

Forme compie dieci anni e fa rete con altre province

Lattiero caseario. Il progetto di promozione dei formaggi nel fine settimana sarà anche sul Sentierone, oltre che sotto i portici di Palazzo della Ragione

Forme compie dieci anni e celebra l'occasione con un'edizione speciale. Il progetto di promozione e valorizzazione del comparto lattiero caseario fa rete esistente con il territorio, coinvolgendo ben quattro province (Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio) con le rispettive Camere di Commercio per promuovere i formaggi delle Cheese Valleys. Dal 24 al 26 ottobre verrà allestito in città un palcoscenico diffuso con il formaggio al centro: decine di eventi, degustazioni, cheese labs, mercati, incontri e aree tematiche.

In Città Alta, sotto i portici del Palazzo della Ragione, andrà in scena la tradizionale piazza mercato delle Cheese Valleys, mentre al Circolino si svolgeranno le masterclass dedicate ai formaggi e ci sarà spazio anche per le degustazioni dei prodotti tipici. La novità 2025 vedrà protagonista il Progetto Forme anche sul Sentierone, dove verrà allestito un cheese park dedicato alla cucina di Bergamo, Alba e Parma, tre città creative Unesco per la gastronomia.

Il fitto programma di eventi si concluderà domenica con la finalissima degli Italian Cheese Awards, il più prestigioso premio dedicato ai formaggi italiani, che proclamerà i vincitori alla fiera di Bergamo.

La decima edizione di Progetto Forme è stata presentata ieri mattina nella sala giunta della Camera di Commercio di Bergamo, alla presenza di rappresentanti istituzionali, operatori e associazioni di categoria. Il segretario camerale Maria Paola Esposito ha sottolineato «il segnale forte della manifestazione, capace di fare rete per promuovere i territori, unendo

più province». Un concetto ribadito anche da Marco Bonat, segretario generale della Camera di Commercio di Sondrio, e da Pietro Castelli, componente di giunta dell'ente camerale di Como e Lecco. Robi Amaddeo, in qualità di consigliere comunale e provinciale, ha ricordato che «Forme ha un grande merito: aver trainato l'enogastronomia verso il riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco grazie al patrimonio lattiero-caseario». Attilio Zanetti, vicepresidente del Consorzio Tutela Grana Padano Dop, ha evidenziato «l'importanza delle produzioni casearie, esportate in tutto il mondo, che verranno promosse anche durante le prossime Olimpiadi invernali».

Luca Olivan e Novella Gioga, della Guru Comunicazione, hanno presentato gli Italian Cheese Awards, manifestazione di caratura nazionale che verrà ospitata in fiera a Bergamo domenica prossima. Francesco Maroni, presidente dell'associazione The Cheese Valleys - Le Tre Signorie, ha spiegato il format e illustrato cosa c'è dietro le Forme, «un progetto iniziato addirittura nel lontano 2004, proseguito grazie al supporto delle istituzioni con un grande successo di pubblico, che ha portato anche alla nascita della fiera B2Cheese». Durante l'incontro hanno portato i saluti anche il presidente di Coldiretti, Gabriele Borella; il direttore di Confagricoltura, Enzo Ferrazzoli; l'a.d. di Uniacque, Pierangelo Bertocchi; il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Marco Locatelli e Vittoria Guadalupi, presidente della fondazione Armr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli organizzatori del progetto Forme FOTO BEDOLIS

