FORME

UNA STORIA DI TERRITORI, TRADIZIONI E FORMAGGI.

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

52 DOP casearie italiane:
un primato mondiale,
un patrimonio da valorizzare.

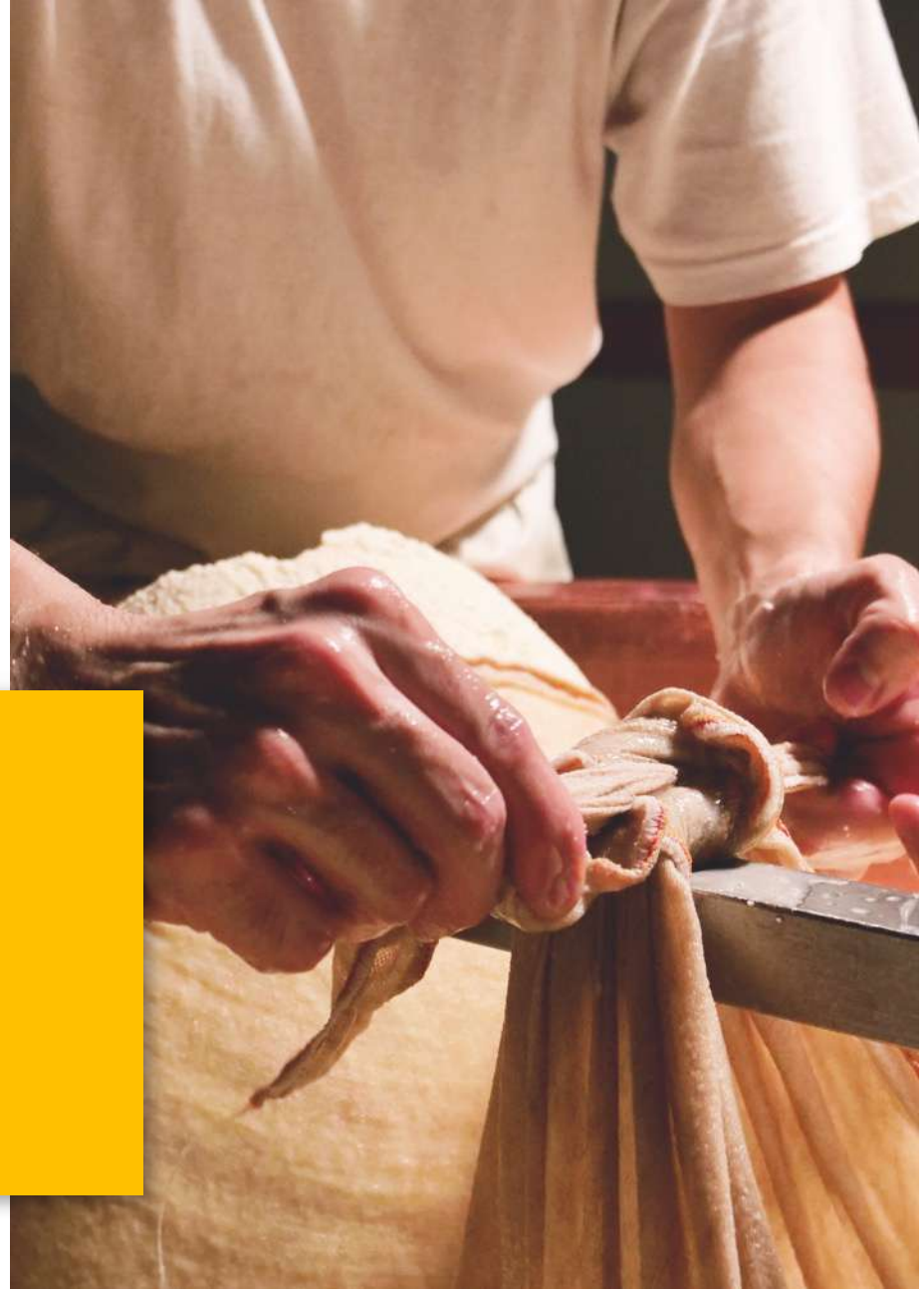
FORME è il movimento del formaggio italiano

Il messaggio nuovo e rivoluzionario
è che per la prima volta il mondo
lattiero-caseario italiano
scende in campo come

UN'UNICA ENTITÀ,

con un progetto culturale e promozionale
di sistema, per affermare la sua centralità
e la rilevanza storica economica.

