

Torna a Bergamo dal 22 al 24 ottobre il festival dedicato alle specialità casearie d'Italia e del mondo: tre giorni di assaggi, convegni e una mostra-mercato, con laboratori gratuiti per scoprire i migliori abbinamenti con birra o sakè



Tutte le sfumature del formaggio nella sesta edizione di Forme. Diffusa nei luoghi più simbolici di Bergamo, da venerdì 22 a domenica 24 ottobre, la kermesse torna dal vivo dopo un'edizione, quella del 2020, interamente virtuale. Resta, per chi è lontano, la possibilità di seguire alcuni appuntamenti su [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu), dove si trova anche un'esposizione digitale dedicata alle specialità casearie. Chi è a Bergamo, invece, può visitare la mostra-mercato nella loggia di

di **Federica Maccotta**

Palazzo della Ragione nella città alta (sabato 23 e domenica 24, ore 10-19), che si raccoglie intorno a un calèc, il tradizionale sistema di caseificazione itinerante. Oppure può partecipare ai Cheese Labs a Palazzo Terzi (sempre a Bergamo Alta, sabato 23 e domenica 24, ore 10-18), laboratori gratuiti su prenotazione. Qualche esempio? I temi spaziano dagli abbinamenti con la birra alle specialità delle Orobie da provare con il sakè, dai pecorini di varie zone d'Italia ai formaggi d'altura. Oltre alle degustazioni, Forme

**DOVE & QUANDO**

La sesta edizione del Festival Forme si svolge in diverse location di Bergamo da venerdì 22 a domenica 24 ottobre. Alcune attività, come la mostra-mercato nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione, sono a ingresso libero. Altre, come i Cheese Labs, sono gratuite ma richiedono la prenotazione online sul sito [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu)

**GLI ALTRI APPUNTAMENTI**



**TUTTOFOOD**

Oltre 900 espositori in arrivo da trenta Paesi: dal 22 al 26 ottobre la Fiera Milano di Rho ospita TuttoFood, per operatori del settore agroalimentare. Tra le novità, il debutto del settore TuttoFruit che si affianca a TuttoWine, TuttoFrozen, TuttoPasta... Info: [www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it)



**BUONISSIMA**

Dal 27 al 31 ottobre Torino è Buonissima. Un festival diffuso che spazia dagli chef stellati in location uniche (il 28, per esempio, Massimo Bottura cura una suggestiva cena al Museo nazionale dell'automobile) alle cene in quattordici pirole della città. Info: [buonissimatorino.it](http://buonissimatorino.it)



**SCIOCOLÀ**

Il centro di Modena si trasforma nel regno di Willy Wonka dal 29 ottobre al 1° novembre con Scioccolà. Il festival del cioccolato, oltre alla possibilità di assaggiare e fare acquisti, propone showcooking, laboratori per i bambini, spettacoli, sculture giganti di cioccolato... Info: [www.scioccola.it](http://www.scioccola.it)



**FRANTOI APERTI**

L'olio nuovo è protagonista di Frantoi Aperti in Umbria, ventiquattresima edizione della manifestazione che apre i luoghi in cui nasce l'olio con visite, laboratori sui fumetti, concerti e spettacoli, menu a tema. Dal 30 ottobre al 28 novembre. Info: [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)



**FERRARA FOOD FESTIVAL**

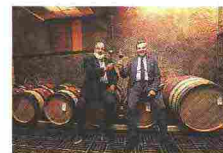
Strade e piazze del centro storico di Ferrara si animano con Ferrara Food Festival. Protagonisti i prodotti tradizionali come la coppia ferrarese, i cappellacci di zucca, i salumi ferraresi, il pampepato, la torta tenerina al cioccolato. Dal 5 al 7 novembre. Info: [ferrarafoodfestival.it](http://ferrarafoodfestival.it)





**GRINZANE CAVOUR (CUNEO)**

L'asta Barolo en primeur 2021, il 30 ottobre, fa parte della Fiera del tartufo di Alba



**BAROLO ALL'ASTA (BENEFICA)**

Una grande asta, tra il Piemonte e New York, nel segno della solidarietà. Sabato 30 ottobre nel Castello di Grinzane Cavour, in collegamento con la Grande Mela, si svolge Barolo en primeur 2021, asta di 15 barrique da collezione (si parte da 30mila euro) da uve nebbiolo raccolte nella vigna storica Gustava. Ancora in affinamento (consegna nel 2024), sono associate ognuna a un progetto non profit nei campi di salute, arte, cultura, inclusione... Da ogni barrique saranno ottenute 300 bottiglie di Barolo Gustava 2020 numerate e con un'etichetta dell'artista Giuseppe Penone. L'asta fa parte del calendario della Fiera Internazionale del tartufo bianco d'Alba, che fino al 5 dicembre anima il territorio con mercato del tartufo, cene, degustazioni. Info: fieradeltartufo.org (f.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MERANO (BOLZANO - ALTO ADIGE)**

Il Merano WineFestival, dal 5 al 9 novembre, coinvolge la città con eventi e degustazioni



**TUTTA LA BELLEZZA DEL VINO**

Trentesima edizione per il Merano WineFestival, che dal 5 al 9 novembre porta in Alto Adige le eccellenze del vino. Gli edifici Liberty del Kurhaus e altri luoghi della città alpina fanno da cornice alla manifestazione intitolata, quest'anno, *Le ali della bellezza*. Cuore dell'evento è The Official Selection, che raccoglie i produttori nelle sale del Kurhaus. Ma il festival tocca anche il mondo della mixology, riserva un focus alla Campania con showcooking dello chef stellato Gennaro Esposito e accende i riflettori sui vini biologici e biodinamici. Il programma della manifestazione ideata da Helmut Köcher è su [Meranowinefestival.com](http://Meranowinefestival.com), mentre la piattaforma WineHunter Hub permette di seguire online l'evento e incontrare virtualmente i produttori. (f.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

propone anche momenti di approfondimento come il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop (l'associazione dei consorzi di tutela caseari italiani) all'ex Monastero di Astino venerdì 22, per i 70 anni dalla nascita delle Dop dei formaggi italiani con la Convenzione di Stresa. O come l'International Creative Summit, intitolato *Remember the Future*, che connette le tre città creative Unesco per la gastronomia italiana (Bergamo, Parma e Alba) con quelle del resto del mondo. Oltre al concorso

Stupore ed emozione, in collaborazione con l'Onaf (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio), Forma ospita infine l'iniziativa solidale «Il formaggio alimenta la ricerca». Una raccolta fondi per l'Istituto Mario Negri e, in particolare, per IIPH - Italian Institute for Planetary Health, progetto legato alla ricerca su cibo, alimentazione ed ecosistemi. Con una donazione si porta a casa una selezione di specialità casearie, due volte buone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In alto a sinistra una forma di Storico Ribelle, noto anche come Bitto storico, un formaggio d'alpeggio Presidio Slow Food prodotto nelle Alpi Orobie. A destra un momento di un Cheese Lab di una passata edizione



**WEFOOD**

Sono settanta le «Fabbriche del Gusto» che aprono le loro porte il 6 e il 7 novembre per WeFood. Aziende enogastronomiche di Emilia Romagna, Lombardia e Triveneto che, gratuitamente e su prenotazione, propongono visite, showcooking, laboratori. Info: [wefood-festival.it](http://wefood-festival.it)



**GOLOSARIA**

«Il Gusto della Colleganza» è il tema di Golosaria 2021, il festival collegato alla guida *Il Gotosario*, in programma dal 6 all'8 novembre al MiCo Milano Convention Center, con un'ampia area food dedicata ai produttori, il banco d'assaggio dei vini, la zona dello street food. Info: [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)



**COSMOFOOD**

Cambia formula Cosmofood, dal 7 al 10 novembre alla fiera di Vicenza: quest'anno è aperto solo agli operatori del settore e in particolare dell'Horeca. Con un fitto programma di talk, dimostrazioni, competizioni e showcooking alla Cosmofood Arena. Info: [www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)



**ESTETICA**

Sculture di pane e design sostenibile, fatto con materiali di scarto o a basso impatto, in una sorta di «tavola delle meraviglie». La mostra di Food Design Stories EstEtica si svolge a Milano nell'atelier Natsuko Toyofuko l'11 e il 12 novembre. Info: [www.fooddesignsecrets.com](http://www.fooddesignsecrets.com)



**FESTA DEL TORRONE**

Arrivano da tutta Italia i torroni da scoprire nel centro storico di Cremona dal 13 al 21 novembre nella 23ª edizione della Festa del Torrone. Da quello piemontese con la nocciola gentile a quello siciliano, passando per il tipico pantorrone di Avellino. Info: [festadeltorrone.com](http://festadeltorrone.com)