



GLI APPUNTAMENTI DI FORME CULT 2023

FORME, la manifestazione made in Bergamo dedicata al formaggio in ogni sua sfumatura, è giunta alla sua **ottava edizione** ed è in programma dal 20 al 22 ottobre 2023. Appassionati e intenditori sono quindi attesi ai numerosi **appuntamenti** dedicati alla **valorizzazione e promozione del comparto lattiero-caseario**, che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo. Di seguito maggiori informazioni:

CHEESE LABS – MASTERCLASS

Quest'anno i **“Cheese Labs”**, le tradizionali masterclass che offrono la possibilità di scoprire il meglio della produzione lattiero-casearia, saranno caratterizzati dalla presenza dei protagonisti della manifestazione: casari, stagionatori, affinatori e formaggiai, oltre a produttori di vino e altre specialità. Inoltre, sono previste incursioni straordinarie nelle produzioni europee: il Regno Unito con il Cheddar, i grandi formaggi spagnoli, francesi, svizzeri e dell'Ucraina. Le 25 masterclass, che avranno luogo **in location storiche in Bergamo Alta** - come **il Circolino di Città Alta, Da Mimmo, Lalimentari e Il Sole** - proporranno abbinamenti preziosi e sorprendenti tra grandi formaggi, vini, spiriti e prodotti agroalimentari d'eccellenza. I **“Cheese Labs”** sono solo su prenotazione, a pagamento, fino a esaurimento posti e il **50% del ricavato sarà devoluto alla Fondazione ARMR per l'aiuto alla ricerca del Mario Negri**.

Il programma completo è consultabile a [questo link](#).

Segnaliamo di seguito alcuni tra i lab più particolari:

Venerdì 20 ottobre 2023

LA SELEZIONE DELL'“ALLEVATORE DI FORMAGGI”

dalle 15:00 alle 16:30

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Un affascinante viaggio del gusto attraverso l'arte casearia dei formaggi “allevati” in cantina. Luigi Guffanti 1876 da cinque generazioni custodisce i segreti di un mestiere più unico che raro, quello dell’“allevatore di formaggi”. “Il formaggio non muore mai, è un prodotto vivo, da curare ogni giorno”, e i formaggi allevati da Guffanti provengono esclusivamente da piccoli produttori, che nella maggior parte dei casi possiedono gli animali da cui ricavano il latte.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#)

COSA FACCIO, LASCIO? MASSIMO ARCALINI E LA FORMAGGERIA DI PASSAGGIO

dalle 17:00 alle 17:50

Location: Da Mimmo, Via Bartolomeo Colleoni 17

Una degustazione, dai formaggi locali a quelli degli angoli più sperduti della Terra, con **Massimo Arcalini**, Selezionatore di Formaggi, membro della Guilde Des Fromagers e proprietario de La Formaggeria di Passaggio a Tortona, che ha iniziato lustri fa facendo l'ambulante ed è rimasto completamente folgorato dal cacio.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).



Sabato 21 ottobre 2023

FERDY WILD CHEESE TASTING

dalle 10:30 alle 11:20

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Un percorso sensoriale completo tra colori e sapori che rappresentano il susseguirsi delle stagioni, con i formaggi eroici delle **Cheese Valleys Orobiche** abbinati ai **Wild Vignerons**, per esaltare la degustazione e per preservare e sostenere piccoli produttori vinicoli che praticano un'agricoltura etica e sostenibile, rispettando l'armonia tra uomo, biodiversità e vigna. Con la partecipazione straordinaria di **Nicolò Quarteroni**, Direttore Agriturismo Ferdy.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

UCRAINA, CONOSCERE PER AMARE

dalle 11:40 alle 12:30

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Alla scoperta dei sapori di una terra magnifica, con una fortissima vocazione agricola e tradizioni millenarie. L'identità di un territorio sta anche nei suoi prodotti, nel sapere che li ha generati e nelle persone che li hanno lavorati. Conoscere è il primo passo per amare. Amare è il primo passo per la pace. Degustazione con la partecipazione straordinaria di **Oksana Chernova**, giudice dei World Cheese Awards, co-fondatrice di ProCheese e formatrice ProCheese Academy in Ucraina, ricercatrice della cultura del formaggio.

