

Bergamo e i formaggi: 3 giorni da capitale casearia d'Europa

Da domani c'è Forme

Conto alla rovescia per quella che forse a ragione viene definito il più importante evento dedicato al mondo dei formaggi che Bergamo abbia ospitato negli ultimi trent'anni. Da domani a domenica infatti, apre i battenti «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 casearie italiane e internazionali. Un punto d'arrivo, questo evento, per suggellare il primato nazionale di Bergamo dei formaggi Dop (ben 9) e metterla a confronto con «fuoriclasse» nazionali e internazionali, con l'organizzazione a cura dell'associazione Promozione del



Formaggi protagonisti in città

Territorio, PG&W e Guru del Gusto, Esselunga come main partner e altri sponsor importanti del territorio bergamasco come Sanpellegrino e Italtrans.

Il primo atto è in programma domani alle 18 all'ex Borsa merci con il convegno dal titolo «Formaggio: una questione di classe», che farà il punto sullo stato dell'arte del settore caseario, nel

cuore della provincia con la più vasta biodiversità in ambito caseario: parleranno tra gli altri il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, il presidente della Camera di commercio, Paolo Malvestiti, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianni Fava.

Nelle stesse ore, ma sotto i portici del Palazzo della Ragione prenderà il via la gran mostra mercato dei formaggi italiani (domani 14-19; sabato e domenica 10-19) mentre sempre in piazza Vecchia, sarà inaugurata la mostra «Luxury Cheese», selezione dei formaggi più rari e preziosi del mondo. Mentre sabato è in programma la finale dell'«Italian Cheese Award», concorso tra i più importanti a livello nazionale, con protagonista Alberto Marcomini, giornalista, tra i più grandi esperti italiani del settore.

©RI/PRODUZIONE RISERVATA

