

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI



Le Origini

Dal buon latte l'eccellenza casaria.

IL PROGRAMMA 2018



FORME – Bergamo Capitale Europea dei Formaggi
Inaugurazione ufficiale dell'edizione 2018
Venerdì 28 settembre ore 15.00
Palazzo della Ragione



Mostra “Le Forme alle Origini – L'eccellenza casearia italiana in 50 DOP.”

Le 50 DOP casearie italiane, per la prima volta insieme, sono presentate al pubblico, perché possa conoscerle ed apprezzarne le caratteristiche che le rendono uniche e preziose.

Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate
29 – 30 settembre 2018
Inaugurazione venerdì 28 settembre ore 15.00

Apertura al pubblico
Sabato 29 settembre ore 10.00 – 18.00
Domenica 30 settembre ore 10.00 – 18.00

Tauola Rotonda “I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: Un Patrimonio di Creatività, Sostenibilità e Conoscenze Tradizionali”

Con la partecipazione straordinaria delle Città Creative dell'Unesco.

Palazzo della Ragione – Sala delle Capriate
Venerdì 28 settembre 2018, ore 15.30 – 17.00
Segue degustazione

“Piazza Mercato del Formaggio”

Nel cuore di Città Alta, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione, esposizione con degustazione delle specialità dell'arte casearia DOP della Regione Lombardia e dei Formaggi Principi delle Orobie. In abbinamento, i vini del Consorzio Tutela Valcalepio.

Portici di Palazzo della Ragione, Bergamo Alta
Inaugurazione venerdì 28 settembre 2018, ore 15.00

Apertura al pubblico
Venerdì 28 settembre ore 15.30 – 18.00
Sabato 29 settembre ore 10.00 – 18.00
Domenica 30 settembre ore 10.00 – 18.00

Serata di gala “Buono come il Formaggio”

Presentazione del Progetto FORME e dei suoi sviluppi; spettacolo “Forme, formaggi; sublimi alchimie e incantevoli paesaggi” con il filosofo e musicista Massimo Donà e il cantautore David Riondino; asta di beneficenza di formaggi rari e preziosi italiani a sostegno della Fondazione Internazionale Onlus ARMR “Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare” (www.armr.it/chiamo.php).

Palazzo della Ragione – sala delle Capriate, ore 19.30
Sabato 29 settembre 2018
Segue degustazione

“Cheese Lab”

In uno dei palazzi più belli e ricchi di storia della città, esclusive degustazioni guidate di alcuni dei formaggi più pregiati della produzione casearia italiana. In collaborazione con ONAF e NIC – Nazionale Italiana Cuochi e Consorzio Tutela Valcalepio.

Palazzo Terzi
Sabato 29 settembre 2018, ore 10.00 – 18.00
Domenica 30 settembre 2018, ore 10.00 – 18.00
Riserva online il tuo posto



Convegno “L’arte di affinare e nuove tendenze”

Produttori, affinatori, trasformatori e operatori del settore si confrontano sulla situazione attuale del mercato e sulle prospettive di business. Il convegno è coordinato e gestito da ONAF, con la partecipazione della FIC – Federazione Italiana Cuochi.

*Palazzo ex-Borsa Merci – Piazza della Libertà
Lunedì 1 ottobre 2018, ore 15.30*



Concorso ONAF “L’arte di affinare: stupore ed emozione”

Seconda edizione del concorso caseario dedicato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiero casearie. Il convegno è coordinato e gestito da ONAF.

*Ex Monastero Vallombrosano di Astino
Sabato 29 settembre 2018, ore 9.00 – 13.00
Premiazione durante il Convegno “L’arte di affinare e nuove tendenze”.*

“Nuovi mestieri: riscoprire l’arte antica di fare il formaggio”.

Corsi di formazione e orientamento professionali rivolto agli studenti delle scuole medie inferiori e superiori. In collaborazione con l’Accademia Italiana del Latte e ONAF.

*Ex Monastero Vallombrosano di Astino
Sabato 29 settembre 2018, ore 14.30 – 18.30*

