



# La manifestazione in sinergia con il riconoscimento Unesco

## Creatività gastronomica

Un'edizione interamente digitale per un evento unico nel suo genere, dove le eccellenze casearie sono le protagoniste di un fitto palinsesto di attività. «L'edizione 2020 prende le mosse dalla straordinaria opportunità del riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco per la Gastronomia. I due progetti si arricchiscono a vicenda e sono

la misura di quanto il settore lattiero caseario sia centrale per Bergamo» racconta Francesco Maroni presidente Progetto «Forme». «La vocazione di "Forme" è quella di essere il movimento del formaggio italiano e in questa direzione anche le iniziative abbinano cultura e progettualità. La mostra virtuale Creative Cheese Expo, i Cheese Labs con i Maestri Assaggiatori Onaf e Cheese Forum sono altrettante occasioni

per promuovere la conoscenza di prodotti e territori unici, oltre che essere il punto di partenza per proposte progettuali di ampio respiro», aggiunge Alberto Gottardi vicepresidente Progetto «Forme». Ampio spazio sarà dedicato proprio ad esperti del settore e professionisti che nella giornata di sabato metteranno a disposizione in diretta streaming la loro esperienza per approfondire tematiche di grande attualità

come cibo, territorio e salute e le loro ricadute sulla società e sui sistemi economici. Tre gli appuntamenti online, con possibilità di intervenire in chat

per il pubblico. Grazie alla prof.ssa Roberta Garibaldi, esperta internazionale di turismo enogastronomico, sarà possibile conoscere «Le vie del latte», un progetto che «Forme» lancia per valorizzare il formaggio e i luoghi della sua produzione, come driver turistico e occasione di sviluppo dei territori. Tra i relatori, anche Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia. Si prosegue con il prof. Michele Corti - docente di Zootecnica - e il forum «Transumanza e Alfoodway» in cui si racconta la

relazione tra formaggio e transumanza che diventano le chiavi per la costruzione di itinerari culturali e gastronomici. La giornata si concluderà con una lectio magistralis dal titolo «La salute dell'uomo e del pianeta a partire dal cibo», a cura di Giuseppe Remuzzi. L'appuntamento, realizzato in collaborazione con l'Istituto Mario Negri, è l'occasione per esplorare le complesse relazioni tra persone, territorio e alimentazione e approfondire le correlazioni tra cambiamento climatico e salute che si inscrive nel progetto Italian Institute for Planetary Health - IIPH, nato dalla collaborazione tra l'IRCCS Mario Negri e l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma.