

Italia a Tavola

Forme 2025: un'occasione per esplorare le Cheese Valleys delle Orobie

Presentata in Camera di Commercio a Bergamo la decima edizione di Forme, evento dedicato all'arte casearia italiana. La manifestazione celebra le eccellenze delle vallate lombarde, con mostre, degustazioni e laboratori

di **Redazione CHECK-IN**

20 ottobre 2025 | 13:37

D al 24 al 26 ottobre **Bergamo** ospita **Forme**, evento dedicato all'arte casearia italiana.

Questa manifestazione segna il decimo anniversario del progetto, nato nel 2015 per

valorizzare le tradizioni casearie delle vallate lombarde. Il claim dell'edizione 2025 è: "**Dietro**

le Forme delle Cheese Valleys".

Le autorità alla conferenza stampa di presentazione di Forme 2025



L'edizione 2025 è stata presentata ufficialmente in Camera di Commercio a Bergamo, alla presenza di diverse autorità quali **Maria Pia Esposito**, segretario generale della Camera di commercio bergamasca, presente assieme ai rappresentanti delle analoghe camere di Sondrio e

Como-Lecco, **Francesco Maroni** (presidente di The Cheese Valley), del consigliere comunale e provinciale **Robi Amaddeo**, al vice presidente del Consorzio del Grana Padano Dop **Attilio Zanetti, Luca Olivano e Novella Gioga** di Guru Comunicazione (che curano gli Italian Cheese Award), con **Gabriele Borella** di Coldiretti ed **Enzo Ferrazzoli** di Confagricoltura. Già nel claim si intuiscono i temi forti di questa edizione. Dietro le Forme delle Cheese Valleys vuole portare a conoscenza del grande pubblico **tutta la filiera dei prodotti caseari delle valli orobiche**, che abbracciano 4 province, sinonimo non solo di **qualità artigianale ma anche di grandi poli industriali**. Un modo per far conoscere prodotti pregiati, che possano andare ad alimentare ulteriormente i numeri (già importanti) del turismo enogastronomico, tanto bergamasco quanto di tutte le valli.

Un momento della conferenza stampa



Nel decennale di **Forme**, la manifestazione si conferma un importante **evento popolare e culturale** con ricadute sul territorio bergamasco. L'iniziativa, giunta alla decima edizione, affonda le radici nella storica fiera di San Matteo, quando migliaia di forme di **formaggio** venivano battute all'asta in pochi giorni. Francesco Maroni, presidente dell'Associazione **Cheese Valleys**, ha spiegato: «Forme nasce per far conoscere il valore autentico dei formaggi alle famiglie, educando il pubblico a distinguere la qualità vera da quella solo apparente». La manifestazione si propone come ponte tra la **cultura dell'alpeggio** e l'**industria lattiero-casearia**, valorizzando un patrimonio di saperi

tradizionali che unisce montagna e pianura. L'edizione 2025, con tema "Dietro le Forme", racconta questa eredità produttiva, fatta di conoscenze, resilienza e coesione territoriale. La filiera bergamasca, che include marchi storici come **Zanetti, Locatelli e Galbani**, insieme a una rete di piccole aziende agricole, rappresenta un modello di sostenibilità e innovazione. Maroni ha ricordato come le valli bergamasche siano «il polmone verde della Lombardia», un tessuto produttivo unico di microimprese che resistono e si sviluppano.

Maria Paola Esposito e Francesco Maroni



Importante anche la partecipazione di realtà gastronomiche da Parma e Alba, come Bergamo Città creative per la Gastronomia Unesco. Maroni ha

sottolineato l'importanza della cooperazione tra **istituzioni, associazioni di categoria e sponsor**, osservando che «Forme non è solo un evento, ma un percorso di promozione e crescita del territorio». L'obiettivo è sostenere i **giovani produttori**, creare opportunità per le aziende locali e rafforzare la visibilità internazionale dei prodotti caseari bergamaschi, ponendo solide basi per i prossimi dieci anni della manifestazione e delle attività della Cheese Valleys.

