

# FORME

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.

## **Uno straordinario successo l'edizione 2017 di "FORME - Bergamo capitale europea dei formaggi."**

*Decine di migliaia di visitatori, centinaia di formaggi da tutto il mondo e "Cheese Lab" affollati da centinaia di appassionati hanno trasformato il capoluogo orobico nell'epicentro dell'arte casearia.*

Le premesse c'erano tutte. L'incanto di una delle più belle città italiane, un gioiello medievale intatto, la passione per i formaggi che si tramanda da generazioni, la provocazione di **Luxury Cheese**, la prima rassegna mondiale dei formaggi più rari e preziosi.

Ma la risposta ha superato ogni aspettativa. A partire dall'inaugurazione, venerdì 20, gli spazi dedicati alla manifestazione sono stati occupati da un pubblico attento, molto spesso competente e soprattutto goloso.

D'altra parte l'importanza del contesto per un evento che unisce al gusto per la gastronomia quello per la cultura, l'arte e la storia, è stato così sintetizzato dal sindaco di Bergamo, Giorgio Gori *"Un appuntamento che consente alla nostra città e al nostro territorio di valorizzare quel che di importante sa produrre, ma anche un'occasione che permette a Bergamo di proporsi per quel gioiello che è"*.

E Bergamo ha risposto nel migliore dei modi, con il convegno **"Formaggio. Una questione di classe"** dedicato alla classificazione dei formaggi, e con le finali di **Italian Cheese Awards**, la kermesse che ha incoronato i migliori formaggi italiani, divisi in 10 categorie, oltre ad alcuni importanti premi speciali tra cui il premio "Formaggio dell'anno", vinto dalla Stracciata Molisana del Caseificio Di Nucci di Agnone (IS), il premio "Eccellenza East Lombardy" vinto dal Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo (BG) e il premio "Donne del latte" assegnato ad Amelia Nibbi, del Caseificio Casale Nibbi di Amatrice (RI). Un premio importante per una donna la cui azienda è stata distrutta dal terremoto.

Nella serata c'è stato spazio anche per la solidarietà: sono stati raccolti 5.000 euro a favore della Fondazione A.R.M.R. - Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare, mettendo all'asta i 10 formaggi vincitori insieme a uno degli scranni della mostra "Luxury Cheese".



Oltre all'aspetto puramente gastronomico i tre giorni di Bergamo hanno dato un segnale importante anche per tutta la filiera che si muove attorno al formaggio, come sottolinea il Ministro delle politiche ambientali, agricole e forestali Maurizio Martina, che così sintetizza gli obiettivi di "Forme": *"Far conoscere la grande varietà delle produzioni lattiero-casearie che le nostre comunità locali sono in grado di esprimere è un'azione fondamentale per tutto il made in Italy. Raccontare il lavoro che parte dall'attenzione alla qualità dei nostri allevatori, fino all'esperienza degli artigiani e degli imprenditori che ne fanno forme straordinarie. Valorizzare sempre di più il legame tra territorio, origine ed eccellenza."*

Un altro punto di notevole afflusso è stata la **Piazza Mercato del Formaggio**, riedizione moderna delle antiche piazze dedicate a specifici mercati. Qui si potevano acquistare i migliori caci da tutta Italia, oltre naturalmente a quelli locali. Come dichiara Gianni Fava, Assessore Regionale all'Agricoltura, incontrato durante la mostra-mercato: *"La grande tradizione casearia bergamasca e in genere delle Orobie trova in questa manifestazione la sua massima espressione divulgativa... Visitando il mercato (Piazza Mercato del Formaggio ndr), si ha l'impressione che Bergamo possa ambire a diventare la capitale mondiale dei formaggi."*

Un concetto ribadito da Paolo Malvestiti, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo, che afferma: *"Il formaggio è legato al territorio di appartenenza ed è il risultato di tradizioni secolari e di filiere uniche: un prodotto importante per la nostra agricoltura. Il primato nazionale (delle nove DOP casearie bergamasche ndr) assume ancora più valore se pensiamo alla qualità dei sette formaggi "Principi delle Orobie" prodotti a cavallo tra Bergamo e la Valtellina."*

Messaggi che fanno pensare a un futuro ancora più ambizioso per il formaggio a Bergamo, in tutte le sue forme.

#### **LA MANIFESTAZIONE IN CIFRE**

- 8.000 visitatori della Mostra "LUXURY CHEESE":
- 35.000 clienti e frequentatori di "PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO"
- 500 partecipanti ai laboratori "CHEESE LAB", "LUXURY CHEESE LAB" e momenti di formazione



- 50 espositori
- 15.000 chili di formaggio degustati e venduti in "PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO"

#### **Elenco vincitori ITALIAN CHEESE AWARD 2017**

Categoria Formaggio **FRESCHISSIMO**  
Caseificio Artigiana – Puglia- Crema di rugiada

Categoria Formaggio **FRESCO**  
Caseificio Monte Jugo - Lazio - Caprino nobile

Categoria Formaggio **PASTA FILATA**  
Caseificio Il Casolare - Campania - Mozzarella bufala campana DOP

Categoria Formaggio **PASTA FILATA STAGIONATA**  
Caseificio Artigiana – Puglia - Caciocavallo Capasone

Categoria Formaggio **PASTA MOLLE**  
Toniolo Casearia – Veneto - Morlacco

Categoria Formaggio **SEMISTAGIONATO**  
Caseificio In Masseria – Puglia - Don Carlo

Categoria Formaggio **STAGIONATO**  
Caseificio Il Fiorino – Toscana - Riserva Fondatore

Categoria Formaggio **STAGIONATO OLTRE 24 MESI**  
Caseificio Gennari - Emilia Romagna - Parmigiano Reggiano vacche brune

Categoria Formaggio **AROMATIZZATO**  
Latteria Perenzin - Veneto - Capra al traminer

Categoria Formaggio **ERBORINATO**  
Caseificio Defendi - Lombardia - Buffalo blu



## **Premi Speciali 2017**

Premio al miglior derivato del latte

Ricotta "Fior di pecora" - Caseificio il Fiorino - Toscana

Premio al miglior formaggio di montagna

Asiago DOP Stravecchio 8 anni - Caseificio Pennar - Veneto

Premio alla carriera

Antonio Carpenedo – La Casearia Carpenedo – Veneto

Premio "Donne del latte"

Amelia Nibbi - Caseificio Casale Nibbi - Amatrice - Lazio

Cheese Bar dell'anno

Da Gigi Formaggi - di Pierluigi Dolci - Lombardia

Premio Eccellenza East Lombardy

Caseificio Giovanni Invernizzi – Lombardia

Premio Formaggio dell'anno

Stracciata Molisana - Caseificio Di Nucci – Molise