



B2CHEESE

IL 17 E IL 18 OTTOBRE A BERGAMO LA PRIMA FIERA NAZIONALE DEDICATA AL SETTORE LATTIERO-CASEARIO RIVOLTA ESCLUSIVAMENTE AGLI OPERATORI

Bergamo, 1° ottobre 2019 – Bergamo, capitale europea dei formaggi grazie alle 9 DOP casearie e candidata come Città Creativa dell'UNESCO per la Gastronomia, **il 17 e 18 ottobre** ospiterà **B2Cheese**, la prima fiera interamente dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario con un inedito format che unisce business, esposizione e cultura. La formula tutta sostanza, "senza fronzoli", con stand preallestiti uguali per tutti, è concepita per creare opportunità di business senza appesantire le aziende con alti costi di partecipazione. I protagonisti saranno non solo produttori, stagionatori, distributori e buyer ma anche aziende specializzate in tecnologia, logistica, consulenza, horeca, impiantistica e comunicazione.

Un intero padiglione della fiera per 110 espositori a rappresentare tutta la gamma della produzione casearia italiana con un piccola panoramica anche su alcune realtà straniere. Saranno infatti presenti **130 aziende (90% italiane e 10% estere tra cui spagnoli e giapponesi)**, sia artigianali sia industriali, riunite nella prima fiera di settore per costruire sinergie tra gli stessi espositori e creare nuove opportunità sui mercati nazionali e internazionali.

Il messaggio nuovo e rivoluzionario di B2Cheese è che, **per la prima volta in Italia in campo agroalimentare, un intero settore si presenta come un'unica entità**, per affermare la sua centralità e la sua rilevanza storica, produttiva ed economica nel panorama mondiale. Aziende unite da un progetto che vuole prima di tutto fare "sistema" e aggregare l'intero comparto per affrontare la sfida dei mercati con la forza di un Paese che ha il maggior numero di DOP casearie al mondo, ben 50, oltre a decine di altre produzioni di nicchia di grande qualità.

*"B2Cheese vuole essere un progetto di sistema del settore lattiero caseario – dichiara **Francesco Maroni, Presidente di FORME e Coordinatore di B2Cheese** - L'Italia è un paese con una ricchezza incredibile in questo settore ma l'unico modo per emergere è far sistema. Se ci impegniamo a creare sinergie e a far sì che l'industria, la micro e la media produzione si presentino compatte sui mercati internazionali, il comparto lattiero caseario potrà raggiungere in futuro successi straordinari. Noi delle valli orobiche abbiamo già intrapreso questo percorso e con B2Cheese vorremmo diffondere questo esempio di collaborazione, per creare una piattaforma di business internazionale".*



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu

FORME

Gli espositori e i visitatori presenti in fiera potranno utilizzare l'applicazione **Cheese Hunter**, un programma di matching che dà la possibilità alle aziende di presentare se stesse e i propri prodotti su una piattaforma digitale, tramite la quale **le centinaia di buyer già accreditati**, potranno selezionare e organizzare gli appuntamenti con gli espositori in modo semplice e funzionale.

B2Cheese è uno degli eventi organizzati all'interno della più ampia manifestazione **FORME**, che esplora l'arte casearia a 360° che si svolgerà a Bergamo dal 17 al 20 ottobre, **aperta al grande pubblico** e con un ricco calendario di appuntamenti distribuiti tra il polo fieristico e la spettacolare cornice della Città Alta. Un progetto con la capacità di aggregare istituzioni, mondo associativo e imprese, iniziato con Expo Milano 2015 che ha unito originariamente il territorio di Bergamo, la Regione Lombardia e ora anche l'Italia, con il MIPAAF e ITA (ICE) a sostenerlo. Protagonisti d'eccezione quest'anno i **World Cheese Awards**, il prestigioso concorso che premia i migliori formaggi del mondo e che per il suo debutto italiano ha scelto FORME. Per la 32° edizione del premio sono attesi 3.804 eccellenze casearie provenienti da sei continenti, che quest'anno verranno valutate da 260 giudici internazionali provenienti da 35 paesi (www.progettoforme.eu).

