

A Treviglio

Funziona
la «Casa»
dei gioielli
caseari

Poche province possono vantare come Bergamo di uno spazio fisico dedicato 365 giorni l'anno al mondo dei formaggi: dal 2012, infatti, uno degli epicentri della divulgazione del mondo caseario si trova a Treviglio in via Roggia Vignola 9: è la «Casa degli Alti Formaggi», uno spazio «concept» creato per promuovere la cultura di Dop lombarde tutelate dai consorzi uniti in un'associazione (Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana), ma che nel tempo è diventato un vero punto di riferimento per produttori caseari e del «food» in generale, convegni, presentazione di prodotti agroalimentari, «showcooking» e altre serate sempre «sold out» (con ingresso rigorosamente gratuito) da parte di un pubblico curioso e appassionato, che nel corso di questi quattro anni ha superato complessivamente le tremila unità. Tante le figure di riferimento legate al mondo caseario, che si sono alternate tra esperti Onaf, produttori, giornalisti, chef, critici e scrittori, mentre sono stati affrontati temi di grande attualità, tra cui la lotta alle imitazioni alimentari, dando voce a tutte le varie fasi della filiera. «Siamo riusciti - spiegano Gianluigi Bonaventini e Vittorio Pisani, rispettivamente presidente e segretario dell'Associazione Alti Formaggi - a far diventare questo spazio fisico permanente, rarità per il panorama italiano, un punto di riferimento per l'intero mondo agroalimentare. L'aspetto che più ci inorgoglia è che siamo riusciti a coinvolgere tanti ambiti, in primis il mondo della scuola, ma anche alcune figure professionali, anche se la nostra mission è quella di mantenere costante la formazione-informazione rivolta direttamente a tutti i consumatori, che ci hanno sempre seguito con grande interesse». M.F.

