

Regina di formaggi Adesso Bergamo reclama il primato

Capitale casearia. Dopo il record nazionale delle Dop la città ospiterà in una «tre giorni» caci da tutto il mondo Filiera da cinquemila addetti, giro d'affari da un miliardo

MAURIZIO FERRARI

Che Bergamo sia una delle capitali del formaggio italiano lo dicono i numeri, con un giro d'affari che si avvicina al miliardo di euro, con quasi cinquemila addetti e il record nazionale delle Dop casearie (ben 9, con Cuneo che segue con 8). Eppure fino a qualche anno fa, dal Piemonte al Veneto, altri territori si erano mostrati più aggressivi sul fronte della promozione dei prodotti, ricavandone una maggiore immagine internazionale. La «rimonta» orobica è cominciata con l'Expo milanese, quando istituzioni e produttori presero davvero coscienza di un «patrimonio» enorme mai totalmente espresso, che anche in termini economici significava un «tesoro» da derivati del latte che pochissimi territori, italiani e non, sono in grado di vantare.

Da qui è nato un nuovo «rinascimento» per il mondo dei formaggi, che ha contagiato migliaia di appassionati che, attraverso l'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di Formaggi) e i vari consorzi di tutela, ha permesso una massiccia divulgazione che è andata di pari passo con la nascita di locali specializzati (cheese bar, enoteche, ristoranti ad hoc). «Sicuramente da qualche anno assistiamo a un grande interesse per il mondo dei formaggi - spiega la

delegata Onaf di Bergamo Grazia Mercalli - i nostri corsi servono proprio a sensibilizzare il consumatore verso scelte più consapevoli e di qualità. Sottoponendo i formaggi all'esame dei sensi (gusto, olfatto, vista, tatto ed udito) si arriva a descrivere, analizzare, giudicare, classificare le loro caratteristiche e si contribuisce a tramandare una cultura casearia bergamasca legata alla tradizione e ai sapori diversificati, oltre naturalmente a trarre maggior piacere».

Degno coronamento di questa «rincorsa» di Bergamo verso i vertici caseari nazionali è l'appuntamento in programma a Bergamo la prossima settimana (dal 20 al 22 ottobre), quando si materializzerà l'evento «Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi», grande contenitore con epicentro Città Alta, dove andranno in scena conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali.

«L'idea è quella di costruire per Bergamo un format annuale che legittimi il suo primato caseario, ospitando una kermesse di respiro europeo - spiega Francesco Maroni, fondatore di Forme - che coinvolgerà tutta la filiera e che

dovrà diventare un appuntamento fisso per la città». La tre giorni verrà inaugurata da un convegno venerdì 20 alle 18 all'ex Borsa merci dal titolo «Formaggio: una questione di classe», che mira a fare il punto sullo stato dell'arte del settore caseario, nel cuore della provincia produttiva con la più vasta biodiversità in ambito caseario, con la partecipazione del sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, il presidente della Camera di commercio, Paolo Malvestiti, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianni Fava.

Piazza Vecchia e il Palazzo della Ragione ospiteranno poi le finali dell'«Italian Cheese Award», tra i concorsi caseari più importanti a livello nazionale, organizzato da Alberto Marcomini, giornalista, considerato tra i più grandi esperti italiani in fatto di formaggi; spazio anche allo shopping goloso con il gran mercato dei formaggi, dove i consumatori potranno degustare e acquistare chicche casearie provenienti da ogni angolo d'Italia; mentre chi ama le chicche fuori dal comune potrà addentrarsi in «Luxury Cheese», galleria dedicata ai più rari e preziosi formaggi del mondo, come il «Pule», prodotto da latte di asine (vale 1.200 euro al chilo) o il celebre «Moose» svedese, creato con latte d'alce (mille euro al chilo).

■ **L'evento Forme in programma dal 20 al 22 ottobre con molte chicche, convegni e curiosità**

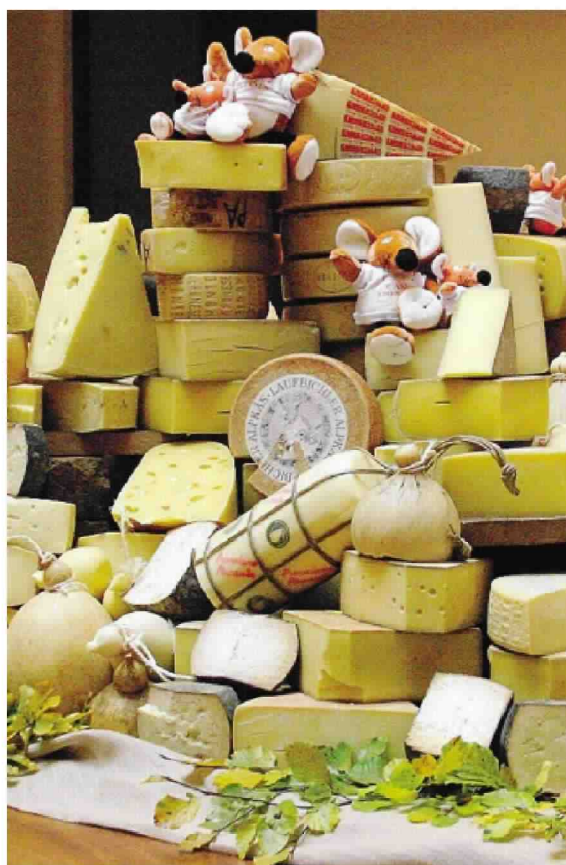
■ **È in continua crescita il numero di appassionati che si accosta al mondo caseario**

A Treviglio

Funziona la «Casa» dei gioielli caseari

Poche province possono vantare come Bergamo di uno spazio fisico dedicato 365 giorni l'anno al mondo dei formaggi: dal 2012, infatti, uno degli epicentri della divulgazione del mondo caseario si trova a Treviglio in via Roggia Vignola 9: è la «Casa degli Alti Formaggi», uno spazio «concept» creato per promuovere la cultura di Dop lombarde tutelate dai consorzi uniti in un'associazione (Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana), ma che nel tempo è diventato un vero punto di riferimento per produttori caseari e del «food» in generale, convegni, presentazione di prodotti agroalimentari, «showcooking» e altre serate sempre «sold out» (con ingresso rigorosamente gratuito) da parte di un pubblico curioso e appassionato, che nel corso di questi quattro anni ha superato complessivamente le tremila unità. Tante le figure di riferimento legate al mondo caseario, che si sono alternate tra esperti Onaf, produttori, giornalisti, chef, critici e scrittori, mentre sono stati affrontati temi di grande attualità, tra cui la lotta alle imitazioni alimentari, dando voce a tutte le varie fasi della filiera. «Siamo

riusciti - spiegano Gianluigi Bonaventura e Vittorio Pisani, rispettivamente presidente e segretario dell'Associazione Alti Formaggi - a far diventare questo spazio fisico permanente, rarità per il panorama italiano, un punto di riferimento per l'intero mondo agroalimentare. L'aspetto che più ci inorgoglia è che siamo riusciti a coinvolgere tanti ambiti, in primis il mondo della scuola, ma anche alcune figure professionali, anche se la nostra mission è quella di mantenere costante la formazione-informazione rivolta direttamente a tutti i consumatori, che ci hanno sempre seguito con grande interesse». M.F.



Con l'evento in Città Alta Bergamo ospiterà formaggi da tutto il mondo



Bergamasca: quasi cinquemila gli addetti nella filiera dei formaggi