

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.**

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 e Confcommercio, Aspan, Coldiretti, Confcooperative e Confartigianato**.

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA





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

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

Ufficio stampa FORME

Cantiere di Comunicazione

Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantieredicomunicazione.com

Segreteria Organizzativa Pg&W

Giulia Benvenuto

Tel. 338 2141 865

giulia.benvenuto@pg-w.it

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

FORME

Bergamo, capitale europea dei formaggi

20/21/22 ottobre 2017

FINALI ITALIAN CHEESE AWARD

Palazzo della Ragione - Piazza Vecchia

21 ottobre, ore 20:00 – 22:00

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

MOSTRA "LUXURY CHEESE"

Palazzo della Ragione - Piazza Vecchia

20 ottobre, ore 14:00-19:00 - 21/22, ore 10:00-19:00

Una selezione dei formaggi più preziosi del mondo, per la prima volta insieme in un'esposizione affascinante e sorprendente.

CONVEGNO "FORMAGGIO. UNA QUESTIONE DI CLASSE"

Palazzo ex Borsa Merci Piazza della Libertà

20 ottobre, ore 18:00 - 19:30

Autorevoli relatori affrontano il tema della classificazione dei formaggi e della loro valorizzazione, in tutti gli aspetti.

LUXURY CHEESE LAB

Palazzo Terzi - Città Alta

20/21/22 ottobre

Degustazioni dei formaggi più rari e preziosi in collaborazione con il Ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin.

PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO

Portici di Palazzo della Ragione - Piazza Vecchia

20 ottobre, ore 14:00 – 19:00 – 21/22 ottobre, ore 9:00 – 19:00

Mostra-mercato dei migliori formaggi italiani, tra i quali un'accurata selezione di quelli di East Lombardy.

FORME AL CENTRO

Centro Piacentiniano - Piazza Dante

20/21/22 ottobre

Momenti di degustazione, d'intrattenimento e di formazione che coinvolgono il pubblico in esperienze uniche.

CHEF LOVES CHEESE

Bergamo

16/22 ottobre

I formaggi di Italian Cheese Award e quelli di East Lombardy protagonisti nei menù dei ristoranti di Bergamo.

CHEESE LAB

Sala dei Giuristi, Palazzo della Ragione - Piazza Vecchia

21/22 ottobre

Degustazioni guidate e abbinamenti inediti proposti da chef ed esperti, per esperienze sensoriali esclusive.