Il lab è in lingua inglese, ma con un interprete in italiano.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

SPEAK CHEESE: THE ART OF BRITISH CHEDDAR

dalle 16:50 alle 17:40

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Il formaggio più iconico del Regno Unito arriva a Forme. Quattro **cheddar** d'eccezione raccontati da una guida d'eccezione, direttamente da Bath, il più famoso selezionatore di formaggi britannici: **The Fine Cheese & Co.**

Il lab è in lingua inglese, ma con un interprete in italiano.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

OGNI FORMAGGIO UNA SCOPERTA. OGNI SCOPERTA UN SAPORE

dalle 18:00 alle 18:50

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Giovanni Moro e **Gregorio Rotolo**, due solisti del gusto che interpretano il formaggio come leggerebbero uno spartito: note di gusto che diventano emozioni straordinarie. Giovanni sceglie abbinamenti "spirituali", mixando gli ingredienti come un bartender caseario, o come un novello alchimista per trasformare il latte in oro; Gregorio un sacerdote della purezza, legato alla liturgia del latte crudo e alla complessa semplicità che solo la sapienza di gesti ancestrali ha potuto distillare. Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).



LA VIA VECCHIA E LA VIA NUOVA: FORMAGGI PURI E FORMAGGI AFFINATI

dalle 19:10 alle 20:00

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

La storia d'amore di **Andrea Magi** per il formaggio è lunga tutta una vita, la sua. La passione lo porta a sperimentare con la curiosità di un alchimista accostamenti di sapore sempre inediti, ma si fonda su una conoscenza straordinaria dei formaggi che affina. Agli antipodi, la **Casearia Monti Trentini** custodisce da quattro generazioni il sapere schivo dell'arte casearia di montagna, l'esattezza delle lavorazioni artigianali e di gusti che sono nella nostra memoria da sempre.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

Domenica 22 ottobre 2023

FORMAGGI SUPER GOLD: RED CARPET DI CAMPIONI

dalle 10:30 alle 11:20

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Sono i formaggi che hanno vinto almeno un **Super Gold** (il più alto riconoscimento) agli World Cheese Awards.

Per la degustazione dei formaggi più premiati d'Italia si può prenotare a questo [link](#).

LA FRANCE: PETIT FROMAGERS ET GRANDS FROMAGES

dalle 14:30 alle 15:20

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Il grande patrimonio caseario francese rappresentato in un viaggio. Alla scoperta di profumi e aromi unici, di antiche tradizioni e gesti ancestrali, il vasto patrimonio dell'arte casearia francese. Con la partecipazione straordinaria di **Nicolas Triballier**, un eccezionale laboratorio organizzato in collaborazione con **Fromi**, uno dei più importanti selezionatori europei, con il formaggio nel DNA da oltre 50 anni.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

SVIZZERO SU MISURA: KOCH, LO STILISTA DEL CACIO

dalle 15:40 alle 16:30

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Un incontro con il pluripremiato maestro affinatore svizzero, **Kevin Koch**, che presenterà la sua particolare filosofia di lavoro che ha portato al successo il suo **8 Blumen** e la tecnica della nuova linea **ESSENZIA**. Attraverso l'utilizzo di erbe, fiori, spezie, regala al formaggio note in grado di teletrasportarsi sulla vetta di un monte o tra le bancarelle di un mercato indiano.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

COSA FACCIO, LASCIO? DANIELE TESEI, FORMAGGIAIO PER PASSIONE, DAL MITICO "PLUS CHEESE - BOTTEGA CON SOFÀ

dalle 16:10 alle 17:00

Location: Da Mimmo, Via Bartolomeo Colleoni 17

Uno dei finalisti del Gran Premio Miglior Formaggiaio d'Italia 2022 organizzato dalla Guilde des Fromagers, la sua base è a Pesaro dietro al bancone del Plus Cheese - Bottega con Sofà. Un posto magico, dove affina le sue arti e promette rocamboleschi viaggi caseari a suon d'assaggi. Lui nasce in bottega, dalla mamma ha imparato le arti del taglio del formaggio, a servirlo e consigliarlo. Quelle quattro mura sono il suo regno, il luogo che lui chiama casa.



Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

COSA FACCIO, LASCIO? VENITE A BALLARE IN EMILIA ROMAGNA CON ROBERTO GUERMANDI E IL SUO “ANGOLO DELLA FRESCHEZZA”

dalle 16:10 alle 17:00

Location: Da Mimmo, Via Bartolomeo Colleoni 17

Roberto Guermandi, il miglior formaggiaio d'Italia 2022, volato a Tours per partecipare al Mondial du Fromage, è proprietario dell'Angolo della Freschezza in quel di Bologna. Passione ereditata dalla famiglia muove i primi passi dietro al bancone già in tenerissima età. E con lo stesso stupore di un bambino continua a sorprenderci con una selezione di prodotti unici.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

SAPORI DI SPAGNA: OLÈ!

dalle 18:00 alle 18:50

Location: Circolino di Città Alta, Sala Sant'Agata

Quattro “quesos con rostro”, (formaggi con un volto) a raccontare il grande patrimonio del territorio iberico, scrupolosamente selezionati da Cultivo. Una degustazione guidata da **Alessandro De Conto** con un abbinamento insolito ma totalmente immersivo: il Membrillo.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).

CIRCOLO DELLA GASTRONOMIA CREATIVA ITALIANA

Venerdì 20 (ore 18:00-22:00), sabato 21 (ore 11:00-22:00) e domenica 22 ottobre (ore 10:00-21:00) 2023

Location: Circolino di Città Alta

Il Circolo delle Gastronomia Creativa Italiana è un **inedito format con un market dove degustare e acquistare una selezione dei migliori prodotti enogastronomici delle Città Creative Italiane Unesco per la Gastronomia (Alba, Bergamo e Parma) e una food court dove assaggiare gli stessi prodotti nel menù dedicato**. Tutto nel suggestivo giardino del Circolino di Città Alta. L'iniziativa valorizza i prodotti del “Distretto della Gastronomia Italiana”, nato nell'ottobre del 2021 per fare rete tra le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia e proporre un'unica, grande area enogastronomica, promuovendo il turismo partendo dai prodotti tipici. L'area delle Langhe, la “Food valley” parmense e Bergamo allargata a tutto il territorio delle Cheese Valleys Orobiche, sono terre ricche di suggestioni culturali, paesaggistiche e artistiche, tutte da scoprire. Il primo passo potrebbe proprio essere l'assaggio delle specialità proposte ai giardini del Circolino, perché ogni prodotto ha in sé la storia, le persone e la vita di un intero territorio.

PIAZZA MERCATO DEL FORMAGGIO

Venerdì 21, sabato 22 e domenica 23 ottobre 2023

Location: Piazza Vecchia

I sapori unici dei formaggi delle Cheese Valleys e delle DOP italiane vi aspettano nella cornice unica di Piazza Vecchia con il **calecc**, tipica struttura in cui i bergamini producevano i formaggi in malga. Una testimonianza storica della tecnica e della passione che alimentano la nostra cultura casearia.

Sempre in Piazza Mercato del Formaggio sono previsti alcuni momenti esperienziali di grande richiamo:



- **Il laboratorio di caseificazione** in collaborazione con la Scuola Casearia di Pandino
- **Le degustazioni di formaggi tipici e grandi vini lombardi** con Maestri Assaggiatori ONAF e Sommelier AIS, in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura, alla sovranità Alimentare e alle Foreste di Regione Lombardia
- **Il laboratorio «sensorialità e biodiversità»** a cura di Slow Food

L'ingresso è libero per tutte le attività, ma i posti sono fino ad esaurimento.

