

Anche ristoranti, gastronomi e fioristi in primo piano

Ascom propone minirassegne dedicate a Forme

Anche salumieri, panificatori, ristoratori e fioristi celebrano “Forme”, la manifestazione dedicata alla filiera casearia, giunta alla sua quarta edizione, che si svolge dal 17 al 20 ottobre 2019 nella spettacolare cornice di Città Alta e nel polo fieristico di Bergamo. Ottobre diventa così il “Mese del formaggio” con iniziative collaterali che coinvolgono anche il mondo del commercio e della ristorazione. Dal 1 al 31 ottobre ciascuna categoria omaggerà i prodotti caseari a modo proprio, ma con lo stesso obiettivo: esaltare e promuovere per un intero mese i formaggi bergamaschi, lombardi e italiani.

I gastronomi portano in scena i taglieri

I gastronomi salumieri bergamaschi aderenti ad Ascom Confcommercio propongono ai propri clienti “Il tagliere di Forme”: due diverse proposte da cinque formaggi ciascuna, una delle quali con soli prodotti bergamaschi. Il salumiere comporrà il “suo” tagliere con la guida di Onaf – Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi.

Nei ristoranti menù dedicati

Nel “fuori salone” di Forme non può mancare la proposta della ristorazione. I ristoranti di città e provincia propongono “Il formaggio al ristorante” arricchendo la propria carta dei formaggi o mettendo in carta un piatto a base di formaggi locali o italiani.

I fioristi creano centrotavola ispirati ai formaggi

Sempre in collaborazione con Onaf, i fioristi hanno ideato “Il centrotavola di Forme”: centrotavola, uno ad uso “domestico” e uno ad uso “professionale” (per i ristoranti), che per design, colori e profumi richiamano i formaggi.

Tutte le attività che aderiscono sono pubblicate sui siti www.ascombg.it e www.progettoforme.eu e riconoscibili da una vetrofania.