Comunicare il patrimonio caseario con un progetto di rete



Obiettivi

- Accrescere l'awareness dei formaggi italiani, nel nostro Paese e nel Mondo, per migliorarne la percezione di valore e le conoscenze legate alle tecniche di produzione, alla storia e ai territori d'origine.
- Promuovere la cultura casearia.
- Supportare l'internazionalizzazione del patrimonio caseario italiano.
- Incentivare i consumi dei formaggi italiani.
- Fare rete con le filiere collegate, in particolare agricoltura, cultura, turismo e ristorazione.

Bergamo:
da una ricchezza di territorio a una ricchezza per il Paese

- Bergamo vanta il primato europeo con **ben 9 formaggi DOP,** a cui si aggiungono numerose altre produzioni d'eccellenza, tra cui i **Formaggi Principi delle Orobie**
- Dal 2019 è **Città Creativa Unesco per la Gastronomia**, grazie al sistema delle Cheese Valleys Orobiche
- Il formaggio ha rappresentato storicamente la spina dorsale dell'economia agro-alimentare bergamasca
- È al centro di una serie di tematiche **Unesco** coerenti con il progetto FORME, tra cui la **Transumanza**, Patrimonio Immateriale dell'Umanità e la candidatura **AlpFoodWay,** oltre alle **Mura Veneziane,** patrimonio Unesco
- È nel cuore della **Lombardia**, che è la **Regione d'Italia con il maggior numero di D.O.P. casearie: 14**
- Ha un ottimo **SISTEMA INFRASTRUTTURALE**, collegato con l'Europa e con il mondo: aeroporto internazionale, autostrada e ferrovia.

FORME 2015

BERGAMO EXPERIENCE

1 maggio - 31 ottobre

EXPO MILANO
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

EVENTI PRINCIPALI

- **PRESENZA IN EXPO**
  90 giornate dedicate ai formaggi del territorio
- **MOSTRA ''FORMAE. BONUM PULCHRUM VERUM''**
  Ex-Monastero di Astino, esposizione museale di opere d'arte contemporanea e arte casearia
- **ESPOSIZIONE POLISENSORIALE**
  Ex-Monastero di Astino, percorso esperienziale caseario
- **CORSO NAZIONALE ONAF**
- **CONVEGNI DI FILOSOFIA E POESIA**

FORME 2017

NOBILTÀ DI FORMAGGIO

20 - 22 ottobre

EVENTI PRINCIPALI

- **Mostra LUXURY CHEESE**
- **Finali ITALIAN CHEESE AWARDS**
- **PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO**
- **CHEESE LABS**
- **CONVEGNO ONAF**
- **CHEF LOVES CHEESE**

FORME 2018

LE ORIGINI. DAL BUON LATTE L'ECCELLENZA CASEARIA

28 settembre - 1 ottobre

EVENTI PRINCIPALI

- **LE FORME ALLE ORIGINI. L'ECCELLENZA CASEARIA ITALIANA IN 50 D.O.P. -** Mostra museale
- **PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO** - Mostra-mercato
- **CHEESE VALLEYS E CITTÀ CREATIVE UNESCO** - Tavola rotonda
- **CHEESE LABS ONAF** - Laboratori di degustazione in collaborazione con la Nazionale Italiana Cuochi
- **BUONO COME IL FORMAGGIO** – Gala e Charity
- **STUPORE E EMOZIONE. L'ARTE DI AFFINARE** - Convegno e concorso nazionali ONAF