MOSTRA MUSEALE “LE GRANDI BATTAGLIE A DIFESA DEL MADE IN ITALY”

Venerdì 21, sabato 22 e domenica 23 ottobre 2023 dalle 09:00 alle 19:00

Location: Palazzo Terzi, Piazza Terzi, 2

Dà lavoro a circa 4 milioni di persone, operanti in aziende agricole, alimentari, di vendita al dettaglio o nella ristorazione, e vale circa 538 miliardi di euro: la filiera agroalimentare è un settore vitale per l'Italia e un patrimonio prezioso da conoscere, custodire e proteggere. Nata per informare e coinvolgere, la mostra museale *“Le grandi battaglie a difesa del Made in Italy”*, organizzata in collaborazione con **Coldiretti**, è un'occasione speciale per conoscere più a fondo una delle realtà fondamentali del nostro Paese, la filiera agroalimentare, e con essa anche i momenti in cui Coldiretti ha saputo levare la sua voce per tutelare interessi che vanno ben oltre quelli degli operatori di settore, ma riguardano l'identità stessa italiana.

Ingresso libero

CONCORSO CASEARIO “STUPORE ED EMOZIONE”

Domenica 22 ottobre 2023

FORME sarà il palcoscenico delle premiazioni di importanti concorsi nazionali e internazionali, come la quinta edizione del **concorso caseario internazionale “Stupore ed Emozione”** nato per celebrare il lavoro e il ruolo dei casari nella produzione di formaggi e, ovviamente, per premiare i migliori. Le categorie in gara sono *Casaro d'oro* - dedicato a formaggi affinati/stagionati e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto e yogurt bianco - e *Oltre il formaggio* - dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati e yogurt aromatizzati.

INCONTRI E RACCONTI

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 ottobre 2023

Location: Sala Piatti Via S. Salvatore, 6

Si rinnova **“Incontri e racconti”**, il palinsesto di convegni e tavole rotonde che si svolgeranno presso la Sala Piatti Via S. Salvatore, 6, sempre a Bergamo Alta, e saranno condotti da professionisti ed esperti del settore, che si confronteranno sui grandi temi d'indirizzo. Un'occasione per ascoltare, imparare e condividere esperienze e narrazioni con i protagonisti del mondo dei formaggi, dalle questioni normative e di attualità fino agli argomenti più gustosi.

- **“Le Cheese Valleys Orobiche: un progetto integrato d'area”**: fermenti di buone pratiche per un modello sostenibile di sviluppo. Il caso Ornica. Venerdì 20 ottobre, ore 15:00
- **“La strada delle forme”**: la rintracciabilità dei formaggi del territorio e la gestione della mandria con GPS “out door”. Sabato 21 ottobre, ore 11:30
- **“Coldiretti e le grandi battaglie a difesa del made in italy”**: dal 1945 ad oggi Coldiretti è al fianco dell'agricoltura italiana per tutelarne i valori e le imprese. Sabato 21 ottobre, ore



15:00

- **“Il formaggio ti fa bene”**: i prodotti caseari nell’alimentazione, tra scienza e luoghi comuni. Domenica 22 ottobre, ore 09:30
- **“Marketing territoriale: scoprire le trame nascoste per creare opportunità integrate”**, valorizzazione del territorio attraverso l’ascolto, la condivisione e l’implementazione di progetti di rete. Domenica 22 ottobre, ore 14:30.

Ingresso libero a tutti gli incontri, fino a esaurimento posti.

EVENTI CULT

INGRESSO RIDOTTO AL MUSEO DONIZETTIANO

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 ottobre 2023

Dalle 10:00 alle 17:00

Location: Via Arena 9

Se volete esplorare la vita e le opere del celebre compositore bergamasco, in un viaggio immaginario tra spartiti, ritratti, oggetti e lettere che ci restituiscono la persona e l’universo di **Gaetano Donizetti**, l’occasione è quella giusta. Durante l’evento Forme il biglietto per il Museo Donizettiano avrà un costo ridotto (3 euro). La magia della storia e della musica vi aspettano, nel tempio dedicato al bergamasco più famoso nel mondo.

