

Formaggio – Una questione di classe – il 20 ottobre a Bergamo

[Formaggio – Una questione di classe – il 20 ottobre a Bergamo](#)
[IndexFood](#).

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

DATA

lunedì 9 ottobre 2017

SITO WEB

www.dolcitalia.com

INDIRIZZO

http://www.dolcitalia.com/AllRSS/RSSAffiliati/TabId/132/ArtMID/570/ArticleID/8663/Formaggio-%E2%80%93-Una-questione-di-classe-%E2%80%93-il-20-ottobre-a-Bergamo.aspx

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 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, **Ivan Rodeschini**, Presidente dell'Associazione Promozione del Territorio e **Maurizio Martina**, Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, che ha inviato all'organizzazione una lettera scritta.

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

Per maggiori informazioni è possibile seguire la manifestazione sul sito

www.progettoforme.eu o sulla pagina [Facebook Progetto Forme](#)

Bergamo, 5 ottobre 2017

[Formaggio – Una questione di classe – il 20 ottobre a Bergamo](#)
[IndexFood](#).

Formaggio – Una questione di classe – il 20 ottobre a Bergamo

Formaggio – Una questione di classe – il 20 ottobre a Bergamo
IndexFood.

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 “*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