

# FORME 2017

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.

## ■ Cos'è

È un progetto che mira a valorizzare il primato caseario bergamasco (è la provincia europea che vanta il maggior numero di D.O.P.: ben 9!) attraverso lo svolgimento di una serie di eventi emblematici ed originali che coinvolgono addetti ai lavori e grande pubblico.

Nel 2017 le 4 province della Lombardia Orientale (Bergamo, Brescia, Mantova e Cremona) sono la Regione Europea della Gastronomia per l'Italia. Il formaggio è uno dei tre assi portanti e il progetto FORME ne è il perno.

Il progetto FORME può contare sul supporto diretto delle più importanti istituzioni cittadine e del territorio: Camera di Commercio, Comune di Bergamo, Regione Lombardia, Promozione del Territorio, Coldiretti, Ascom e associazioni di categoria,...



# ■ Attività e Calendario

## Per addetti ai lavori

- Finali Italian Cheese Award – **21 ottobre**
- Convegno “Formaggio. Una questione di Classe” – **20 ottobre**

## Per il pubblico

- Luxury Cheese – **20/22 ottobre**
- Piazza Mercato del Formaggio – **20/22 ottobre**
- Chef loves Cheese – **16/22 ottobre**
- FORME al Centro – **20/22 ottobre**



# ■ Finali Italian Cheese Award



Il prestigioso premio che elegge ogni anno i migliori formaggi nazionali cresce di importanza e inaugura una nuova formula, in due momenti:

- **Nomination**, già annunciate ad aprile 2017 durante Formaggi in Villa
- **Finali** con proclamazione dei vincitori assoluti, per la prima volta a Bergamo.

L'evento è ad inviti e riservato agli addetti ai lavori.

Nell'edizione 2017 un premio speciale è dedicato ai migliori formaggi prodotti nella Lombardia Orientale, nell'ambito di ERG.

Oltre ai premi tecnici della giuria, sono previste menzioni per imprese, idee, fatti culturalmente rilevanti rispetto al mondo del formaggio.



# ■ Formaggio. Una questione di Classe

## **Convegno scientifico sullo stato dell'arte della cultura casearia**

Cosa rende unico un grande formaggio? Come classificarlo?

Come farlo conoscere e valorizzarlo?

Questi i temi affrontati nel corso del convegno che si terrà nella prestigiosa Sala Mosaico, Palazzo ex Borsa Merci, in Piazza della Libertà a Bergamo.

Relatori: accademici, chef, critici gastronomici, esperti di marketing



# ■ Luxury Cheese



Il **lusso** applicato al formaggio è già notizia in sé, **provocazione**, ma anche occasione per creare valore e cultura di prodotto.

Ambientata nello splendido **Palazzo della Ragione in Città Alta**, **Luxury Cheese** è **prima mostra internazionale** dedicata ai **formaggi d'alta gamma di tutto il mondo**, prodotti con latte di mucca, di pecora, di capra, d'asina e perfino di renna, tutti accomunati da una caratteristica: essere assolutamente **rari** e generalmente molto costosi.

I formaggi sono **presentati con un allestimento "luxury"**, più vicino ad un'esposizione di gioielli, opere d'arte, alta moda, che ad una rassegna alimentare, ognuno corredato di scheda tecnica, storia e caratteristiche. Completano l'esperienza degustazioni guidate.



# ■ Luxury Cheese



## Attività collaterali

**Workshop e laboratori del gusto** curati da docenti qualificati, informano e insegnano ad utilizzare tutti i sensi per riconoscere e valutare le peculiarità dei prodotti.

**Abbinamenti:** ai formaggi sono associati grandi vini e altri prodotti gastronomici selezionati per arricchire l'esperienza della degustazione.



# ■ Piazza Mercato del Formaggio



Seguendo un'antica tradizione medioevale per cui in alcune piazze di Città Alta trovavano sede stabile mercati dedicati ad uno specifico commercio (Piazza Mercato del Fieno, Piazza Mercato delle Scarpe,...) viene allestita una **mostra-mercato dei migliori formaggi italiani**, ed in particolare i **finalisti di Italian Cheese Award** accanto alle **migliori produzioni casearie della Lombardia Orientale**.

Location: la loggia porticata di Palazzo della Ragione e gli spazi dell'Ex Ateneo



# ■ Chef loves Cheese



In collaborazione con le associazioni del territorio, viene promosso un **abbinamento inedito tra i ristoratori della città di Bergamo e i formaggi del premio Italian Cheese Award**: i ristoratori che aderiscono si impegnano ad inserire nei propri menu i formaggi finalisti e quelli selezionati in ambito East Lombardy, sia in purezza, sia interpretati con ricette originali.

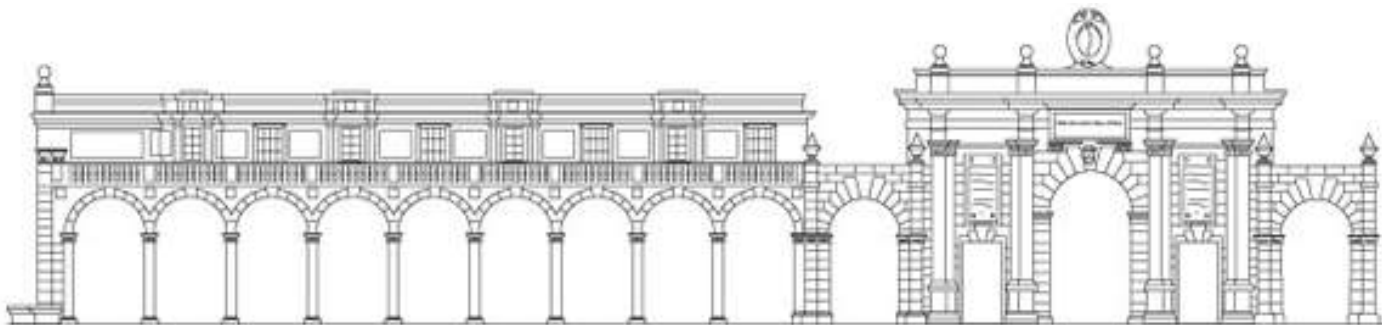
L'offerta è accompagnata da adeguati strumenti di comunicazione per i ristoratori, a sostegno dell'intera iniziativa.



# ■ FORME al Centro

Il Centro Piacentiniano di Bergamo è il cuore delle iniziative che si svolgono nella Città Bassa.

In collaborazione con gli esercizi commerciali, sono previsti momenti di degustazione, di intrattenimento e di esposizione per coinvolgere il pubblico attraverso esperienze uniche, in cui i formaggi di FORME sono sempre i protagonisti.



# ■ Organizzazione



## **Alberto Marcomini,**

ideatore, ambasciatore e coordinatore scientifico della manifestazione, è considerato il più grande esperto italiano 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”.



**Luca Olivan,** compagno di idee e di avventure casearie di Alberto Marcomini, con la collaudata struttura dei Guru del Gusto. Vanta una consolidata esperienza nell’organizzazione di eventi di grande richiamo dedicati al mondo del formaggio: Formaggio in Villa, Made in Malga, Italian Cheese Award



**PG&W,** agenzia di comunicazione strategica e integrata, cura la promozione e la comunicazione del progetto. Numerosi i progetti e le frequentazioni in ambito enogastronomico, ma in particolare si segnalano sul territorio bergamasco il progetto EXPO Milano 2015 “FORME. Bergamo Capitale Europea del Formaggio” e la manifestazione “De Casoncello”.



**Grazie**