

# Italia a Tavola

## Forme compie 10 anni: Dal 24 al 26 ottobre Bergamo capitale europea dei formaggi

Dal 24 al 26 ottobre 2025 Bergamo ospita Progetto Forme , evento dedicato all'arte casearia italiana. Mostra mercato, degustazioni, convegni e Cheese Labs celebrano i formaggi delle vallate lombarde

'edizione **2025** segna un traguardo importante per **Progetto Forme** , nato nel 2015 per valorizzare l'**arte casearia made in Italy**. Dal **24 al 26 ottobre**, Bergamo ospiterà tre giornate dedicate ai formaggi italiani e alle loro storie, con il claim "**Dietro le Forme delle Cheese Valleys**".

Forme compie 10 anni: Dal 24 al 26 ottobre Bergamo capitale europea dei formaggi



Le vallate lombarde, culla di eccellenze casearie

La manifestazione esiste grazie al patrimonio unico delle **vallate alpine lombarde**, dove la produzione casearia affonda le radici in saperi secolari.

Il territorio coinvolge **Valli Orobiche, Valle**

**Camonica, Valtellina e Valsassina**, toccando quattro province

- **Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio** - insieme alle rispettive **Camere di Commercio**. Unite da un unico obiettivo, queste realtà promuovono il **formaggio come patrimonio culturale, identitario ed economico**.

## Bergamo, capitale europea dei formaggi

Produttori, affinatori, chef, istituzioni e **cheese lovers** da tutto il mondo si danno appuntamento a **Bergamo**, un palcoscenico ideale grazie alla sua **tradizione casearia** senza eguali. La provincia detiene il **primato europeo per numero di DOP**: 9 sulle 50 italiane.

Un risultato che nel 2019 ha portato al riconoscimento di Bergamo come **Città Creativa UNESCO per la gastronomia** e al titolo di **Capitale Europea dei Formaggi**.

Dietro ogni forma, un sapere autentico

Ogni **formaggio racconta una storia**: nasce dal latte e prende vita grazie alle **mani esperte dei casari**. Dietro ogni forma si cela un **saper fare tradizionale**, tramandato di generazione in generazione, fatto di gesti precisi, conoscenza profonda e dedizione quotidiana.

Un programma ricco tra mercato, laboratori e incontri

Le **Cheese Valleys Orobiche** si presentano unite in una serie di appuntamenti dedicati sia agli addetti ai lavori sia al grande pubblico. Il programma prevede una **spettacolare mostra mercato**, i **Cheese Labs**, convegni, degustazioni e laboratori per bambini. **Forme 2025** è tutto questo, e molto di più.

Per conoscere i **momenti salienti dell'evento**, è disponibile il **save the date**.

Tutti i dettagli aggiornati sul **programma 2025** sono consultabili sul sito ufficiale [www.progettoForme.org](http://www.progettoForme.org)