

I COMMENTI

*“FORME ha un significato rilevante: in un periodo di grave emergenza, non solo sanitaria ma anche economica – dichiara **Fabio Rolfi**, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia – valorizzare i prodotti del territorio e instaurare relazioni anche internazionali è indispensabile.”*

“Il settore enogastronomico, gravemente colpito da questo secondo lockdown, può rappresentare il motore di traino della ripartenza economica del nostro territorio e come Regione Lombardia – prosegue – siamo in prima linea per promuovere in tutto il mondo i prodotti e le specialità lombarde. Nei mesi scorsi abbiamo investito tre milioni di euro nell’iniziativa 'Io mangio Lombardo', con cui abbiamo acquistato formaggi lombardi di grande qualità per destinarli alle persone in difficoltà: un’iniezione immediata di liquidità di cui il comparto agroalimentare lombardo aveva estrema necessità e un aiuto per chi ne aveva più bisogno.”

“Ora siamo al lavoro per varare ulteriori provvedimenti di ristoro – aggiunge Rolfi – per un settore fondamentale e di primaria importanza per l’economica, la storia e la cultura della Lombardia.”

L’edizione 2020 è strettamente connessa a Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia,

“Il riconoscimento di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia che abbiamo ottenuto nell’ottobre 2019, è per noi grande motivo di orgoglio e un incentivo quotidiano verso la valorizzazione e promozione delle specialità enogastronomiche del nostro territorio, con un occhio di riguardo al comparto lattiero-caseario, fiore all’occhiello della provincia Bergamasca e in stretto contatto con altri settori strategici come il turismo e la ristorazione. Il nostro territorio conta ben 9 formaggi riconosciuti DOP: un traguardo che nessuna provincia italiana o europea ha fino ad oggi eguagliato. Come Comune di Bergamo siamo partner della manifestazione e organizzatori del summit “Food. Restart form creativity”, nel quale mettiamo in relazione le Città Creative Unesco italiane con quelle del circuito internazionale, per valutare e studiare insieme possibili scenari per l’evoluzione del settore agroalimentare, anche in relazione all’emergenza Covid e per promuovere le nostre eccellenze casearie in tutto il mondo” spiega

il Sindaco di Bergamo, Giorgio Gori.

“Promuovere le eccellenze di un settore in cui la provincia di Bergamo detiene un primato è di primaria importanza per la Camera di commercio. La nostra provincia è un territorio che ha pagato caro lo scotto della pandemia ma la voglia di continuare a essere protagonisti dell’economia lombarda è molto forte. L’agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone in provincia di Bergamo: numeri che dimostrano l’importanza di un settore in continua crescita. Una manifestazione come FORME ci aiuta a far conoscere i nostri prodotti all’estero e ad affermare la rilevanza del settore agroalimentare nel contesto culturale ed economico del nostro Paese” continua **Maria Paola Esposito Segretario Generale Camera di Commercio Bergamo.**

Aprire la strada a progetti nazionali e internazionali, grazie alla rete Città Creative UNESCO che coinvolge 246 città in tutto il Mondo. Un salto di qualità per la città e il territorio, oltre che un ampliamento degli orizzonti di una manifestazione che *“è entrata nel cuore e nelle abitudini dei bergamaschi e che – sebbene sia in parte limitata a causa della pandemia – quest’anno assume un grandissimo valore internazionale e una fruibilità amplissima grazie alle potenzialità digitali. FORME è il movimento del formaggio italiano e come tale deve sapersi adeguare ai nuovi paradigmi di relazione e alle nuove abitudini di consumo e di business nati per fronteggiare l’epidemia. Sono quindi diversi gli appuntamenti che ci permettono di confrontarci con questo nuovo sistema e approfondire tematiche legate alla salute, al cibo e naturalmente al territorio”* aggiunge **Giorgio Beltrami Presidente Associazione Promozione del Territorio.**

Un’edizione interamente digitale dunque, per un evento unico nel suo genere e dove le eccellenze casearie resteranno al centro della manifestazione, grazie ad un fitto palinsesto di attività. *“Abbiamo fortemente voluto la manifestazione FORME anche quest’anno, nonostante le enormi difficoltà causate dai continui e cambi di programma, e quindi di prospettiva. L’edizione 2020, totalmente in digitale, prende le mosse dalla straordinaria opportunità del*

*riconoscimento di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. I due progetti si raccordano e si arricchiscono a vicenda e sono la misura di quanto il settore lattiero caseario sia centrale per Bergamo. La sintesi migliore si trova nel nome stesso dell'iniziativa: FORME CREATIVE e quindi nel Summit "Food. Restart from Creativity", organizzato a cura del Comune di Bergamo, che inaugura la manifestazione. FORME vuole continuare ad essere un traino per l'intero settore lattiero-caseario nazionale, aprendosi ulteriormente ai mercati internazionali, dopo aver ospitato per la prima volta in Italia gli World Cheese Awards nel 2019. Altrettanto importante nei progetti futuri la seconda edizione di B2Cheese, la fiera verticale aperta esclusivamente agli operatori del settore" spiega **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 in cartellone quest'anno 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 fare promuovere la conoscenza di prodotti e di territori unici, ma sono anche il punto di partenza per proposte progettuali di ampio respiro. Il formaggio come driver per il food tourism, la valorizzazione degli asset emblematici del territorio, con un focus sui Patrimoni Unesco, e il ruolo fondamentale del settore agroalimentare rispetto alla salute umana e all'ambiente rappresentano temi che coinvolgono il futuro del nostro pianeta, in cui la filiera lattiero-casearia può giocare un ruolo da protagonista. Un'ulteriore iniziativa che prende il via quest'anno a cui teniamo moltissimo è "Il formaggio alimenta la ricerca" con cui FORME, in collaborazione con ARMR Onlus, vuole sostenere l'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri nella ricerca" conclude **Alberto Gottardi Vicepresidente Progetto FORME.***

Tra gli esperti, anche il **Prof. Giuseppe Remuzzi Direttore Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri**, con cui FORME – grazie all'iniziativa "Il formaggio alimenta la ricerca" – ha avviato una raccolta fondi per la ricerca contro la Covid-19 in

collaborazione con A.R.M.R., “Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare ONLUS”: *“Siamo davvero entusiasti che quest’anno, nonostante le difficoltà dettate dall’emergenza sanitaria, FORME abbia scelto di supportare l’Istituto Mario Negri nella ricerca contro Covid-19. La ricerca è il campo che più di ogni altro può contribuire allo sviluppo futuro e alla soluzione dei grandi problemi dell’umanità, ma ancora oggi soffre di una drammatica insufficienza di risorse. Ci auguriamo che questo impegno e questa collaborazione perdurino nel tempo.”* – conclude il Dott. Remuzzi. Insieme all’IRCCS Mario Negri, FORME ha anche organizzato il forum **“La salute dell’uomo e del pianeta. A partire dal cibo”**, per esplorare le complesse relazioni tra persone, territorio e alimentazione.