FORME 2019

WORLD CHEESE AWARDS

B2CHEESE

EVENTI PRINCIPALI

- **WORLD CHEESE AWARDS,** per la prima volta in Italia dopo 31 anni di storia, il più grande concorso internazionale dedicato ai migliori formaggi del mondo, con 3.804 formaggi in gara provenienti da tutti i continenti e 270 giudici internazionali.
- **B2CHEESE,** prima fiera italiana B2B dedicata esclusivamente al settore lattiero-caseario, a 360°, con incoming buyers program, convegni, work-shops, business lounge, attività specifiche per produttori e buyers. Hanno visitato la fiera circa 2.500 buyers e operatori di settore, provenienti da più di 40 Paesi tra cui Giappone, Canada, Brasile e Australia.

FORME 2019

AND THE WINNER IS…

17-20 ottobre

EVENTI PRINCIPALI

- **AND THE WINNER IS…** - Mostra museale con i formaggi vincitori delle 31 edizioni precedenti degli WCA e con il Montebore, il formaggio di Leonardo
- **CHEESE FESTIVAL** – Specialità casearie, degustazioni, convegni in Fiera
- **PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO** - Mostra-mercato dei formaggi delle Cheese Valleys Orobiche
- **BERGAMO CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA** Attività a sostegno
- **CHEESE LABS ONAF** - Laboratori di degustazione
- **BUONO COME IL FORMAGGIO** - Gala e charity
- **CONCORSO MIGLIOR ASSAGGIATORE D'ITALIA ONAF**

FORME CREATIVE 2020

Tra creatività e patrimoni UNESCO

L’edizione 2020
un cambio di paradigma

L’edizione 2020 inevitabilmente ha un carattere straordinario: deve infatti **affrontare i problemi e le nuove priorità** che la pandemia di COVID-19 ha generato, investendo in pieno anche la filiera lattiero-casearia

L’epidemia ci sta lasciando in eredità **un mondo cambiato**, con nuovi paradigmi di relazione, nuovi strumenti tecnologici, nuove abitudini di consumo e nuovi modelli di business, con cui diventa necessario confrontarsi.

Creatività
e patrimoni UNESCO come leve strategiche

L'edizione 2020 di FORME vuole analizzare i nuovi scenari e mettere in rete asset, soggetti e progetti in grado di **creare plusvalore**.

Il fatto che **Bergamo** sia oggi universalmente conosciuta come una delle città più colpite dall'epidemia la spinge ad assumere un ruolo propulsivo nell'elaborare nuovi modelli di relazione e di sviluppo.

L'edizione 2020 propone un ulteriore salto di qualità, e amplia i propri orizzonti a livello **internazionale,** creando una connessione virtuosa tra la **rete delle UCC** e una serie di progetti nazionali e internazionali di interesse **UNESCO**.

Il palinsesto delle attività

- **Summit delle Unesco Creative Cities of Gastronomy: "Food. Restart From Creativity"** a cura del Comune di Bergamo

- **Creative Cheese Expo**
- **Virtual Cheese Labs**
- **Il formaggio alimenta la Ricerca**

- **Cheese Forum (dirette streaming)**
  - Le Vie del Latte
  - Transumanza Patrimonio UNESCO / Alpfoodway candidatura UNESCO
  - IIPH: La salute dell'uomo e del pianeta. A partire dal cibo

SUMMIT UNESCO CREATIVE CITIES OF GASTRONOMY

A cura del Comune di Bergamo

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

UNESCO
United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

BERGAMO CHEESE VALLEYS UNESCO CREATIVE CITIES NETWORK GASTRONOMY
Designated UNESCO Creative City in 2019

Food. Restart from Creativity

Per cogliere fino in fondo lo straordinario potenziale delle **246 UCC nel mondo** il Comune di Bergamo organizza un summit a cui partecipano le UCC italiane per la Gastronomia e alcune città del circuito internazionale.

