



Dazi, la Cina offre il suo piano a Trump: zero surplus in 6 anni



Dieselgate, l'incredibile deposito californiano delle Vw nuove da demolire



Riscatto della laurea: costi dimezzati per gli under 45



Reddito di cittadinanza: fare a ottanta come non

FILIERA D'ECCELLENZA

BERGAMO CAPITALE MONDIALE DEI FORMAGGI: IL PROGRAMMA DEL WORLD CHEESE AWARDS

-DI MARIA TERESA MANUELLI | 18 gennaio 2019



“Il mondo apprezza sempre più i formaggi, anche presso i Paesi dove la tradizione casearia non è mai esistita. In particolare, sono le produzioni micro e artigianali che riscuotono i maggiori consensi: più sono piccoli - allevamenti di 5-12 animali - più hanno successo. E' una tendenza che si va diffondendo maggiormente nel Regno Unito, Stati Uniti, Australia, molto meno in Italia e Francia, dove questo mondo è sempre esistito ed è sempre stato apprezzato e valorizzato. Se fossi un produttore, comunque, e volessi aprire nuove vie all'export terrei d'occhio Paesi emergenti come il Giappone e alcuni stati africani, che non hanno una tradizionale produzione casearia, ma stanno diventando buoni importatori. Tra i produttori emergenti, invece, sono interessanti Messico, Brasile, Thailandia e Barbados”.



Parola di **John Farrand**, massimo esperto di formaggi al mondo e direttore generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards. Il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, infatti, arriverà per la prima volta in Italia. A ospitarlo sarà “**Forme-Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi**”, la manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza e che, dal **17 al 20 ottobre 2019**, torna per la quarta edizione.



OSCAR DEI FORMAGGI | 06 novembre 2018
WORLD CHEESE AWARDS, IL PARMIGIANO REGGIANO VINCE 64 MEDAGLIE. 13 I FORMAGGI SUPER GOLD

riconosciuta a livello mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia” ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore regionale lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi. I numeri



VIDEO



25 ottobre 2018
Champions: pari amaro per il Napoli, Inter ko con il Barca

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ
Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



MODA | 18 gennaio 2019
Orologi, le preziose novità dal Sihh

dello scorso anno hanno visto oltre 40mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 12mila chili di formaggi venduti e degustati alla mostra-mercato. L'edizione di quest'anno mette in scena due novità: la prima italiana dei World Cheese Awards, il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo, e la fiera B2Cheese, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°.



Un premio internazionale che coinvolge 41 Paesi

“Anno dopo anno – ha aggiunto John Farrand, – i World Cheese Awards stanno aumentando la propria portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a Forme ci è sembrata una scelta molto naturale. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara”. Organizzato da The Guild of Fine Food, il premio da oltre 30 anni incorona i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. **3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti**, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove [l'Italia ha collezionato 175 Awards](#), di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze.



Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione ci si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan.

Gli appuntamenti per i professionisti del settore e quelli per il pubblico

Sempre alla Fiera di Bergamo, il 17 e il 18 ottobre si terrà la prima edizione di **B2Cheese**, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione). A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di appuntamenti aperti al pubblico. Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito “And the winner is ... 31 anni di campioni WCA” riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards. Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato “Piazza Mercato del Formaggio” dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto “Cheese Valley – Bergamo Città Creativa Unesco”. La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i gioielli lattiero-caseari orobici a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del Cheese Festival aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre con degustazioni di specialità casearie, formaggi rari e altrimenti introvabili, in abbinamento con birra, vino, miele, e gli show cooking della Nazionale Italiana Cuochi. La manifestazione si chiuderà con la serata di gala e beneficenza “Buono come il formaggio” nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

© Riproduzione riservata



ITALIA | 19 gennaio 2019
Matera 2019, al via la cerimonia di inaugurazione



DOMENICA | 18 gennaio 2019
Piero della Francesca incanta i russi



MONDO | 17 gennaio 2019
La Brexit e Theresa May viste dalle prime pagine sberleffi, accuse e allarmismi



MONDO | 19 gennaio 2019
Messico, furto da un oleodotto provoca una strage

0 COMMENTI
Partecipa alla discussione

Ad



Wieso lernen wir in 2019 una nuova lingua in abbonamento?
Lehrerin im Interview



Der beliebte "Glücksbringer" ist wieder da: Als wertvoller Glückspfennig in echtem Gold.
1 Pfennig in Gold



Buchen Sie Ihren 2019 Sommerurlaub jetzt günstig online!
Sommerurlaub buchen!



Handverlesene Luxushotels und Traumreisen bis zu 70% günstiger
Secret Escapes



Jetzt top Leasing-Konditionen für über 30 Marken sichern: bei SIXT-NEUWAGEN.de
Leasing: Sixt Neuwagen



Handverlesene Luxushotels und Traumreisen bis zu 70% günstiger
Secret Escapes



Bademode für mollige Frauen
Bademode



Ostsee & das Baltikum entdecken mit einer Kreuzfahrt
Kreuzfahrt Angebote



Unsere Native Ad Lösungen sind zuverlässig, von hoher Qualität und Brand-safe.
Fake News Krise?

Sponsorizzato da 

Scrivi un commento...

[Disclaimer](#) [Pubblica](#)

0 Commenti | [Aggiorna](#) [VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

[Carica altri commenti](#)

FOTO



MUSEI E BIENNALI | 20 gennaio 2019
COME L'ABRAMOVIC HA AMMALIATO IL PUBBLICO



SPORT | 20 gennaio 2019
AUSTRALIAN OPEN, TSITSIPAS TRIONFA SU FEDERER



EUROPA | 20 gennaio 2019
GRECIA, PROTESTE IN PIAZZA CONTRO L'ACCORDO SULLA MACEDONIA DEL NORD



ATTUALITÀ | 19 gennaio 2019
MATERA 2019, AL VIA LA CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

VIDEO



MONDO | 20 gennaio 2019
SOPRAVVISSUTI, "MEGLIO MORIRE CHE TORNARE IN LIBIA"



ECONOMIA | 20 gennaio 2019
ALITALIA, IPOTESI 40% AIR FRANCE-DELTA: ALLARME SINDAGATI



ITALIA | 20 gennaio 2019
TERREMOTO: CONTAINER DI "CLAUSURA" PER 10 MONACHE DI NORCIA



MONDO | 20 gennaio 2019
SCONTRI A PROTESTA ATENE CONTRO NOME MACEDONIA

ULTIMI PODCAST DA RADIO 24



Scopri di più

Il Sole **24 ORE**

ITALIA MONDO ECONOMIA FINANZA e MERCATI NORME e TRIBUTI COMMENTI MANAGEMENT CULTURA TECNOLOGIA LIFESTYLE

IL GRUPPO

Gruppo 24 ORE
 Radio 24
 24 ORE Professionisti
 24 ORE Business School
 24 ORE Eventi
 Eventiquattro
 24 ORE Cultura
 Shopping24
 System24 Pubblicità
 Back To Work 24
 Ticket 24 Ore

QUOTIDIANI DEL SOLE 24 ORE

Fisco
 Diritto
 Lavoro
 Enti Locali & PA
 Edilizia e Territorio
 Condominio
 Scuola24
 Sanità24
 Agrisole
 Toscana24

SERVIZI

L'Esperto Risponde
 Argomenti del Sole
 Newsletter
 Blog
 Meteo
 Pubblicità Tribunali e P.A.
 Case e Appartamenti
 Biglietti mostre ed eventi
 Altri servizi

ABBONAMENTI

Abbonamenti al quotidiano
 Abbonamenti da rinnovare
 Radiocor
 Archivio storico



P.I. 00777910159 - **Dati societari** - © Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati - Per la tua pubblicità sul sito: **Websystem**

Redazione online | **Il Direttore** | **Contatti** | **Privacy Policy** | **Informativa sui cookie**