

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

20/21/22 OTTOBRE 2017



Forme: a Bergamo tre giorni dedicati al meglio dell'arte casearia internazionale

Nella provincia con più D.O.P. d'Europa, un evento che celebra Bergamo come capitale europea dei formaggi

Bergamo, 13 settembre 2017 – Dal **20 al 22 ottobre** le vie e i principali luoghi di interesse di **Bergamo** si animano con la seconda edizione di **"Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi"**, la **manifestazione dedicata all'arte casearia con conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori**, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali.

L'edizione 2017 di **Forme** nasce nel solco del successo dell'omonimo progetto sviluppato in occasione di Expo Milano 2015, nell'ambito di Bergamo Experience, e ha l'obiettivo di **affermare la centralità e il primato del territorio bergamasco nel panorama caseario europeo**. Bergamo, infatti, è **la provincia con il maggior numero di formaggi D.O.P. e la più vasta biodiversità in ambito caseario**. Il formaggio è uno dei prodotti agroalimentari più caratterizzanti e legati al territorio d'appartenenza, risultato di tradizioni secolari e filiere di produzione uniche. Bergamo e i suoi comuni, possono vantare il primato di avere ben **nove D.O.P.** e i prodotti di eccellenza come quelli che sono raccolti sotto il brand **Formaggi Principi delle Orobie**.

Ambasciatore e coordinatore scientifico della manifestazione è Alberto Marcomini, giornalista con decennale esperienza nel settore caseario, considerato uno dei più grandi esperti italiani di formaggi. Critico, giornalista, conduttore televisivo, dal 1990 è insignito del prestigioso titolo di "Maître fromager de France" della Confrérie des Chevaliers du Taste-Fromage de France. Con Marcomini si trasferiscono a Bergamo le **finali di "Italian Cheese Award"**, il premio nazionale conferito ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano. Uno dei focus dell'edizione 2017, i campioni dei formaggi dell'area East Lombardy. Inoltre, grazie al contributo di Marcomini, è stato possibile organizzare la **prima edizione di "Luxury Cheese", esposizione e degustazione dedicata ai più rari e preziosi formaggi internazionali**, proposti in abbinamento a etichette di altrettanto valore.

L'evento è organizzato dall'**Associazione Promozione del Territorio, PG&W e Guru del Gusto**.

Forme ha il patrocinio e il supporto di **Camera di Commercio di Bergamo**, in collaborazione e con il patrocinio di **Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo, Comunità Montana della Val Brembana, Visit Bergamo, East Lombardy, Ascom, Confcommercio, Aspan, Coldiretti, Confcooperative, Confartigianato e ATB**.

Main partner dell'iniziativa è **Esselunga**. L'iniziativa è supportata tra gli altri anche da **Consorzio di Tutela del Grana Padano, San Pellegrino, Birra Leffe e Italtrans**.

Per maggiori informazioni è possibile seguire la manifestazione sul sito www.progettoforme.eu o sulla pagina Facebook Progetto Forme.

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE



Mostra Luxury Cheese

I formaggi più rari e pregiati del mondo, per la prima volta insieme, presentati al pubblico per far conoscere le caratteristiche che li rendono tanto unici e preziosi.

Palazzo della Ragione - Sala delle Capriate

20 ottobre dalle 14:00 alle 19:00 / 21-22 ottobre - dalle 10:00 alle 19:00

Aperta al pubblico.



Piazza Mercato del Formaggio

Nel cuore di Città Alta, un villaggio in stile mostra-mercato con una selezione di 50 campioni dell'arte casearia nazionale, tra cui alcuni fra i migliori formaggi East Lombardy.

Portici di Palazzo della Ragione

20 ottobre dalle 14:00 alle 19:00 / 21-22 ottobre - dalle 9:00 alle 19:00

Aperta al pubblico.



Finali Italian Cheese Award

Per la prima volta, Bergamo ospita la finale del prestigioso premio che ogni anno elegge i migliori formaggi nazionali.

Palazzo della Ragione - Sala delle Capriate

20 ottobre - dalle 20:00 alle 22:00

A invito.



Luxury Cheese Lab

Nelle suggestive sale nobili di Palazzo Terzi, organizzato in collaborazione con il ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin), esclusive degustazioni di alcuni dei formaggi più rari e preziosi del mondo, protagonisti della mostra Luxury Cheese.

Palazzo Terzi - Piazza Terzi, Città Alta, 21-22 ottobre

Su prenotazione, a pagamento.



Cheese Lab

Laboratori con degustazioni guidate da esperti del settore, testimonianze dei produttori, per imparare a conoscere lo straordinario mondo dei formaggi di qualità.

Palazzo della Ragione - Sala dei Giuristi

20-21-22 ottobre

Su prenotazione, a pagamento.



Formaggio. Una questione di classe

Convegno dedicato alla classificazione dei formaggi e alla loro valorizzazione alla presenza di autorevoli relatori.

Palazzo ex Borsa Merci - Piazza della Libertà

20 ottobre - dalle 18:00 alle 19:30

Su prenotazione, gratuito, fino a esaurimento posti.



Forme al Centro

Il Centro Piacentiniano di Bergamo sarà animato da spettacoli, momenti di intrattenimento, esposizione e degustazione, organizzati in collaborazione con gli esercizi commerciali.

Centro Piacentiniano - area Piazza Dante

20-21-22 ottobre

Aperta al pubblico.



Chef Loves Cheese

Le 9 D.O.P. casearie bergamasche e i Formaggi Principi delle Orobie saranno protagonisti dei menu dei migliori ristoranti di Bergamo, con degustazioni dedicate.

Dal 16 al 22 ottobre.

Ufficio stampa FORME

Cantiere di Comunicazione

Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantierecomunicazione.com

Segreteria Organizzativa PG&W

Giulia Benvenuto

Tel. 338 2141 865

giulia.benvenuto@pg-w.it