

# Bergamo si prepara a Cheese 2021 Premio per i «top» caprini d'Italia

## La spedizione a Bra

In questi anni Bergamo e Bra sono diventate, a suon di eventi e riconoscimenti a livello europeo, le capitali italiane del formaggio. Così è stato quasi naturale che anziché farsi una sterile concorrenza, le due realtà collaborassero per far crescere ancora di più nel mondo il peso del formaggio made in Italy. L'occasione arriva dalla tredicesima edizione in settembre di Cheese, in programma dal 17 al 20 settembre 2021 si tiene la tredicesima edizione di Cheese, organizzata da Slow Food, che quest'anno avrà un focus specifico sul regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo. Senza di loro, infatti, non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che si tocca con mano ogni due anni nella città del Roero.

Bergamo ha fatto tesoro del patrimonio della kermesse piemontese: proprio a partire dall'esperienza vissuta a Cheese, i produttori dei Presidi Slow Food del territorio di Bergamo hanno infatti unito i loro sforzi contribuendo alla creazione di un progetto, la «Cheese Valley», che è valso l'assegnazione del riconoscimento Unesco Città creativa per la Gastronomia alla città di Bergamo. Parallelamente negli ultimi anni è stato creato un evento come



Forme a Bergamo e Cheese a Bra: i due eventi caseari top in Italia

«Forme», diverso nei contenuti da Cheese, ma che in pochissime edizioni è stato in grado, anche grazie al fatto di ospitare l'ultima edizione del World Cheese Awards, di creare una grande attenzione, con un numero sempre crescente di visitatori e appassionati, sulla scia del titolo di capitale europea delle Dop casearie (ben nove).

Ora il nostro territorio prepara la sua spedizione a Cheese con i suoi prodotti, produttori e allevamenti autoctoni e soprattutto presenterà per la prima volta il «Premio nazionale Città di Bergamo formaggi caprini». Dedicato alla memoria dell'imprenditrice agricola Agitu Ideo Gudeta, si tratta di un riconoscimento unico a livello nazionale istituito con

l'intento di valorizzare il ruolo di moltissimi piccoli produttori dei Mercati della Terra.

Bergamo è storicamente una delle «patrie» dei formaggi caprini, avendo una consolidata tradizione e tanti produttori di eccellenza, vincitori anche di concorsi internazionali.

La presentazione della presenza bergamasca e lombarda a Cheese è in programma venerdì 3 settembre in Camera di commercio (sala Mosaico, ore 10,30): prenderanno la parola il sindaco Giorgio Gori, il consigliere regionale Giovanni Malanchini e il segretario generale dell'ente camerale Maria Paola Esposito. Seguiranno gli interventi del presidente di Coldiretti Bergamo Alberto Brivio e di Luca Gotti, direttore regionale Bergamo Bper Banca, che è tra gli sponsor della manifestazione piemontese. Le conclusioni saranno affidate Raoul Tiraboschi, bergamasco e vice presidente di Slow Food Italia

Tornando al programma della kermesse, oltre alla grande pagina dedicata agli animali, a Cheese si parlerà anche di formaggi naturali, di fermenti, di batteri lattici e si parlerà anche di consumatori, per capire il loro approccio verso il mondo dei formaggi.

M. F.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

