

# B2Cheese, il business caseario protagonista nella sua capitale

**La kermesse.** Da domani oltre 100 espositori da tutta Italia: è l'unica fiera dedicata a produttori, buyer e distributori. Nasce un albo degli affinatori

**GIORGIO LAZZARI**

Prende il via domani in fiera la seconda edizione di B2Cheese, dedicata agli operatori del comparto lattiero caseario italiano, che mettono in mostra più di 100 aziende: un vanto per Bergamo più che mai capitale del formaggio.

«La filiera sta affrontando un momento difficile, con l'impena dei costi e la carenza di materie prime – commenta Francesco Maroni, presidente di Forme -. B2Cheese fa sedere allo stesso tavolo tutti i protagonisti della filiera: istituzioni, associazioni, consorzi, produttori e distributori, per favorire un confronto generando sviluppo e business». «Questa due giorni - spiega Alberto Gottardi, vicepresidente di Forme -, nasce in seno a Forme grazie alla partnership con Promoberg, e rappresenta il complemento di un movimento che mette in rete un mondo straordinario come quello del formaggio italiano».

La seconda edizione di B2Cheese abbina alla parte

espositiva, appuntamenti collaterali tra convegni, eventi e matching, programmi specifici per produttori, buyer e stakeholder. Ampliati anche i laboratori di degustazione riservati ai professionisti del settore, con formaggi italiani e internazionali abbinati a vini e altri prodotti prestigiosi tra cui spiccano due chicche orobiche: Strachitunt Dop e Moscato di Scanzo Docg.

Domani, dopo l'inaugurazione alle 9,15, alle 9,30 si tiene il forum «Dairy Culture and Civilization» sull'importanza strategica della distribuzione, alla ricerca di un'alleanza virtuosa con la produzione. Alle 11 workshop di Confcooperative sul Progetto Useful in cui si parla di innovazione nella produzione dei formaggi con un progetto pilota realizzato con Grana Padano Dop e Taleggio Dop. Alle 14 PwC Italia promuove l'incontro «Cheese and future: digitale, sostenibilità e nuovi contratti di filiera per la competitività del settore». Dalle 15 c'è l'incontro con gli affi-

natori italiani per far nascere proprio a Bergamo un Albo nazionale (impresa già tentata, ma finora mai riuscita), mentre un'ora più tardi c'è il congresso «Think Cheese: dire, fare, mangiare», per valorizzare il formaggio nella ristorazione. Venerdì alle 9,30 la Regione promuove «La proposta Ue di revisione delle Dop e Igp»; alle 11 è previsto l'incontro «Cooperazione di Montagna», mentre alle 16 Ats parla delle produzioni lattiero-casearie in alpeggio. Prima, alle 14.30, workshop organizzato da Dox-al sull'importanza degli integratori nell'alimentazione degli animali da allevamento. Nella due giorni si parlerà anche dei formaggi a caglio vegetale e di blockchain con il caseificio Torre Pallavicina. Durante B2Cheese si tengono anche quattro concorsi caseari nazionali: «Formaggi d'aMARE», «Pasta & Caci», «FOR-ME Pizza» e «Stupore ed Emozione», quest'ultimo in partnership la delegazione Onaf di Bergamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Per la filiera casearia, B2Cheese è un appuntamento unico in Italia

