

**MANGIAR BENE** La quinta edizione della manifestazione, con un fitto programma di appuntamenti, dal 20 al 22 novembre su [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu)

## Forme, una tre giorni digitale sui formaggi

L'evento del comparto lattiero-caseario sarà più internazionale: prima esposizione virtuale delle Città Creative Unesco per la Gastronomia

di **Fabio Cuminetti**

(cfb) Anche il formaggio passa al virtuale, di questi tempi. La quinta edizione di Forme, progetto che da cinque anni si dedica alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, tra creatività e patrimoni Unesco, passa interamente digitale per adeguarsi alle disposizioni anti Covid.

Un'occasione per immergersi in nuovi paradigmi di relazione, nuovi strumenti tecnologici, nuove abitudini di consumo e nuovi modelli di business. Da Bergamo, città universalmente riconosciuta come una delle più colpite dall'epidemia da Covid-19 (e capitale casearia grazie alle nove Dop della provincia), dal 20 al 22 novembre il settore scende in campo per affermare la sua rilevanza nel contesto culturale ed economico, nazionale e internazionale. «Abbiamo fortemente voluto la manifestazione Forme anche quest'anno, nonostante le enormi difficoltà causate dai continui e cambi di programma, e quindi di prospettiva - spiega Francesco Maroni,

presidente del progetto -. L'edizione 2020 prende le mosse dalla straordinaria opportunità del riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco per la Gastronomia. I due progetti si ricordano e si arricchiscono a vicenda e sono la misura di quanto il settore lattiero caseario sia centrale per Bergamo. La sintesi migliore si trova nel nome stesso dell'iniziativa: Forme Creative, e quindi nel summit "Food. Restart from Creativity", organizzato a cura del Comune di Bergamo, che inaugura la manifestazione.

Forme vuole continuare ad essere un traino per l'intero settore lattiero-caseario nazionale, aprendosi ulterio-

mente ai mercati internazionali, dopo aver ospitato per la prima volta in Italia gli World Cheese Awards nel 2019».

Veniamo al programma. Oggi, venerdì 20, il summit "Food. Restart from Creati-

vity", in diretta streaming da Palazzo Frizzoni. Un appuntamento dove le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia italiane (Bergamo, Alba e Parma) e alcune città del circuito internazionale Ucc (Unesco Creative Cities),

si confronteranno per individuare gli scenari possibili di evoluzione della filiera agroalimentare. Un laboratorio di pensiero e di innovazione, per mettere in rete le conoscenze, abbattere le barriere geografiche e promuovere a tutto tondo le eccellenze casearie e non solo.

Sabato 21 e domenica 22 novembre ecco la Creative Cheese Expo, in assoluto la prima esposizione virtuale di formaggi provenienti dalle

Città Creative Unesco per la Gastronomia, oltre alle grandi Dop lombarde. I prodotti caseari saranno presentati in uno spazio virtuale di grande suggestione.

Spazio poi alla formazione con il progetto Virtual Cheese Labs, una serie di video curati dai maestri assaggiatori Onaf (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio), che presenteranno i formaggi delle cheese valley orobiche, una selezione di specialità casearie delle città creative e le

grandi Dop lombarde.

I Cheese Forum (21 novembre) saranno invece l'occasione per seguire professionisti ed esperti del settore, che metteranno a disposizione la loro esperienza per approfondire tematiche di grande interesse come il cibo, il territorio, la salute e la loro interrelazione.

Sabato alle 11 la partenza per "Le vie del latte" con Roberta Garibaldi, docente dell'Università di Bergamo e esperta internazionale di turismo enogastronomico. Un progetto che Forme vuole lanciare per la valorizzazione turistica del formaggio e dei

luoghi della sua produzione. Si prosegue poi alle 14.30 con Michele Corti, docente di zootecnia, per un forum su "Transumanza Patrimonio Unesco - AlpFoodway Candidatura Unesco".

"La salute dell'uomo e del Pianeta. A partire dal cibo", sabato alle 17, sarà invece l'ultimo forum del weekend, un dibattito coordinato da Giuseppe Remuzzi sulle complesse relazioni tra persone, territorio e alimentazione che si iscrive nel progetto Italian Institute for Planetary Health - IIPH, nato dalla collaborazione tra l'Ircs Mario Negri, l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma e Vitality, spin-off della stessa università.

**Serie di video curati dai maestri assaggiatori Onaf, che presenteranno le chicche delle cheese valley orobiche**



► 20 novembre 2020

Maroni: «Sguardo oltreconfine, dopo aver ospitato per la prima volta in Italia gli World Cheese Awards nel 2019»



**I PRINCIPI DELLE OROBIE**

Bitto Storico, Branzi, Formai de mut, agri di valtorta, stracchino all'antica e Strachitunt sono membri dell'associazione "Principi delle Orobie". Rappresentano un'esperienza innovativa di reti di impresa che intendono porsi quali promotori di più vaste reti rurali nel contesto di una realtà montana dove "fare sistema" rappresenta una necessità impellente