



Bergamo: le Dop le abbiamo, adesso valorizziamole

Scritto il 10 aprile 2015

Nessun commento

E' il maggior territorio con formaggi a denominazioni (9). Lunedì un incontro capace di promuovere progetti che aumentino valore e qualità

"Bergamo capitale delle DOP casearie – Una opportunità da valorizzare": questo il tema dell'incontro in programma lunedì 13 aprile 2015 alle 17.00 alla Domus Bergamo, sede del Fuori Expo, che ospita le eccellenze del territorio, in piazza Dante a Bergamo. Seguirà un ricco buffet di formaggi Dop.

L'appuntamento rientra nel programma degli incontri dedicati a "Il sistema delle eccellenze lombarde" organizzato dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia guidato da Gianni Fava. "In Italia sono cinquanta le Dop casearie – spiega Fava – e di queste, ventinove sono nel Nord Italia. Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi Dop, ben nove. L'elenco comprende Formai De Mut dell'Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolino Lombardo, Salva Cremasco. A questa lista si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie da tempo oggetto di un progetto di promozione".

La peculiarità bergamasca dei formaggi Dop si inserisce nella filiera lattiero casearia italiana che, secondo i numeri di Assolatte, conta 2mila imprese di trasformazione, **25mila lavoratori con un indotto di 100mila euro, 15 miliardi di euro di Pilv** (Produzione lorda vendibile) di cui 2 all'export, 32 milioni di litri di latte raccolto al giorno, 50mila punti vendita riforniti.

Nella strategia di promozione rientra anche il progetto "Forme. Bergamo. Capitale Europea dei Formaggi", un percorso di scoperta del mondo dei formaggi bergamaschi che ha l'ambizione di aumentare la percezione di valore del prodotto, adottando un approccio di comunicazione qualitativo, sull'esempio di quanto già attuato con successo in altri settori, come quello del vino. Forme è parte integrante di **Bergamo Experience**, il progetto promosso da Sistema Bergamo per promuovere il territorio in occasione di Expo 2015.

Per raccontare la storica tradizione dei formaggi del territorio di riferimento, nel 2009, da alcuni consorzi di formaggi Lombardi, è nato il progetto Alti Formaggi. Una strategia comune per il lancio di un marchio oltre che il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.

Leggi tutte le news inserite per data



A MOGLIANO VENETO LA STAR È IL FORMAGGIO, MA SALUMI, BIRRE E VINI FANNO DEGNA COMPAGNIA...



CONTO ALLA ROVESCIA PER LE STRADE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



SHOW COOKING, MENO MALE CHE QUALCUNO PENSA ANCHE AL CONSUMATORE...



I DANNI DELLE QUOTE LATTE: 1 STALLA SU 5 VIVE, POSIZIONI EGEMONI SUL MERCATO

Le celebrità hanno detto addio ai bisturi

Il trattamento più pazzo di Hollywood è finalmente arrivato! In appena 15 minuti...



ZONA CARATTERISTICHE NOM

TROVA IL FORMAGGIO!

Origine geografica

Scegli una regione

Certificazioni

D.O.P. _ I.G.P. _

S.T.G. _ P.A.T. _

Altri formaggi _

Cerca il tuo formaggio



Formaggi dal 1938

INIZIA UNA NUOVA DISCUSSIONE

Nome

Indirizzo email

Commento

Invia

Approfondimenti, consigli, informazioni e tanto
ancora nella newsletter

indirizzo e-mail

Iscriviti alla newsletter

[Home](#) | [Chi siamo](#) | [Contatti](#)

© Copyright 2013 Formaggio.it - Tutti i diritti sono riservati | [Privacy](#)

Progetto realizzato da [Boraso](#)