Il Comitato Tecnico Scientifico

A supporto della fiera è stato istituito un **Comitato Tecnico Scientifico (CTS)** composto da accademici, studiosi, giornalisti e personalità del mondo delle imprese. Il CTS è l'organo a carattere scientifico-culturale della fiera ed è presieduto da **Alberto Capatti**, storico della gastronomia, già Magnifico Rettore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, direttore scientifico di CasArtusi, Presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, dell'Accademia del Panino Italiano e del Comitato Scientifico dei master SeminarioVeronelli-Fondazione Cini.

Ne fanno parte personalità di alto profilo: **Carlo Pietro Adami**, Presidente nazionale ONAF; **Piercristiano Brazzale**, membro del CdA di Brazzale SpA, vicepresidente di Brazzale Moravia, vicepresidente di Fil-Idf (International Dairy Federation) e presidente di SPCC (Comitato di coordinamento scientifico e di programmazione); **Enrico Cerea**, Executive Chef del ristorante di famiglia "da Vittorio", 3 stelle Michelin; **Carlo Fiori**, Amministratore dell'azienda di famiglia Luigi Guffanti 1876; **Roberta Garibaldi**, docente universitaria di marketing ed esperta di turismo enogastronomico, membro di ATLAS, Aiest e di IGCAT International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism; **Alberto Lupini**, economista, storico, direttore responsabile di Italia a Tavola; **Piero Manzoni**, CEO di NeoruraleHub, Presidente di Menoenergia; **Davide Rampello**, direttore artistico, regista, già curatore del Padiglione Zero a Expo 2015, incaricato del project design del Padiglione Italia a Expo Dubai 2020; **Alice Realini**, caporedattrice della testata Formaggi&Consumi; **Enrico Semprini**, medico, ricercatore, professore aggregato dell'Università degli Studi di Milano; **Daniele Vigo**, docente presso l'Università degli Studi di Milano ed esperto di normative e biodiversità del latte; **Attilio Zanetti**, Consigliere Delegato di Zanetti Spa e membro del board di EDA, World Dairy Forum.



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu



Il Comitato Tecnico Scientifico presenterà in occasione della Fiera il suo **Manifesto** e si occuperà anche di organizzare una serie di convegni e work-shop con l'obiettivo di indirizzare lo sviluppo del settore e creare cultura, fornendo utili chiavi di lettura agli operatori e alle istituzioni. Infine, nominerà gli **Italian Cheese Ambassador**, personaggi pubblici legati al mondo del formaggio italiano e capaci di rappresentarlo nel mondo, contribuendo alla promozione di uno dei più importanti settori dell'economia italiana.

Perché a Bergamo?

Bergamo è la culla di quasi il 20% delle Dop casearie del nostro Paese, con ben 9 formaggi presenti, su un totale nazionale di 50. Sulla grande tradizione casearia orobica e sulle sue Cheese Valleys, che includono anche le province di Lecco e di Sondrio, si gioca quest'anno anche la candidatura di Bergamo come Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Sul piano logistico la collocazione perfetta, con l'aeroporto internazionale di Milano - Orio al Serio, terzo in Italia per traffico, l'autostrada A4, la ferrovia e un sistema viario che pone la Città dei Mille al centro della Lombardia e la collega direttamente al resto d'Europa.

Ma Bergamo è anche una città stupenda dal punto di vista storico e architettonico, con le mura venete patrimonio Unesco, la Città Alta con la suggestiva Piazza Vecchia, i colli, le pinacoteche, i musei, che richiamano ogni anno milioni di turisti.

Tutte le informazioni sulla fiera su www.b2cheese.it.

Ufficio stampa

SEC Newgate Spa

Tel. 02 6249991

Cinzia Ghilotti, ghilotti@segrp.com, 347 7958520

Vania Brogi, brogi@segrp.com, 338 1367220

Arianna Marenzana, marenzana@segrp.com, 3485660460



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu