



Lunedì 25 Settembre 2017

[Sviluppo locale](#) [1]

Forme: tre giorni dedicati al meglio dell'arte casearia internazionale a Bergamo

Dal 20 al 22 ottobre le vie e i principali luoghi di interesse di Bergamo si animano con la seconda edizione della manifestazione dedicata all'arte casearia "Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi", con conferenze, mostre-mercato ed eventi, aperti al pubblico e agli addetti ai lavori, per conoscere e degustare le principali specialità italiane e internazionali.

Bergamo è la provincia con il maggior numero di formaggi a denominazione d'origine protetta DOP. 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 DOP.

Ambasciatore e coordinatore scientifico della manifestazione è Alberto Marcomini, giornalista con decennale esperienza nel settore, considerato uno dei più grandi esperti italiani di formaggi. Con lui si trasferiscono a Bergamo le finali di Italian Cheese Award, il premio nazionale conferito ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano.

L'evento è organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio, PG&W e Guru del Gusto con il patrocinio della Camera di Commercio di Bergamo, con 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. Main partner dell'iniziativa è Esselunga. L'iniziativa è supportata, tra gli altri, anche da Consorzio di Tutela del Grana Padano, San Pellegrino, Birra Leffe e Italtrans.

Per maggiori informazioni consulta il sito [Forme](#) [2].

Ultima modifica: Venerdì 1 Ottobre 2021

Condividi

Reti Sociali



Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

[Sviluppo locale](#) [3]

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/notizie/forme-tre-giorni-dedicati-al-meglio-dellarte-casearia-internazionale-bergamo>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D202

[2] <http://www.progettoforme.eu/>

[3] <https://www.bg.camcom.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D251>