RESTART FROM CREATIVITY vuole essere un **grande laboratorio di pensiero e di innovazione**, una porta creativa aperta sul futuro, per mettere in rete le conoscenze, abbattere le barriere geografiche e promuovere territori e eccellenze agroalimentari.

Dove: Aula Consiliare del Comune di Bergamo

SUMMIT UNESCO CREATIVE CITIES OF GASTRONOMY

A cura del Comune di Bergamo

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

UNESCO
United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

BERGAMO CHEESE VALLEYS UNESCO CREATIVE CITIES NETWORK GASTRONOMY
Designated UNESCO Creative City in 2019

Food. Restart from Creativity

I temi trattati:

- Formaggio e cibo come beni culturali
- Fare rete per competere
- Land marketing: territorio, cultura e prodotti tipici come asset strategici
- Food Tourism: luoghi come destinazioni e prodotti tipici come ambassador
- Agricoltura, ambiente, alimentazione e salute: una responsabilità
- Innovazione come leva
- Internazionalizzazione, e-commerce e market places

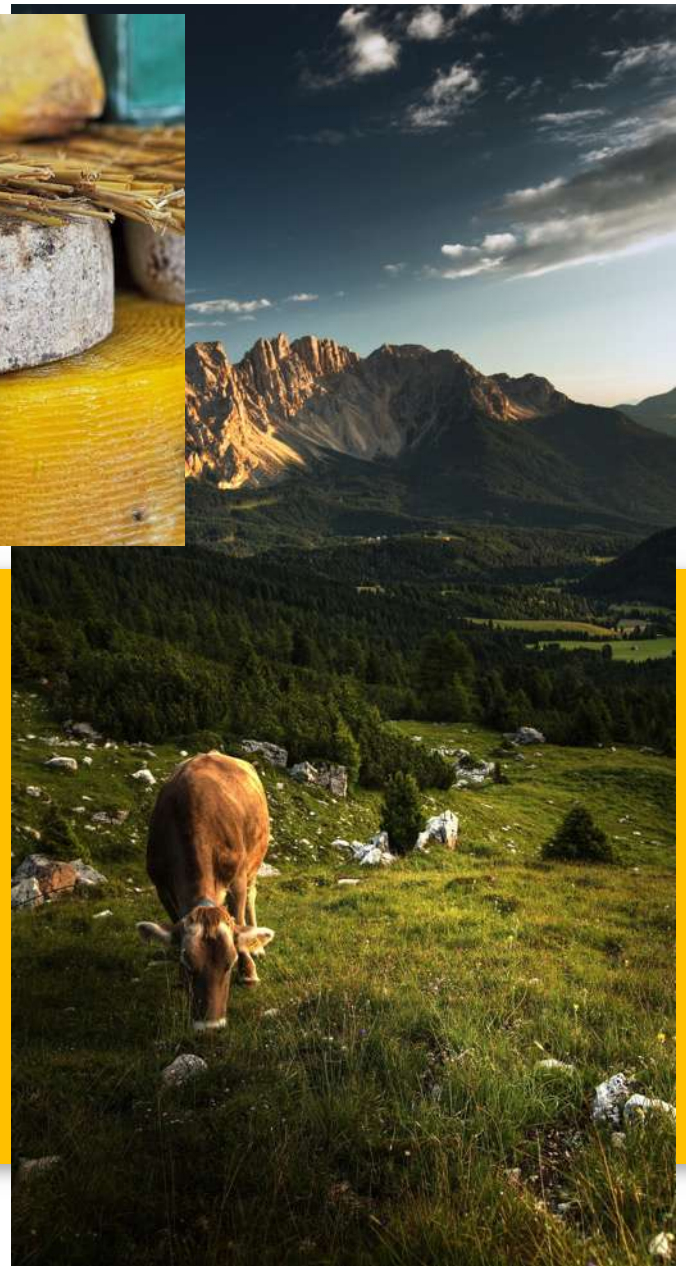
MOSTRA MUSEALE VIRTUALE

Creative Cheese Expo

In assoluto la **prima esposizione virtuale di formaggi provenienti dalle Città Creative UNESCO per la Gastronomia.** Prodotti caseari come beni culturali identitari, specchio di saperi e tradizioni, motori di una filiera economica di grande rilevanza per i territori di produzione.
Verranno realizzati video introduttivi e i formaggi saranno presentati in uno spazio virtuale di grande suggestione, collocati in introduzione sugli scranni che sono diventati uno dei simboli della manifestazione, ognuno accompagnato da schede descrittive in italiano, in inglese e nella lingua del Paese di provenienza.

CHEESE ACADEMY

Virtual Cheese Labs



Il progetto Virtual Cheese Labs prevede filmati di formazione gestiti da Maestri Assagiatori ONAF che presenteranno con video-schede le 14 D.O.P. lombarde insieme ai formaggi delle Cheese Valleys Orobiche e a quelli delle UCC italiane per la Gastronomia. Saranno evidenziate le tipologie, le caratteristiche organolettiche, la tecnica di degustazione e le proprietà alimentari e abbinamenti enologici.

CHEESE FORUM

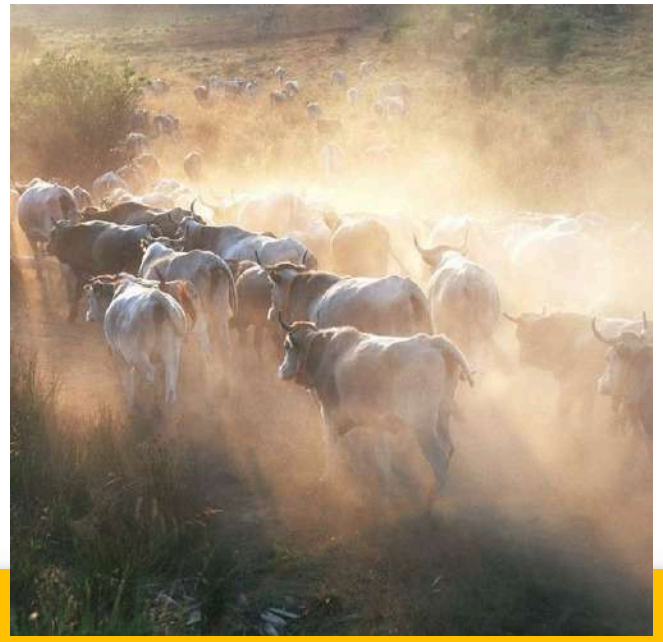
Le Vie del Latte

FORME vuole lanciare un progetto nazionale per la creazione delle vie del formaggio come **driver turistico e occasione di sviluppo**.
L'obiettivo è **inserire nei percorsi turistici la filiera lattiero-casearia**, sia attraverso le visite ai caseifici e ai luoghi della produzione, a partire dagli alpeggi, sia promuovendo la conoscenza e l'utilizzo del formaggio come materia prima nella ristorazione, sia infine raccontando il legame con i territori e con il loro patrimonio artistico e culturale.
In particolare saranno valorizzati gli asset emblematici dei territori e per Bergamo le Mura Veneziane, patrimonio UNESCO.

Coordina: Prof.ssa Roberta Garibaldi

CHEESE FORUM

Transumanza Patrimonio UNESCO/ Alpfoodway Candidatura UNESCO



La transumanza come pratica tradizionale che ha determinato **relazioni fondamentali tra comunità e ecosistemi,** seguendo i tratturi seminaturali e il ritmo delle stagioni e che ha dato origine a riti e pratiche sociali.
La **centralità del formaggio** nella dieta e nell'economia alpina: la sua rilevanza per la conservazione dell'ambiente montano, le pratiche di produzione e conservazione, i rituali di consumo, i saperi, le conoscenze e i paesaggi che lo rappresentano.
Formaggio quindi come **elemento fondamentale dell'identità culturale** e delle abitudini di vita delle Alpi.

