di affermare la centralità e il primato del territorio bergamasco nel panorama caseario europeo. Bergamo, infatti, è la provincia con il maggior numero di formaggi D.O.P. e la più vasta biodiversità in ambito caseario. Il formaggio è uno dei prodotti agroalimentari più caratterizzanti e legati al territorio d'appartenenza, risultato di tradizioni secolari e filiere di produzione uniche. Bergamo e i suoi comuni, possono vantare il primato di avere ben

Registrati
al
Portale

Eventi e Sagre

TASSO FISSO PER I PRIMI 5 ANNI
MUTUO IPOTECARIO PRIMA CASA
CON CLAUSOLA DI TASSO MINIMO



Scopri di più >

MeglioCredi
Prestiti in cui credere

trasparenza
sostenibilità
professionalità

50.000 euro fino a 120 mesi

ITALCREDI

Gruppo Bancario  Cassa di Risparmio di Ravenna

Message pubblicitario con finalità promozionale.