

# 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

**DATA** martedì 10 ottobre 2017

**SITO WEB** [www.informazione.it](http://www.informazione.it)

**INDIRIZZO** <https://www.informazione.it/c/3D40506F-F602-4408-82F8-00880C5DC886/FORMAGGIO-UNA-QUESTIONE-DI-CLASSE>

---

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

Venerdì 20 ottobre - ore 18:00 Palazzo della Borsa Mercè Piazza della Libertà, Bergamo Un convegno dedicato all'arte casearia: i tempi sono maturi perché il formaggio occupi il ruolo che gli compete



Bergamo, 06/10/2017 - 12:50 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) "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 Mercè 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'Agicoltura.

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 Garibaldina di Aspan Bergamo, con vini offerti dal Consorzio Tutela Valcalepio e la collaborazione di professori e studenti dell'Istituto statale Galli-Vittorio Cerea



Segui i comunicati stampa su



In evidenza



PR Newswire  
United Business Media

- SKINJAY: la start-up francese alla conquista del benessere
- German Publishers and Booksellers Association: Robert Menasse vince il premio letterario "Deutscher Buchpreis 2017" per il suo romanzo "Die Hauptstadt"
- Tra i finalisti della Top Ten Automotive Startups™ 2017 di Automobility LA ci sono intelligenza artificiale, ricariche per veicoli elettrici e soluzioni software per veicoli autonomi
- Harmony Biosciences acquisisce i diritti di pitolisant per gli USA da Bioprojet e raccoglie 270 milioni di dollari da fondi di investimento
- Essity si affida a Microsoft per promuovere la premiata soluzione Tork® EasyCube™ attraverso la piattaforma Azure per l'IoT

I comunicati stampa sul tuo sito