Coordina: Prof. Michele Corti

CHEESE FORUM

La salute dell'uomo e del Pianeta. A partire dal cibo.

Italian Institute for Planetary Health

ISTITUTO DI RICERCHE FARMACOLOGICHE MARIO NEGRI · IRCCS

Dibattito sulle complesse relazioni tra persone, territorio e alimentazione, per approfondire le correlazioni tra cambiamento climatico e salute, con l'analisi di scenari che possano prevenire e mitigare gli effetti del riscaldamento globale e favorire un'agricoltura all'altezza delle sfide demografiche ed epidemiologiche del Pianeta.

L'intervento s'inscrive all'interno del progetto ***Italian Institute for Planetary Health – IIPH***, nato dalla collaborazione tra **l'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri IRCCS** e **l'Università Cattolica del Sacro Cuore** con la partecipazione di **V.I.T.H.A.L.I.** ***(Value in Health Technology and Academy for Leadership and Innovation)***, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore che promuove l'innovazione e la ricerca sui servizi sanitari.

Coordina: Prof. Giuseppe Remuzzi

Il formaggio alimenta la ricerca.

Iniziativa di beneficenza supportata da FORME, in collaborazione con **A.R.M.R**. Fondazione Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare, allo scopo di raccogliere fondi che verranno devoluti **all'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri.**.

L'opportunità, che diventa una forma di responsabilità, consiste in una raccolta fondi in cambio di prestigiosi formaggi delle Città Creative Unesco per la Gastronomia e ha l'obiettivo di consentire a brillanti ricercatori di continuare a lavorare in Italia, al Mario Negri.

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

ALIMENTA la RICERCA

Calendario Eventi Principali

EVENTO	LOCATION	DATA
SUMMIT: RESTART FROM CREATIVITY(A cura del Comune di Bergamo)	Aula Consiliare Comune di Bergamo	20 Nov
CREATIVE CHEESE EXPO	Virtual	21/22 Nov
VIRTUAL CHEESE LABS	Virtual	21/22 Nov
CHEESE FORUM/WEBINAR		
Le vie del latte	Virtual	21 Nov
Transumanza patrimonio UNESCO – AlpfoodWay: la candidatura UNESCO	Virtual	21 Nov
IIPH: La salute dell'uomo e del pianeta. A partire dal cibo	Virtual	21 Nov
ALIMENTA LA RICERCA		21/22 Nov

©Confidenziale. La proprietà concettuale del contenuto del documento è di PG&W Srl e di Francesco Maroni, salvo specifici accordi per l'utilizzo tra le parti

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

Con il patrocinio

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Con il patrocinio e la collaborazione

COMUNE DI BERGAMO

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Designated UNESCO Creative City in 2019

Con il contributo

Regione Lombardia

Un'altra storia

Provincia di Bergamo

CAMERA DI COMMERCIO BERGAMO

Con il contributo

ASCOM BERGAMO CONFCOMMERCIO

CONFINDUSTRIA BERGAMO

Confartigianato Imprese Bergamo

Confagricoltura

CONFCOOPERATIVE Bergamo

COLDIRETTI BERGAMO

Sponsor

PARMIGIANO REGGIANO

Partner tecnico

Conaf ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Organizzazione

Promozione del Territorio

FORME BERGAMO, POLO ORGANIZZATIVO

pgw

tarre

FORME sostiene

IMN ISTITUTO DI RICERCHE FARMACOLOGICHE MARIO NEGRI - IRCCS

ISTITUTO DI RICERCA SULLE MALATTIE RARE