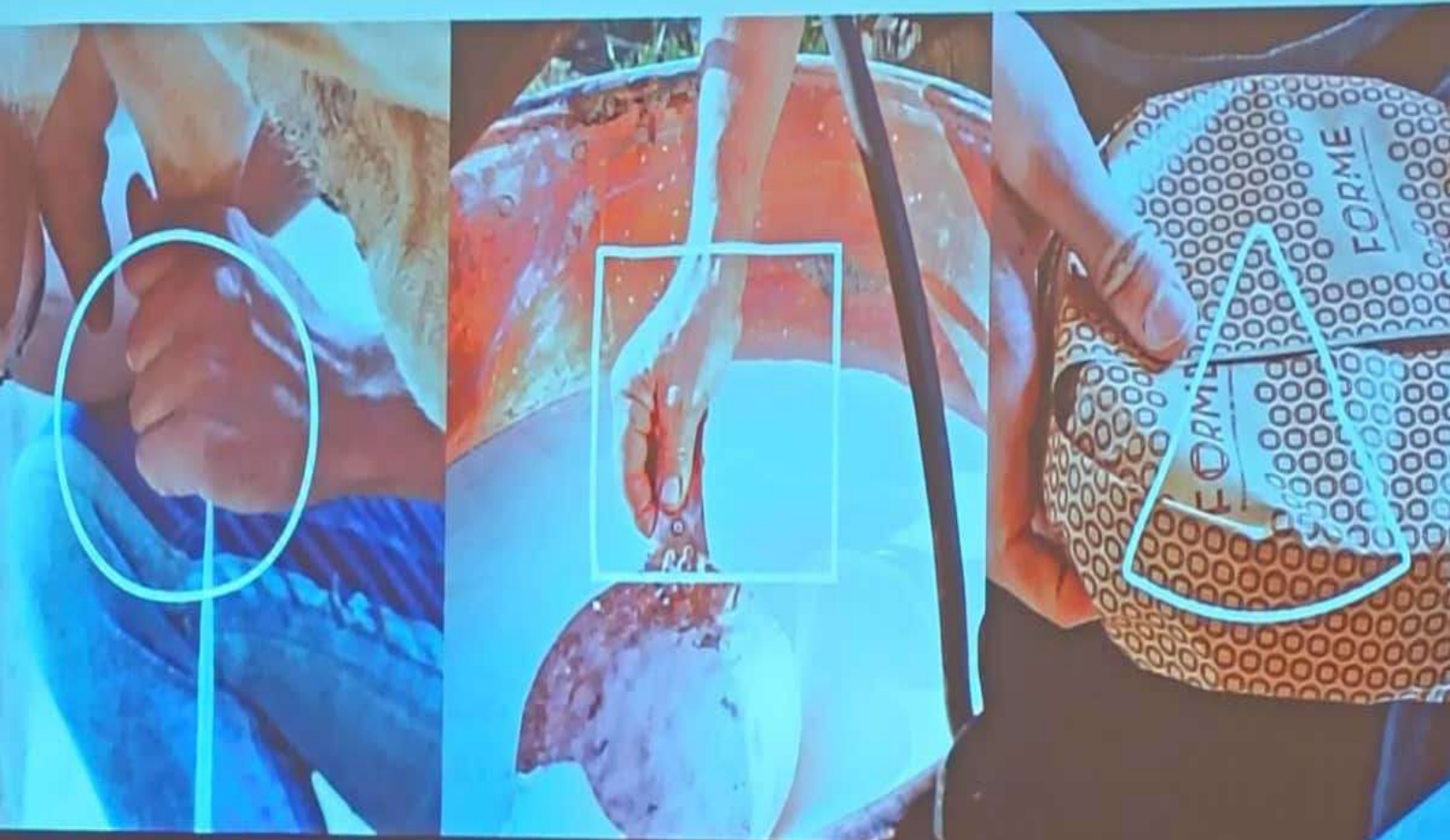
Bergamo capitale Europea dei formaggi

Bergamo detiene il primato europeo per numero di DOP, con ben 9 sulle 50 italiane. Questo riconoscimento ha contribuito al titolo di **Capitale Europea dei Formaggi** e al riconoscimento di Bergamo come **Città Creativa Unesco per la Gastronomia** nel 2019.

Dietro le Forme delle Cheese Valleys, il claim di Forme 2025

DIETRO LE FORME DELLE CHEESE VALLEYS.

Lavoro, passione, qualità.



Programma dell'evento

Forme 2025 offre un programma ricco di eventi, tra cui:

Mostra Mercato: esposizione dei migliori formaggi delle vallate lombarde.

Cheese Labs: laboratori tematici per approfondire la conoscenza dei formaggi.

Degustazioni: sessioni guidate per assaporare le diverse varietà di formaggi.

Convegni: incontri con esperti del settore caseario.

Laboratori per bambini: attività educative per i più giovani.

Questi eventi sono pensati sia per gli addetti ai lavori sia per il grande pubblico, offrendo un'esperienza completa nel mondo dell'arte casearia. Il programma completo, giorno per giorno, è disponibile sul [sito ufficiale della manifestazione](#).

Un'occasione per scoprire il patrimonio caseario

Forme 2025 rappresenta un'opportunità unica per scoprire le eccellenze casearie delle vallate lombarde. Attraverso mostre, degustazioni e laboratori, i partecipanti possono approfondire la conoscenza dei formaggi, apprezzando la tradizione e l'innovazione che caratterizzano questi prodotti.