



## **“FORME”: è Bergamo la capitale internazionale dell’arte casearia**

### **Quando i formaggi italiani fanno sistema**

*Presentata oggi a Milano, a Palazzo Regione Lombardia, la quarta edizione della manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza e che, **dal 17 al 20 ottobre 2019**, torna a Bergamo con due novità di portata internazionale: i World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all’arte casearia, per la prima volta in Italia dopo 31 edizioni e la fiera B2Cheese dedicata agli operatori del settore caseario a 360°*

Milano, 17 gennaio 2019 – È stata presentata oggi a Palazzo Regione Lombardia la quarta edizione di **“FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”**, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana d’eccellenza che torna nel capoluogo orobico **dal 17 al 20 ottobre 2019**. Forte del suo primato europeo, con ben 9 D.O.P. casearie prodotte sul territorio del capoluogo orobico (la Lombardia ne totalizza 14 e l’Italia complessivamente 50) e del successo registrato dalle precedenti edizioni, Bergamo e la Regione Lombardia si fanno capofila di un progetto di valorizzazione e promozione a livello internazionale dell’intero comparto lattiero-caseario italiano. Quattro giorni di **iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri** con appuntamenti dedicati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma anche tante attività aperte al pubblico nella spettacolare cornice della Città Alta e al polo fieristico.

Organizzato dall’**Associazione Promozione del Territorio** in collaborazione con la **Regione Lombardia** e la **Camera di Commercio di Bergamo**, il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ne ha illustrato obiettivi, strategie e programma e ha visto gli interventi tra gli altri di **Attilio Fontana**, Presidente della Regione Lombardia, **Fabio Rolfi**, Assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, **Paolo Malvestiti**, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e **John Farrand**, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, giunto espressamente in Italia da Londra.

*«Bergamo è la capitale italiana del formaggio. Il territorio orobico è culla di quasi il 20% delle DOP casearie del nostro Paese. Vogliamo che sia una realtà riconosciuta a livello mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia»* ha dichiarato **Fabio Rolfi, Assessore Regionale Lombardo all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi**, che ha aggiunto: *«I complimenti vanno a tutti coloro che stanno organizzando la manifestazione e che sono riusciti a ottenere l’opportunità di ospitare i World Cheese Awards. Questa vetrina internazionale rappresenta*



# FORME

*un'occasione turistica importante che avrà ricadute positive sullo sviluppo produttivo lombardo. La storia, la cultura, le bellezze naturali e i prodotti enogastronomici sono la nostra vera ricchezza».*

*«L'appuntamento del prossimo ottobre – ha affermato il **Sindaco di Bergamo Giorgio Gori** – sarà una nuova, prestigiosa occasione per valorizzare il territorio bergamasco, le sue eccellenze gastronomiche, il primato italiano ed europeo in ambito caseario. Con la sua configurazione ancora più ampia rispetto al programma del 2018, il prossimo appuntamento di FORME si rivela inoltre come un'ulteriore opportunità per dare visibilità al patrimonio artistico e culturale della città di Bergamo in un contesto nazionale e internazionale, e offrire nuovo slancio, proprio grazie ai Formaggi delle Orobie, alla candidatura del territorio bergamasco a "Città creativa dell'Unesco", la rete mondiale dell'ONU nata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile».*

**Francesco Maroni, Presidente Progetto Forme** ha dichiarato: *«Siamo molto orgogliosi di presentare la quarta edizione di Forme, una manifestazione che negli anni ha saputo entusiasmare tutti - istituzioni, privati, addetti ai lavori e pubblico. I numeri dello scorso anno parlano già chiaro: **oltre 40mila tra visitatori e partecipanti** agli eventi espositivi e formativi, con **12mila chili di formaggi** venduti e degustati alla mostra-mercato».* Maroni ha poi aggiunto sull'edizione 2019: *«Senza perdere di vista l'importante patrimonio lattiero-caseario locale, l'edizione di quest'anno mette in scena due importanti novità, che accreditano la manifestazione a livello mondiale: la prima italiana dei **World Cheese Awards**, il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo e la fiera **B2Cheese**, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°. Si tratta di una crescita che mira a promuovere e valorizzare le produzioni d'eccellenza di tutta Italia, con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. FORME è un progetto aggregante, che vuole offrire strumenti e opportunità di promozione del comparto lattiero-caseario, un settore strategico e di grande rilevanza economica e sociale».*

**John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards**, ha aggiunto: *«Anno dopo anno i World Cheese Awards stanno aumentando la propria portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a FORME ci è sembrata una scelta molto naturale e siamo estremamente onorati di portare la competizione a Bergamo, bellissima città dal ricco patrimonio caseario. La Lombardia e Bergamo, con la sua storia e il suo straordinario patrimonio caseario con il primato europeo di 9 D.O.P. casearie, diventeranno polo di attrazione per tutto il mondo. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara e non vediamo l'ora di collaborare con FORME per creare un evento memorabile e sensibilizzare l'intero settore lattiero-caseario».*

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono appunto i **World Cheese Awards**, gli Oscar dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia, ospiti dei padiglioni di Promoberg – Fiera di Bergamo **dal 18 al 20 ottobre**: al primo giorno riservato agli addetti ai lavori segue il Cheese Tour, una due giorni dedicata al pubblico. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in



# FORME

Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia e Taiwan.

Sempre alla Fiera di Bergamo, il **17 e il 18 ottobre** si terrà la prima edizione di **B2Cheese**, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione).

Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, convegni, workshop, degustazioni tecniche.

A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di **appuntamenti aperti al pubblico**.

Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito "**And the winner is ... 31 anni di campioni WCA**" riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia, si terrà la **mostra mercato "Piazza Mercato del Formaggio"** dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO". La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari orobici a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del **Cheese Festival** aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre nello stesso padiglione dei World Cheese Awards che propone: i "**Cheese Lab**", degustazioni di specialità casearie e prodotti in abbinamento come birra, vino, miele, organizzate in collaborazione con Onaf – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio; i "**Cheese Lab WCA**", occasione unica per scoprire e gustare formaggi rari e altrimenti introvabili e gli **show cooking** della Nazionale Italiana Cuochi.

La manifestazione si chiuderà con la **serata di gala e beneficenza "Buono come il formaggio"**, organizzata sempre in una location suggestiva nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

Il calendario potrà subire variazioni. Maggiori informazioni e aggiornamenti su: [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu), [Facebook Progetto Forme](#) e [Instagram Progetto Forme](#).

**La cartella stampa completa è disponibile nella home page del sito ufficiale:**  
<https://www.progettoforme.eu/>

## Programma della manifestazione 2019





## **Forme – Bergamo Capitale Europea dei Formaggi**

Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera di Bergamo  
17 – 20 ottobre

### **B2Cheese**

Promoberg – Fiera di Bergamo  
17-18 ottobre | Addetti ai lavori  
Prima edizione del salone internazionale del formaggio per operatori di settore

### **World Cheese Awards**

Promoberg – Fiera di Bergamo  
18-20 ottobre | Addetti ai lavori + pubblico  
32esima edizione del più grande concorso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, per la prima volta in Italia. 19 e 20 ottobre Cheese Tour aperto al pubblico.

### **Mostra-Mercato “Piazza Mercato del Formaggio”**

Palazzo della Ragione – Loggia porticata  
19-20 ottobre | Aperto al pubblico  
Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto “Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO”

### **Mostra “And the winner is ... 31 anni di campioni WCA”**

Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate  
19-20 ottobre | Aperto al pubblico  
La mostra riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori delle scorse edizioni dei World Cheese Awards

### **Cheese Festival**

Promoberg – Fiera di Bergamo  
18-20 ottobre | Aperto al pubblico  
All'interno del padiglione che ospita i World Cheese Awards, un evento di arte casearia aperta al pubblico con degustazioni guidate da esperti ONAF, mostra-mercato, laboratori e show cooking della Nazionale Italiana Cuochi

#### **Ufficio stampa**

SEC Strategy • PR • Advocacy  
Tel. 02 6249991

Teresa Baroni, [baroni@segrp.com](mailto:baroni@segrp.com), 340 7608713

Cinzia Ghilotti, [ghilotti@segrp.com](mailto:ghilotti@segrp.com), 347 7958520

Vania Brogi, [brogi@segrp.com](mailto:brogi@segrp.com), 338 1367220

