

Forme: a Bergamo tre giorni dedicati al meglio dell'arte casearia internazionale

 bobobo.it

Dove: Bergamo
Piazza Vecchia, 8A, CAP 24129

Data di inizio: 20/10/2017 dalle ore 09:00

Data di fine: 22/10/2017 alle ore

Prezzo: Evento GRATUITO

Nella provincia con più D.O.P. d'Europa, un evento che celebra Bergamo come capitale europea dei formaggi

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.

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 e Confcommercio, Aspan, Coldiretti, Confcooperative e Confartigianato.

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

Formaggio. Una questione di classe

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

Palazzo ex Borsa Merci - Piazza della Libertà

20 ottobre - dalle 18:00 alle 19:30

A invito.

Finali Italian Cheese Award

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

Palazzo della Ragione - Sala delle Capriate

20 ottobre - dalle 20:00 alle 22:00

A invito.

Luxury Cheese Lab

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.

Palazzo Terzi - Piazza Terzi, Città Alta

21-22 ottobre

Su prenotazione, a pagamento.

Mostra Luxury Cheese

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.

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.

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.

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.

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.