

BERGAMO

"ITALIAN CHEESE AWARD" LE ECCELLENZE CASEARIE DEL 2017



Una mostra dedicata ai formaggi più rari e pregiati al mondo e una degustazione esclusiva per scoprirne i sapori. Ma anche laboratori con esperti del settore, competizioni e spettacoli itineranti per le vie della città. Bergamo festeggia i suoi 9 formaggi Dop con una tre giorni tutta dedicata alle eccellenze casearie. Dal 20 al 22 ottobre la provincia lombarda ospita "Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi". Per l'edizione 2017 nella Sala delle Capriate al Palazzo della Ragione, a partire dalle 20, si tiene la finale dell'*Italian Cheese Award*, competizione che premia i migliori formaggi del Paese. Sempre a Palazzo della Ragione nei tre giorni dell'evento (il 20 dalle 14 alle 19, 21-22 dalle 10 alle 19) sono in mostra eccellenze casearie provenienti da tutto il mondo. L'esposizione è aperta al pubblico. Per chi invece desidera assaggiare i pregiati formaggi internazionali l'appuntamento è a Palazzo Terzi il 21 e il 22 ottobre. Sono previste esclusive degustazioni in collaborazione con il ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin). Per partecipare all'evento è necessario prenotarsi sul sito www.progettoforme.eu. L'ingresso alla degustazione costa 50 euro a persona. E la festa prosegue anche fuori dai palazzi: nei tre giorni dell'evento l'area di piazza Dante ospita spettacoli, esposizioni e degustazioni organizzate in collaborazione con gli esercizi commerciali della zona. Programma completo sul sito www.progettoforme.eu. (g. a.) ◆

