



THE CHEESE VALLEYS LE TRE SIGNORIE

Presentazione Associazione

L'Associazione **Cheese Valleys – le Tre Signorie** nasce nel 2006 dalla Fiera San Matteo di Branzi con l'intento di **divulgare la tradizione culturale agricola e sociale** delle Orobie, per **valorizzare il territorio** e promuoverne lo sviluppo rispetto alle tematiche del turismo, dell'enogastronomia e del comparto agrosilvo-pastorale.

Per realizzare la mission dell'associazione, i membri si occupano **dell'ideazione**, gestione e partecipazione a **eventi, manifestazioni e fiere**, comunicandole a livello nazionale e internazionale, per far conoscere le Cheese Valleys e l'intero comparto lattiero-caseario italiano a un pubblico il più ampio possibile.

Gli obiettivi principali dell'associazione sono:

- tutela, salvaguardia, promozione della cultura lattiero-casearia orobica, in un percorso di valorizzazione nazionale e internazionale;
- contrasto allo spopolamento dei comuni nelle zone montane delle Orobie;
- aumento di valore del territorio;
- aumento della percezione di valore dei prodotti del territorio e di conseguenza delle attività che nascono sullo stesso;
- trasferimento delle conoscenze tradizionali, cultura della civiltà del latte e del formaggio, gastronomia, alimentazione, gestione e tutela ecosistemi autoctoni, energia e ambiente.

Le Cheese Valleys

Aspetti climatici, orografici, storici e geopolitici hanno contribuito a fare delle **Alpi Orobie**, in particolare il loro **settore occidentale**, un **comprensorio** di radicate, differenziate, **diffuse tradizioni casearie**, di cui si hanno tracce fin dalla notte dei tempi.

Questo **sistema vallivo** è **collocato a breve distanza dalle città pedemontane**, sedi di fiere e mercati. Non solo Bergamo, città sorta alla convergenza dello sbocco al piano delle maggiori vallate (Seriana e Brembana) con la sua secolare fiera internazionale, ma anche Lecco (con un importante porto sulla via d'acqua che collega le Alpi a Milano), Lovere e altri centri sedi di scambi aventi per oggetto formaggi, foraggi e bestiame. La **vicinanza di una pianura**, costellata di città, **ha stimolato il perfezionamento della produzione casearia**, che si è differenziata in numerose tipologie in funzione della destinazione al consumo locale o a distanza e dell'origine del latte (caprino, ovino, vaccino).

Il filo conduttore delle Orobie ha guidato l'associazione nell'andare a conoscere sempre più a fondo le valli delle 4 province di Bergamo, Sondrio, Lecco e Brescia per rappresentarle e unirle simbolicamente in un piano integrato d'area che parte dal basso unico nel suo genere.

Città Creativa Unesco per la Gastronomia

Associazione The Cheese Valleys – Le Tre Signorie

Via A. Locatelli N. 78 – 24011 Almè (BG)

info@letresignorie.eu - pec@letresignorie.it - P.I./C.F. 03416390163



L'Associazione, insieme al Comune di Bergamo, ha sviluppato, sostenuto e coordinato la candidatura per il riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2019, ovvero ha promosso la sottoscrizione di una manifestazione d'interesse da parte delle principali istituzioni pubbliche e associazioni di categoria delle tre province inizialmente coinvolte, partendo dal patrimonio storico, economico e produttivo dei suoi formaggi, della sua gastronomia e dei tanti piccoli e piccolissimi produttori che ancora oggi ne custodiscono il sapere. **Bergamo è infatti capitale europea dei formaggi con 9 formaggi D.O.P. all'attivo.**

Nel 2021 i sindaci di Alba, Bergamo e Parma, città creative Unesco, hanno siglato il distretto della Creatività gastronomica italiana.

I principali eventi organizzati dall'associazione

Forme – evento B2C annuale

FORME è un movimento economico-culturale che ha l'obiettivo di **dare voce alle istanze del settore lattiero caseario**, stimolandolo anche a evolvere, offrendo chiavi di lettura, soluzioni e strumenti. Le ragioni per cui è nato il progetto FORME, nel 2015 in occasione di Expo Milano, sono oggi ancora più stringenti: **fare rete, creare aggregazione sulle opportunità, promuovere la conoscenza e l'innovazione in un'ottica di generazione di valore** che parte dalla straordinaria ricchezza dei nostri prodotti e territori.

L'evento ha luogo il penultimo week end di ottobre, in Città Alta a Bergamo. Prevede momenti specifici per istituzioni e operatori, quali workshop e convegni, e altri pensati per il grande pubblico di appassionati, quali mercati, mostre, concerti, degustazioni e laboratori.

B2Cheese – evento B2B biennale

Prima fiera internazionale in Italia per addetti del settore lattiero-caseario, nata a Bergamo nel 2019 ospitando, per la prima volta in Italia, i World Cheese Awards. Questa fiera B2B ha l'obiettivo di fornire a operatori specializzati e a buyer di tutto il mondo la possibilità di partecipare, in un unico luogo e in un lasso di tempo di due giorni, a una serie di **convegni ed eventi, con programmi specificamente studiati e strumenti digitali per il matching** in grado di far incontrare domanda e offerta in modo rapido, efficiente e innovativo.

Un'occasione unica per incontrare in sole 48 ore **il meglio della produzione internazionale**, nella cornice di una città straordinaria. Un altro dei punti di forza della manifestazione è il layout espositivo, semplice e funzionale all'attività di business, con aree destinate alla ristorazione, vip lounge **per incontrare clienti e per attività di relazione**, aree per meeting e tavole rotonde. Numerosi i temi trattati, e selezionati da un autorevole comitato scientifico: **territorio, economia, tendenze, marketing, internazionalizzazione, distribuzione, sostenibilità, tecnologie, alimentazione e salute.**

Per approfondimenti: www.letresignorie.eu www.progettoforme.eu www.b2cheese.it

Per info: info@letresignorie.eu 3493117837

Associazione The Cheese Valleys – Le Tre Signorie

Via A. Locatelli N. 78 – 24011 Almè (BG)

info@letresignorie.eu - pec@letresignorie.it - P.I./C.F. 03416390163