

Italia a Tavola

FORME DA RECORD

Si chiude Forme 2025: 50mila visitatori a Bergamo, capitale dei formaggi

Oltre 50 mila visitatori per la decima edizione di Progetto Forme a Bergamo, evento dedicato all'eccellenza lattiero-casearia italiana, tra degustazioni, premi e valorizzazione delle Dop locali

di **Redazione Italia a Tavola**

27 ottobre 2025 | 11:31

P iù di **50 mila persone** hanno partecipato alla decima edizione di **Forme**, la

manifestazione dedicata alla **valorizzazione del comparto lattiero-caseario italiano**, che ha

animato Bergamo per tre giorni con eventi, degustazioni e attività diffuse in tutta la città.

L'edizione 2025 ha confermato il ruolo centrale dell'appuntamento come punto di riferimento

per la cultura del formaggio e per la promozione del territorio lombardo.



Un evento che unisce territori e istituzioni

«Forme è sempre più in forma - commenta con una battuta **Francesco Maroni**, presidente dell'associazione The Cheese Valleys - Le Tre Signorie -. Siamo veramente soddisfatti per la mole di pubblico che ci ha seguito. Nel decennale abbiamo fatto ancora più sistema con 4 province (Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio) e le rispettive Camere di Commercio. Non ci resta che ringraziare le istituzioni e tutti coloro che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione, dando l'appuntamento a Forme 2026».

L'evento ha infatti coinvolto istituzioni, produttori, consorzi e associazioni, creando una rete di collaborazione che rafforza l'identità e la competitività del comparto lattiero-caseario.

Le eccellenze enogastronomiche protagoniste a Bergamo

La **sindaca di Bergamo, Elena Carnevali**, ha sottolineato «il grande successo di Forme, che quest'anno si è svolta all'interno del più ampio palinsesto di Agricoltura e Diritto al Cibo, mettendo in evidenza le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio, senza dimenticare gli aspetti culturali e i valori legati alla sostenibilità».



La manifestazione ha infatti promosso la **sostenibilità alimentare**, la **filiera corta** e l'importanza della **qualità certificata**, valorizzando il patrimonio gastronomico locale.

Giovani e territorio al centro del progetto

Presente anche **Robi Amaddeo**, consigliere provinciale delegato al turismo, che ha evidenziato «l'importanza del progetto per la valorizzazione di tutto il territorio e l'apporto fondamentale dei giovani come capitale umano». Un messaggio che conferma l'obiettivo di Progetto

Forme di formare nuove generazioni di professionisti legati al mondo agroalimentare.



Il sostegno delle istituzioni e i primati del caseario bergamasco

Dopo il plauso del ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, la manifestazione ha accolto in visita ufficiale anche l'assessore regionale all'Agricoltura **Alessandro Beduschi**, «per toccare con mano una manifestazione unica che valorizza il nostro patrimonio caseario, dove Bergamo vanta il record di ben 9 Dop».

Un riconoscimento che consolida il primato della provincia bergamasca come centro d'eccellenza della produzione lattiero-casearia italiana.



Cheese Park e Italian Cheese Awards: la festa del gusto

Il weekend si è concluso tra sapori e convivialità con il nuovo **Cheese Park** allestito tra Piazza Vecchia, il Circolino e il Sentierone, in collaborazione con le altre **Città Creative Unesco per la Gastronomia**, Alba e Parma.

Alla Fiera di Bergamo si è inoltre svolta la cerimonia di premiazione degli **Italian Cheese Awards**, che ha messo in luce la migliore **arte casearia nazionale**. Tra i finalisti spiccano due produzioni orobiche: il **Branzi FTB stagionato** della Latteria Sociale di Branzi e il **Gorgonzola DOP dolce** del Caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano.