

# Lite tra fondatori, «Forme» a rischio Vacilla la capitale dei formaggi

L'ipotesi di un evento simile, ma senza il marchio

di **Donatella Tiraboschi**

Rischia di sparire «Forme», la manifestazione nata nel 2015 per esplorare il complesso mondo che ruota attorno al formaggio. Ma è nata una disputa legale fra i due ideatori, il marchio potrebbe sparire, tanto che sta per nascere il «World Cheese Capital», abbandonando un marchio costruito in oltre dieci anni, accreditato presso istituzioni, operatori e pubblico. La questione porta a coinvolgere diversi soggetti sia pubblici che privati.



Una delle scorse edizioni di Forme, sul mondo dei formaggi

a pagina 3

## «Forme» rischia di sparire disperdendo un patrimonio

La battaglia legale tra i fondatori potrebbe portare a un evento simile, ma con un nome diverso

### Il bivio

Continuare a essere laboratorio nazionale del formaggio o avere iniziative frammentate

di **Donatella Tiraboschi**

La forma è sostanza. O sarebbe forse meglio dire che «Forme» è sostanza. Nato nel 2015 non come semplice manifestazione dedicata al formaggio, ma con l'ambizione molto più ampia di costruire un progetto

culturale, promozionale e territoriale capace di dare voce al lattiero-caseario italiano, (aumentando la percezione di valore del formaggio nazionale e trasformando Bergamo in un luogo di riferimento per l'intera filiera), «Forme» ha rappresentato un punto di svolta inedito per il territorio. Fare rete con produttori, consorzi, istituzioni, ristorazione, turismo, cultura e formazione e raccontare il formaggio non solo come prodotto alimentare, ma come bene culturale. Una rivoluzione

che ha dato origine a un ecosistema capace di generare, negli anni, ricadute rilevanti. Per capirlo basta riavvolgere il nastro



al 2019: Forme organizza i World Cheese Awards, per la prima e finora unica volta in Italia, fu l'iniziativa che consentì la nascita di B2Cheese, la fiera internazionale B2B dedicata agli operatori del settore lattiero-caseario. In quell'edizione i World Cheese Awards portarono in città 3.804 formaggi da tutti i continenti e 270 giudici internazionali con B2Cheese che registrò circa 2.500 buyer e operatori da oltre 40 Paesi. In questa cornice, Forme è stato il contesto nel quale si sono sviluppate mostre dedicate alla cultura casearia, masterclass, convegni, mostre-mercato, concorsi, programmi con ristoratori e iniziative con le Città Creative Unesco di Alba e Parma. Ma non solo, perché se Bergamo può fregiarsi oggi di essere Città Creativa Unesco per la Gastronomia, lo deve in gran parte a Forme che fu il progetto bandiera (flagship) della candidatura. Con il corollario del Distretto delle Città Creative Unesco italiane per la Gastronomia con Parma e Alba e «Tipicamente Uniche», progetto turistico interprovinciale e interregionale promosso dalle **Conferme** delle tre città. Morale: Forme ha generato capitale. Anzi, più capitali: culturale, relazionale, turistico, istituzionale, fieristico, reputazionale. Un capitale costruito in più di dieci anni, anche attraverso risorse pubbliche, lavoro associativo e impegno imprenditoriale, abbinati a importanti iniziative e investimenti privati.

Un patrimonio che si identifica nel nome, che — a causa di una disputa legale tra i suoi ideatori, Alberto Gottardi e Francesco Maroni — starebbe per tramontare per sempre. Il rischio non è teorico. Nell'ultimo anno la manifestazione ha mostrato un ripiegamento verso una dimensione più strettamente territoriale, con il titolo «Le forme delle Cheese Valleys», concentrato sui formaggi

delle montagne orobiche (dalla val Brembana fino allo sconfinamento con le Orobie Valtellinesi). Una scelta legittima da parte di Maroni che l'ha propugnata nella messa a terra dell'evento annuale, ma problematica se diventa cambio di rotta: perché Forme era nato per partire da Bergamo e parlare all'Italia, non per chiudersi entro un perimetro locale. Anche perché il primato bergamasco delle 9 DOP casearie non riguarda solo la montagna, ma comprende un sistema più largo nel quale la pianura ha avuto e ha un ruolo fondamentale.

Ora il nodo sembra ancora più delicato. Dopo l'annuncio di un programma unico tra B2Cheese e Forme, sarebbe emersa l'ipotesi di procedere con una nuova denominazione globale, «World Cheese Capital» pur replicando per gran parte i contenuti di Forme. Una scelta che, se confermata, aprirebbe una domanda inevitabile: perché abbandonare un marchio costruito in oltre dieci anni, accreditato presso istituzioni, operatori e pubblico? Il tema non è nominalistico. Nei progetti territoriali i marchi non sono etichette ornamentali. Sono memoria, riconoscibilità, reputazione, fiducia, il modo con cui si riconoscono continuità e valore. Cambiare nome diventa rischioso. Forme si innerva in contesti di alto spessore gastronomico, ma lo fa col suo nome originario, quello con cui tutti conoscono la sostanza del progetto. È qui che la questione diventa pubblica. Forme è stato sostenuto anche perché funzionale al posizionamento di Bergamo come capitale del formaggio italiano e Città Creativa Unesco. Le sue sorti dunque non possono essere gestite da una sola parte, privata. Perché appunto si tratta di un valore almeno in parte pubblico. Tutte le istituzioni — Camera di Commercio, Comu-

ne, Provincia, Regione Lombardia, associazioni di categoria, consorzi e sistema fieristico — non possono limitarsi a finanziare o patrocinare iniziative senza interrogarsi sulla governance, sulla tutela dei marchi, sulla continuità progettuale e sull'interesse generale del territorio.

La stessa attenzione dovrebbe riguardare B2Cheese. La fiera è una risorsa strategica per Promoberg e per l'intero comparto lattiero-caseario nazionale. Ma anche qui esiste un tema di assetto, visione e continuità, reso più sensibile dal contenzioso tra i soci fondatori e dal ruolo che la Fiera di Bergamo è chiamata a svolgere. Con la nuova presidenza di Paolo Agnelli, Promoberg dovrà chiarire quale direzione intende imprimere a un appuntamento che può crescere solo se resta credibile, condiviso e stabilmente governato. Il punto, in fondo, è semplice. Bergamo possiede un vantaggio competitivo raro: 9 DOP casearie, una storia produttiva profonda, un aeroporto internazionale, una fiera, una rete di operatori, un riconoscimento Unesco, una relazione strutturata con Alba e Parma e un'esperienza già maturata nell'organizzazione di eventi di scala mondiale. Il Circolo delle Città Creative Unesco per la Gastronomia offre a Bergamo una piattaforma internazionale di enorme valore. Proprio per questo, la domanda oggi non è chi organizzerà il prossimo evento. La domanda è quale progetto Bergamo vuole difendere e far crescere. Vuole continuare a essere laboratorio nazionale del formaggio italiano, ponte tra cultura, turismo e impresa, oppure accettare che un patrimonio costruito nel tempo venga frammentato in iniziative scollegate, nomi nuovi, logiche personali e sovrapposizioni?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**9**

**Dop**  
casearie  
nella  
Bergamasca

**3804**

**formaggi**  
dal mondo per  
i World Cheese  
Awards 2019

**40**

**Paesi**  
al B2Cheese  
del 2019 con  
2.500 buyer  
e operatori



**Piazza Vecchia** L'edizione di Forme del 2022. Qui assaggi dai produttori locali sotto i portici di Palazzo della Ragione