

IN CITTÀ ALTA

Forme, il turismo passa dalla cultura casearia

Per tre giorni Città Alta accoglierà la manifestazione pensata per valorizzare il mondo del formaggio.
a pagina 4 **Amaglio**

«Forme», cultura casearia e turismo enogastronomico

Dal 18 al 20 ottobre, in Città Alta, espositori e masterclass con gli chef

Le vie di Città Alta si preparano ad accogliere la nona edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al mondo del formaggio e alla valorizzazione del comparto lattiero-caseario che si terrà da venerdì 18 a domenica 20 ottobre.

Una rassegna nata nel 2015, sfruttando il traino di Expo, ma che negli anni, come un buon formaggio stagionato, ha acquisito una fragranza tutta sua: più complessa, più strutturata, più globale. Così, oltre ai 29 Chees Lab, agli espositori e alle masterclass tenute dagli chef, nel corso della tre giorni si potrà assaporare il «retro-gusto» della filiera: il legame tra i produttori e il territorio, le potenzialità del turismo enogastronomico (con la presentazione del primo rapporto nazionale sul turismo caseario), la capacità del comparto di cre-



Dove A ospitare la manifestazione il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole, a cui si aggiunge il nuovo Bù Bistrot in Carrara

are valore a livello sociale e culturale. «Questo era l'obiettivo di Forme sin dal 2015 — conferma Francesco Maroni, presidente del progetto —. Volevamo accendere i riflettori sul settore, andando oltre i prodotti, che ovviamente sono di alta qualità come testimoniano i nove Dop bergamaschi, e

valorizzando le esperienze degli operatori. Per farlo abbiamo coinvolto le istituzioni, i consorzi e i soggetti che potevano contribuire a esaltare questa eredità». Sinergia con gli enti certificata dalla presenza alla conferenza stampa di presentazione di «Forme» del sindaco di Bergamo Elena Car-

La scheda

- La rassegna «Forme» è nata nel 2015 su traino di Expo e si svolge per le vie di Città Alta per tre giorni

- Ci saranno 29 Cheese Lab, espositori e masterclass tenute dagli chef

- Verrà anche presentato il primo rapporto sul turismo caseario

nevali, del segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo Maria Paola Esposito, dell'assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia Alessandro Beduschi, del presidente della Commissione Autonoma di Regione Lombardia Giovanni Malanchini e di Gloria Cornolti, responsabile servizi sviluppo territoriale della Provincia.

Ma a parlare sono soprattutto i risultati, con la nomina di Bergamo a Città Creativa Unesco per l'enogastronomia, con la creazione dei distretti del cibo o con il lancio di una fiera come B2Cheese, peculiarità di una provincia che potrà costruire il proprio futuro partendo anche dalla varietà del territorio e dalle sue eccellenze gastronomiche.

Roberto Amaglio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