VEGETALIA: LE PIANTE SELVATICHE DEL CIBO

Sabato 21 ottobre 2023 ore 11:00

Location: Giardino d’inverno - Orto Botanico “Lorenzo Rota”, Scaletta Colle Aperto

Proiezione naturalistica a cura dell’illustratore e naturalista Stefano Torriani

NATURA IN SEGNI

Sabato 21 ottobre 2023 ore 15:00

Location: Sala Viscontea dell’Orto Botanico “Lorenzo Rota”, Passaggio di Torre Adalberto 2

Corso di disegno naturalistico a partire da 14 anni.

Imparare può essere molto divertente, se l’insegnante è la natura stessa. Il corso di **Stefano Torriani** ci guida attraverso la scoperta del disegno naturalistico con le matite colorate per rappresentare il mondo che ci circonda. Riprodurre un albero, una foglia o un animale ci aiuta a rallentare, almeno per un po’, il corso del tempo, mentre vediamo scorrere le mine colorate sul foglio bianco.

Si può prenotare l’esperienza a questo [link](#).

FILM “LIVING MATTER: BERGAMO AND THE CHEESE VALLEYS”

Sabato 21 ottobre 2023 ore 18:00

Location: Sala Piatti, Via S. Salvatore 6

Il formaggio bergamasco raccontato attraverso la sua **filiera di produzione**. Un racconto costruito sul ritmo del lavoro della stalla, del caseificio, della mietitura e dell’alpeggio; sui corpi e sulle parole di allevatori, casari e stagionatori. Sono loro a guidarci in questo viaggio alla scoperta di un prodotto che racchiude innovazione e tradizione. Un prodotto capace di raccontare, a ogni boccone, la storia e l’unicità di un intero territorio. Nella consapevolezza che la genuinità del formaggio bergamasco non può che derivare dalla singolarità del territorio che lo produce (le Cheese Valleys) e dalla autenticità delle persone che ci lavorano. Alla proiezione del film sarà presente anche la regista, Teresa Sala.



FILM "ALPEGGIO FERDY WILD - ESTATE 2022"

Sabato 21 ottobre 2023 ore 21:00

Location: Sala Piatti, Via S. Salvatore 6

La vita dura e i personaggi unici dell'alpeggio, nel video girato nell'estate del 2022 che tratta il tema della resistenza casearia delle **Cheese Valleys orobiche**. Storia, tradizione, arte casearia e territorio per un lungometraggio che saprà sorprendere, insegnare e, soprattutto, far riflettere su un modello di vita fuori dell'ordinario. Per info e prenotazioni scrivere a shop@agriturismoferdy.com oppure seguì la comunicazione di Ferdy Wild.

PAROLE AL VINO

Domenica 22 ottobre 2023 ore 11:00-12:30

Location: Sala Alfredo Piatti, Via San Salvatore 6

Un connubio unico tra musica, video, poesia e vino. Con digressioni ad arte nel mondo dei formaggi. Un viaggio affascinante e coinvolgente tra parola e convivialità, per celebrare chi il vino lo fa e chi lo consuma, sul filo dell'emozione e dei sensi. Un'esperienza multisensoriale da centellinare, e da portare a lungo nella mente e nel cuore. In collaborazione con **Ascovilo - Associazione Consorzi Vini Lombardi, Francesco Quarna e Maurizio Rossato di Radio Deejay** e con la giornalista e wine educator **Laura Donadoni**. Ospiti per l'occasione Valentina Bergamin, miglior assaggiatrice di formaggi d'Italia 2019 e Francesca Pagnoncelli Fulceri, Presidente Consorzio Moscato di Scanzo DOCG.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si può prenotare l'esperienza a questo [link](#).