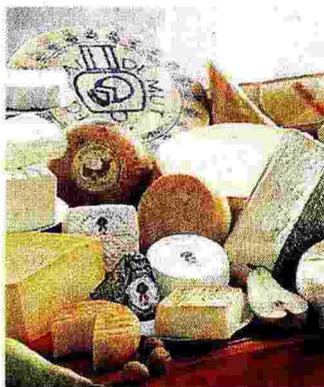


# Primato Dop nei formaggi ma per l'Expo ci vuole unità



Formaggi orobici, vetrina Expo

I formaggi bergamaschi in particolare quelli Dop, che sono ben 9 in provincia e rappresentano il record italiano, si apprestano a diventare per Bergamo una delle carte più importanti da giocare in occasione di Expo.

Un convegno organizzato da **Alti Formaggi** alla Domus di Bergamo lunedì 13 aprile alle 17, aprirà di fatto la grande stagione casearia orobica, che da maggio a ottobre metterà in luce all'Expo e al Fuori Expo, prodotti, produttori, fasi di lavorazione, laboratori, per far scoprire ai visitatori tutte le peculiarità di un prodotto, che non è solo accattivante al palato, ma ha sempre significato anche storia, tradizione e che complessivamente in provincia conta oltre 4 mila addetti, con un giro d'affari vicino agli 800 milioni euro.

Dai vaccini, ai caprini fino ai pecorini e bufalini, i formaggi orobici sono tra i più rinomati d'Italia, «anche se - spiega il direttore di **Alti Formaggi** Vittorio Emanuele Pisani - spesso il limite del nostro mondo è che non ci presentiamo compatti di fronte ai consumatori finali. Questo convegno vorrebbe proprio rappresentare un segnale di distensione tra i produttori, specie quelli di montagna e di pianura, che in passato sono entrati sovente in conflitto, facendo però perdere delle occasioni al territorio. Durante l'Expo invece abbiamo bisogno che la Bergamo dei formaggi si presenti compatta per esprimere tutte le sue grandi potenzialità». Al convegno, moderato dal vicecaposervizio de L'eco di Bergamo Maurizio Ferrari, interverranno l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, il presidente di **Alti Formaggi** Gianluigi Bonaventini; Raoul Tiraboschi, ideatore del progetto Domus; Francesco Maroni, curatore del progetto «Forme» e Vincenzo Bozzetti, tra i massimi esperti italiani del mondo caseario. ■

