

# 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 Garibaldina 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 lattici 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.

## Newsroom

Torna alla  
Newsroom

### FORMAGGIO UNA QUESTIONE DI CLASSE

06-10-2017

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 Garibaldia 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 "*Contrèrie 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 lattici 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.

Contatta l'autore

Cantieri di Comunicazione

Scarica  
l'immagine