



FORME CREATIVE 2020

UN'EDIZIONE DIGITAL ALL'INSEGNA DELLA CREATIVITÀ

CREATIVE CHEESE EXPO - MOSTRA MUSEALE VIRTUALE

Sul sito Forme – www.progettoforme.eu

Online dalle ore 10 di sabato 21 novembre e visibile

nelle giornate di sabato 21 novembre e domenica 22 novembre

Sabato 21 novembre, alle ore 10.00 sul sito di Forme, verrà inaugurata la prima esposizione virtuale di formaggi provenienti dalle Città Creative UNESCO per la Gastronomia.

Nella mostra sono raccolti, catalogati e presentati formaggi provenienti dalle Città Creative UNESCO per la Gastronomia, sia italiane, sia internazionali. Il racconto è allargato anche alle grandi DOP casearie lombarde.

I formaggi sono raggruppati in tre cluster:

- Bergamo e Cheese Valleys
- Unesco Creative Cities (UCC) per la Gastronomia, sia italiane, sia alcune città internazionali (Bergamo, Parma, Alba, Denia e Burgos per la Spagna, Bergen per la Norvegia, Belo Horizonte per il Brasile)
- DOP lombardi.

Un video suggestivo introduce alla mostra dove le specialità casearie sono presentate sia a forma intera, a 360°, per coglierne le peculiarità morfologiche e i segni distintivi, sia con uno spicchio, fotografato in “macro”, per illustrare le caratteristiche della pasta.

Ogni formaggio è descritto con una dettagliata scheda tecnica, proposta in tre lingue: quella del Paese di origine, italiano e inglese.

Un primo nucleo enciclopedico che progressivamente si estenderà a tutti i grandi formaggi DOP del Bel Paese.

La manifestazione è introdotta da brevi interviste rilasciate da Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo, Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia, Carlo Mazzoleni, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e Giorgio Beltrami, Presidente di Promozione del Territorio.





I formaggi presenti nella mostra:

FORMAGGI UCC BERGAMO E CHEESE VALLEYS
TALEGGIO DOP
GRANA PADANO DOP
GORGONZOLA DOP
BITTO DOP
PROVOLONE VALPADANA DOP
QUARTIROLO LOMBARDO DOP
SALVA CREMASCO DOP
STRACHÍTUNT DOP - PRINCIPE DELLE OROBIE
FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP - PRINCIPE DELLE OROBIE
AGRI DI VALTORTA - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
FORMAGGIO TIPICO BRANZI - PRINCIPE DELLE OROBIE
STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
STORICO RIBELLE - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
FORMAGIT - FORMAGGI DI CAPRA OROBICA - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
ALTRI FORMAGGI DOP LOMBARDI
FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP
NOSTRANO VALTROMPIA DOP
PARMIGIANO REGGIANO DOP
SILTER DOP
VALTELLINA CASERA DOP
FORMAGGI UCC ITALIANE
PARMIGIANO REGGIANO DOP
CASTELMAGNO D'ALPEGGIO DOP - PRESIDIO SLOW FOOD
MURAZZANO DOP
UCC STRANIERE
DENIA
EL DE SEREIX
FORMATGE FRESC DE TOVALLO
FORMATGE CURAT DE CABRA
BURGOS
QUESO CURADO DE OVEJA
QUESO RESERVA DE OVEJA
BERGEN
FANAOST – Vincitore World Cheese Awards 2018
BRUN GEITOST





GAMALOST
BELO HORIZONTE
QUEIJO MINAS ARTESANAL DE SERRA DE CANASTRA
QUEIJO MINAS ARTESANAL DE ARAXA
QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO
QUEIJO DA ALAGOA
QUEIJO DA SERRA DA MANTIQUEIRA

UFFICIO STAMPA PROGETTO FORME

Lucia Masserini +39 333 3513421 – lucia@studiobelive.com

Claudia Rota +39 348 5100463 – claudia@studiobelive.com

