IL 29 E 30 SETTEMBRE 2022

CON B2CHEESE TORNA A BERGAMO L’UNICA FIERA NAZIONALE

DEDICATA AGLI OPERATORI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

**Il business del formaggio torna alla Fiera di Bergamo per la seconda edizione di B2Cheese, il salone nazionale organizzato da Promoberg dedicato esclusivamente agli operatori della filiera lattiero-casearia, in programma il 29 e 30 settembre 2022**.

La rassegna, nata per rappresentare le esigenze di un intero settore (il primo per fatturato complessivo dell’industria alimentare italiana) nella sfida ai mercati globalizzati, partendo da un patrimonio di prodotti che non ha uguali nel mondo, è stata presentata alla stampa e agli operatori lunedì 12 settembre, nell’avveniristica sede milanese di PwC Italia (Torre PwC), realtà entrata a far parte dei partner di B2Cheese. A fare gli onori di casa **Andrea Guerini**, senior manager PwC Italia, seguito dagli interventi (coordinati da **Alberto Gottardi**, vicepresidente del Progetto FORME) di **Luciano Patelli**, presidente di Promoberg, **Fabio Rolfi**, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia (video messaggio), **Roberto Luongo**, direttore generale di Ice (agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane), **Antonio Auricchio**, presidente di AFIDOP (l'Associazione Formaggi Italiani Dop), **Paolo Zanetti**, presidente Assolatte, e **Francesco Maroni**, residente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie.

La manifestazione, dopo l’ottimo debutto nel 2019 con l’arrivo di oltre 2mila buyer, anche stranieri – mette in vetrina una delle eccellenze indiscusse del nostro Paese e non a caso accende i suoi riflettori a Bergamo. **La provincia orobica, oltre ad avere una storica tradizione nella produzione casearia, detiene infatti l’importante primato continentale del numero dei formaggi a denominazione di origine protetta (Dop), con ben nove prodotti tutelati dal marchio europeo.** Una straordinaria ricchezza a cui si aggiungono numerose altre eccellenze del territorio, come i Formaggi Principi delle Orobie, i Presidi Slow Food, le PAT e le De.Co. Un patrimonio grazie al quale nel 2019 Bergamo con le Cheese Valleys Orobiche ha ottenuto il riconoscimento di ‘Città Creativa Unesco per la Gastronomia’ e nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, ha fondato il Distretto della Gastronomia Italiana.

Le aziende lattiero-casearie italiane non hanno mai smesso di crescere, di innovare, di confrontarsi con i mercati nazionali e internazionali e hanno sempre continuato a produrre e a sostenere l’economia dei territori anche durante i periodi più complicati della pandemia. Con B2Cheese tornano a incontrare ‘vis a vis’ gli operatori. La manifestazione quest’anno si sviluppa sui 6.500 metri quadrati del padiglione “A” del polo fieristico, con un parterre di partecipanti molto selezionato, oltre 100 tra le più importanti imprese italiane e consorzi di tutela e una qualificata presenza di operatori stranieri.

La formula è sempre la stessa: specializzata, rivolta esclusivamente agli operatori, molto snella, con una durata di soli due giorni, feriali, stand preallestiti, per contenere al massimo gli investimenti, servizi, strumenti e supporti molto funzionali, una serie di eventi e di appuntamenti pensati per il business e per il futuro del settore.

Oltre a produttori e consorzi, è cresciuta la partecipazione delle imprese “food tech” (realtà specializzate nella progettazione, costruzione e manutenzione di macchine, sistemi di produzione, confezionamento, conservazione e movimentazione dedicati all’agroalimentare) e dei settori collegati (tra cui logistica, distribuzione, consulenza, internazionalizzazione, anche per tutto il comparto dell’horeca).

Per favorire l’incontro tra imprese e buyers è stata ulteriormente sviluppata la piattaforma digitale “Cheese Hunters”, creata per clusterizzare e raccogliere le informazioni rilevanti da parte delle aziende partecipanti e, per i buyers, di conoscerle e di pianificare l’agenda degli incontri durante l’evento.

Quest’anno la sfida è ancora più complessa, alle prese con l’aumento del prezzo del latte e la carenza di materia prima, il tragico conflitto in Ucraina con l’incremento incontrollato del costo dell’energia che per i caseifici incide molto significativamente, l’aumento dell’inflazione e quindi la dinamica dei prezzi, il tema di stretta attualità della proposta europea di riforma delle indicazioni geografiche, le responsabilità ambientali non più procrastinabili e i conseguenti investimenti.

**Gli Interventi.**

**Luciano Patelli**, presidente di Promoberg, società che gestisce la Fiera di Bergamo: “B2Cheese è una manifestazione unica nel suo genere, dedicata esclusivamente agli operatori del settore, con un format che abbina alla ricca parte espositiva (6.500 metri quadrati), numerosi appuntamenti collaterali, tra convegni, eventi, matching e programmi specifici per produttori e buyer. Un salone di alto profilo, in grado di fare la differenza oggi su scala nazionale, ma che abbiamo l’obiettivo, già dalla prossima edizione, di farlo crescere su scala internazionale: le premesse ci sono tutte. Con B2Cheese gli operatori hanno l’opportunità di creare e sviluppare nuovi business, ancora più importanti davanti alle sfide globalizzate. Il nostro evento mette al centro anche temi chiave quali innovazione, formazione e cultura; in quella Bergamo, che, a buon diritto, è riconosciuta come capitale europea del formaggio: la Bergamasca detiene infatti il maggior numero di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP), con ben nove marchi e vanta una storia millenaria del lattiero-caseario. Il salone presenta anche una nutrita agenda congressuale, che affronta alcuni dei temi più significativi e attuali del settore. Cito il forum “Dairy Culture and Civilization” organizzato con la rivista Formaggi&Consumi e incentrato sul tema dei rapporti esistenti e possibili tra distribuzione, produzione e mercato, e il congresso “Think Cheese”, organizzato in partnership con la testata Italia a Tavola che svilupperà il tema del ruolo del formaggio in cucina e nella distribuzione e lancerà quattro concorsi caseari. Seguiranno altri importanti momenti formativi e di confronto, promossi tra gli altri da Regione Lombardia, Ats e Confcooperative, Dox-al. B2Cheese può contare su Bergamo e la sua fiera, al centro della Lombardia, la più importante regione agricola italiana. Il polo fieristico, che gestiamo dalla sua inaugurazione nel 2003, è pronto a accogliere nel migliore dei modi le imprese e i tanti operatori del settore, grazie ad una struttura polivalente, che è stata recentemente oggetto di importati lavori di ammodernamento tecnologico. Strategica è anche la sua ubicazione sullo scacchiere della mobilità; siamo in pratica l’unica fiera italiana ad avere uno scalo aereo ‘in casa’: l’aeroporto internazionale “Il Caravaggio” (BGY), che collega Bergamo con tutta Europa, Nord Africa e Medio Oriente (136 destinazioni) dista solo un paio di chilometri. La buona riuscita della manifestazione è frutto anche di collaborazioni di alto profilo: ringrazio tutte le realtà che, a vario titolo, ci hanno sostenuto e affiancato. Promoberg – rappresentata da 19 soci, che raggruppano l’intero mondo associativo economico di Bergamo – è determinata a far crescere la nostra fiera e il nostro territorio, anche su scala internazionale. Per far questo siamo impegnati a rafforzare le attuali sinergie e a svilupparne di nuove, nel segno della massima collaborazione e delle specifiche competenze, creando quel valore aggiunto che fa la differenza.

**Francesco Maroni, presidente progetto FORME e associazione Cheese Valleys – Le Tre Signorie:** “La seconda edizione è un banco di prova molto importante per B2Cheese. La filiera sta affrontando un momento molto difficile, addirittura più complicato rispetto alla prima esplosione della pandemia. Due anni fa il settore si è dovuto riorganizzare, ma la distribuzione alimentare è comunque proseguita: oggi, invece, con l’impennata generalizzata dei costi e la carenza di molte materie prime, la filiera è molto più ‘fragile’ di allora (PUOI/VUOI APPROFONDIRE IL TEMA DELLA ‘FRAGILITA’?). Davanti all’esigenza di sviluppare strategie e trovare risposte comuni, B2Cheese fa sedere allo stesso tavolo tutti i protagonisti chiamati in causa: istituzioni, associazioni, consorzi. produttori e distributori, che abbiamo voluto coinvolgere in modo trasversale e proattivo, per favorisce quel confronto necessario che rende più coeso il settore e generare conseguentemente maggiore sviluppo e business. Le aziende sono di altissimo profilo e ben rappresentative della qualità che gli appassionati della produzione lattiero-casearia stanno cercando, che sia nel negozio di fiducia sotto casa o sugli scaffali della grande distribuzione. Il plus del nostro salone è dato proprio dalla sua ‘verticalità’, che riunisce, in due giornate molto intense anche per quanto concerne l’attività congressuale, sia le realtà produttive che quelle tech, per un evento unico nel suo genere in Italia”.

**Alberto Gottardi,** CEO PG&W e vicepresidente FORME **– “**B2Cheese nasce in seno a FORME grazie alla partnership con Promoberg, e credo che rappresenti il naturale complemento di un movimento che vuole valorizzare, promuovere e mettere in rete un mondo straordinario come quello del formaggio italiano. Credo che dovremmo sempre di più ragionare come custodi di prodotti rari e preziosi, nati in una terra unica e comunque piccolissima su una scala planetaria: anche le nostre più grandi produzioni sono infatti assolutamente insufficienti a soddisfare la domanda di un mondo che è disposto a consumare tutto quello che anche lontanamente profuma di Italia. Si acquistano tonnellate di Parmesan (che da solo totalizza 15 volte il volume delle esportazioni di Parmigiano Reggiano DOP autentico), di Reggianito, di Zottarella, di Romano, di Fontiago,... e il 90% dei formaggi di tipo italiano in USA sono in realtà realizzati in Wisconsin, California e NewYork! Secondo Coldiretti nel 2021 il valore del “falso” alimentare made in Italy nel mondo ha superato i 120 miliardi, mentre l’export di prodotti autentici italiani vale circa 52 miliardi, meno della metà! Di fronte a fenomeni così ampi e a interessi così contrastanti l'unica strategia è agire insieme, come filiera e come Paese. B2Cheese vuole essere sicuramente un efficace strumento di business, ma anche di sensibilizzazione e di valorizzazione del nostro patrimonio caseario, produttivo e culturale. Per questo, oltre alla parte espositiva e di business che è il cuore di B2Cheese, abbiamo voluto organizzare con FORME Special Edition una serie di appuntamenti dedicati ai grandi temi di indirizzo, per un confronto stimolante con tutti gli attori in gioco, per tentare di far emergere i punti critici, indicare le possibili soluzioni e soprattutto sollecitare ad un agire comune. Per questo un doveroso ringraziamento va a tutte le forze che ci sostengono e che hanno da tempo compreso l'importanza della sfida: da ITA-ICE all'Assessorato all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia, al Comune e alla Provincia di Bergamo, alla Camera di Commercio di Bergamo, all'intero mondo associativo e consortile, all’importante collaborazione con PwC e a tutte le aziende che partecipano all'iniziativa, coinvolte anche su temi collaterali eppure di grande attenzione, come l’integrazione nell’alimentazione animale e il suo rapporto con il benessere animale e quindi con la qualità degli alimenti”.

**Il mercato dei formaggi in Italia.**

**Andrea Guerini**, senior manager PwC, presentando i dati Assolatte elaborati dall’Ufficio Studi di PwC, ha scattato la foto del settore. “Con una produzione di 1,37 milioni di tonnellate/anno di formaggio, parliamo di un valore complessivo di 17 miliardi di euro, di cui 11 solo di formaggi (5miliardi di Dop).

Il mercato nazionale dei formaggi sta registrando una dinamica positiva, grazie anche alla spinta dell’export a

seguito di una forte domanda globale. La produzione totale di formaggi nel 2021 ha registrato un incremento del +2,2% vs. 2020, mentre nello stesso periodo, quella dei formaggi DOP ha registrato una crescita

ancora maggiore del +1,9%. Il saldo della bilancia commerciale per il settore dei formaggi è positivo. Nel 2021 l’avanzo commerciale ha raggiunto quota 1,8 miliardi di euro (+21% rispetto al 2020). Nei primi cinque mesi del 2022, l’avanzo di bilancia commerciale si è attestato a 752 milioni di euro (+8,8% vs. stesso periodo del 2021). Lo scorso anno (trainati dalla ripresa lavorativa e dalla progressiva riduzione dell’applicazione del regime di home working), sia il volume (+ 5%) che il valore dei formaggi importati (+ 9,7%%) hanno avuto una crescita sostenuta rispetto al 2020. Nei primi cinque mesi di quest’anno i dati sui volumi importati sono in crescita del 18,7% rispetto al 2021, così come il valore importato (+34,3%). Oltre la metà della domanda di importazioni italiane è soddisfatta (sia per volumi che per valore importato) da Germania (47% e 43%) e Francia (7% e 8%). Nel 2021, la crescita dell’export italiano di formaggi ha superato quella dell’import, sia in termini di tonnellate esportate che di valore delle esportazioni: rispettivamente +12,4% e +15,0% vs 2020. La crescita dell’export è continuata a ritmi sostenuti anche nei primi cinque mesi del 2022: i volumi esportati sono cresciuti del +15,3% rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente, mentre il valore esportato ha toccato quota 1,7 miliardi di euro (+21,5% vs. stesso periodo 2021). I principali mercati di esportazione dei formaggi nostrani nei mesi gennaio-maggio del 2022, sia in termini di volume e valore esportato, sono stati Francia e Germania. La ‘top 8’ dei principali mercati di destinazione dell’export del comparto vede la presenza maggioritaria di Paesi UE (fra cui i già citati Francia e Germania). I principali mercati extra-UE sono USA, Regno Unito e Svizzera. Nel 2020, i formaggi duri e freschi costituiscono le principali tipologie esportate, rappresentando quasi il 75% dei volumi esportati”.

**Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia:** “Ribadiamo il nostro sostegno a B2Cheese, la più importante rassegna dedicata agli operatori della filiera lattiero-casearia. Al suo interno abbiamo promosso un convegno sul tema della proposta europea di revisione delle Indicazioni Geografiche (Dop e Igp), per evidenziare i benefici e i rischi di una partita strategica che vale 16 miliardi solo per l’Italia, il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a indicazione geografica (838). Bergamo è la culla della produzione casearia, B2Cheese è l’occasione giusta per conoscere la filiera e per aprire nuovi spazi commerciali”.

**Roberto Luongo, direttore generale di Ice**: “Confermiamo il sostegno alla manifestazione, portando in fiera 30 buyers provenienti da dieci paesi stranieri. Siamo sempre al fianco delle imprese che vogliono conquistare nuove fette sui mercati internazionali, con la consulenza adeguata e mettendo a disposizione 80 uffici all’estero”.

**Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP**, dopo aver confessato il suo amore per Bergamo, “la città più bella della Lombardia”, ha toccato il tasto dolente dell’Italian sounding”: Siamo impegnati al massimo per combattere l’uso scorretto di parole, definizioni e immagini che nulla hanno a che vedere con il nostro ‘made in Italy’. La strada giusta è quella di continuare a fare prodotti di alta qualità, puntando molto sui Consorzi, che oltre ad essere i custodi del formaggio tutelano i consumatori”.

**Paolo Zanetti, presidente Assolatte:** “Siamo molto preoccupati per la situazione attuale, una preoccupazione ancora più forte rispetto a quella registrata nel 2020 a causa della pandemia. Siamo in una economia ‘di guerra’ che sta interessando tantissimo anche il settore lattiero-caseario, che, è sempre bene ricordarlo, è il primo settore per fatturato complessivo dell’industria alimentare italiana. Abbiamo costi alle stelle, basti pensare al costo del latte (passato dai 37 centesimi dello scorso anno ai 60 attuali) che per la metà (di quello italiano) è prodotto in Lombardia. Davanti all’impennata dei costi energetici e di tanti prodotti legati alla nostra attività (es. contenitori), è a rischio la tenuta di molte aziende. In tale contesto, B2Cheese rappresenta una grande opportunità per confrontarci e trovare soluzioni, grazie sia alla parte espositiva sia ai tanti convegni in programma”

**Format B2Cheese: esposizione ed eventi collaterali**

La seconda edizione ha sviluppato ulteriormente il format del salone, che abbina alla ricca parte espositiva in grado di soddisfare anche i gourmand e gli operatoti più raffinati, una altrettanto nutrita agenda di appuntamenti collaterali, tra convegni, eventi, matching, programmi specifici per produttori, buyer e stakeholder, progetti di formazione e iniziative culturali. Ampliati anche i laboratori di degustazione riservati ai professionisti del settore, con presentazione di formaggi italiani e internazionali e abbinamenti con prodotti complementari.

**B2CHEESE E FORME SPECIAL EDITION: forum, convegni, workshop & Co**

L’edizione 2022 di B2Cheese ospita FORME Special Edition, che affronterà dal punto di vista tecnico i grandi temi che influenzano il futuro della filiera lattiero-casearia, sotto tutti i punti di vista.

FORME Special Edition ha un ricco palinsesto, con convegni e workshop promossi grazie alla collaborazione di B2Cheese con alcune tra le più importanti realtà e associazioni, del settore e non, tra cui ITA-ICE, Assolatte, Assessorato all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia, PwC, Confcooperative, Ascovilo, ATS,…

Citiamo alcuni degli appuntamenti in programma al Centro Congressi della Fiera, partendo dal forum “Dairy Culture and Civilization” organizzato in collaborazione con la rivista Formaggi & Consumi che ‘apre’ giovedì (dalle 9.30 alle 11.30) la due giorni: un’occasione di dialogo per formulare proposte e unire competenze al fine di valorizzare l’importanza strategica della distribuzione, alla ricerca di un’alleanza virtuosa con la produzione nella relazione con il consumatore. Alle 11.00 è in calendario il workshop di Confcooperative sul Progetto Useful in cui si parlerà di innovazione nella produzione dei formaggi con la presentazione di un progetto pilota realizzato con i concorsi del Grana Padano Dop e del Taleggio Dop. Sempre giovedì, alle 14.00, promosso da PwC Italia, “Cheese and future”: digitale, sostenibilità e nuovi contratti di filiera per la competitività del settore. Dalle 15.00 è previsto l’incontro con gli affinatori nazionali, mentre alle 16.00, promosso da Italia a Tavola, Pastificio Felicetti, Pentole Agnelli e Orobica pesca, il congresso “Think Cheese: dire, fare, mangiare”, dedicato alla valorizzazione del formaggio in tutti gli ambiti, in particolare in quelli della ristorazione (nelle ricette degli chef e sui carrelli dei formaggi), e della distribuzione, evidenziando l’importanza della formazione professionale. Venerdì (9.30), promosso dall’Assessorato all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia, dà inizio ai lavori il convegno sul tema “La proposta europea di revisione delle Indicazioni Geografiche (Dop e Igp): benefici e rischi di una partita strategica che vale 16 miliardi solo per l’Italia”. Alle 11.00, promosso da Confcooperative “Cooperazione di Montagna”, e alle 16.00, a cura di Ats Bergamo, incontro sulle produzioni lattiero-casearie in alpeggio: il ruolo del veterinario a tutela della sicurezza alimentare e a valorizzazione delle produzioni tradizionali e Dop.

Altri temi oggetto di confronto saranno i workshop di venerdì: alle 10:30 il tema dei formaggi a caglio vegetale a cura delle Fattorie Fiandino, alle 12 la blockchain di filiera a cura del caseificio Torre Pallavicina, e infine, di grande rilievo, dalle 14:30, il workshop organizzato da Dox-al sull’importanza degli integratori nell’alimentazione degli animali da allevamento e di come siano direttamente collegati alla loro salute e al loro benessere, e quindi, in ultima analisi, anche alla qualità dei prodotti alimentari di origine animale.

Non mancherà un momento ludico con la Cheese Lovers Night di giovedì 29, un happening serale ad inviti presso lo Spazio Fase di Alzano Lombardo, alle ex-Cartiere Paolo Pigna, una delle più suggestive location di archeologia industriale italiane. Sarà l’occasione per stringere relazioni in un contesto più informale.

Programma completo: <https://b2cheese.it/convegni-workshop-2022/>

**Quattro concorsi caseari nazionali**

Il congresso Think Cheese ‘lancia’ con Italia a Tavola anche quattro concorsi caseari nazionali: “Formaggi d’aMARE”, “Pasta & Caci”, “FOR-ME Pizza” e “Stupore ed Emozione”, quest’ultimo in partnership la Delegazione ONAF di Bergamo. Nel primo caso, si è coinvolto il mondo della ristorazione, stimolando chef e ristoranti a confrontarsi su un tema sfidante e controverso come il rapporto tra formaggio e pesce. Il concorso “Pasta & Caci” porta in fiera chef di tutta Italia a sfidarsi per dare vita al miglior piatto capace di abbinare i formaggi tipici italiani alla pasta. Tocca invece ai pizzaioli mettere in mostra tutte le loro competenze nel concorso “FOR-ME Pizza”, premiando la miglior ricetta che unisca la pizza e i formaggi tipici italiani. Condizione essenziale per la partecipazione è la presenza tra gli ingredienti di almeno un formaggio Dop, Igp, De.Co. o Presidio Slow Food del territorio di origine della pizzeria. Previsto un Premio Speciale riservato alle pizzerie con sede nella Provincia di Bergamo. Infine il concorso “Stupore ed Emozione”, giunto alla quarta edizione, che vuole valorizzare il ruolo fondamentale dei casari nella produzione di formaggio. Due le categorie in gara: “Il Casaro d’Oro”, che premierà formaggi affinati/stagionati e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto e yogurt bianco, e “Oltre il formaggio”, premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati e yogurt aromatizzati. Durante B2Cheese la proclamazione delle Nomination per le finali di ottobre (22 e 23) all’interno della manifestazione “Forme Infinite”. Info e regolamenti: <https://b2cheese.it/concorsi-caseari-nazionali/>.

**Bergamo e la sua Fiera: binomio vincente**

Tra le carte vincenti di B2Cheese c’è anche la scelta della location. La Fiera di Bergamo è una struttura moderna e ottimamente collocata sullo scacchiere della mobilità nazionale e internazionale, che la rende facilmente raggiungibile con ogni mezzo: a una manciata di chilometri dall’autostrada A4 (uscite di Bergamo e Seriate), dalle stazioni ferroviarie (Bergamo e Seriate) e dall’aeroporto internazionale “Il Caravaggio” (BGY) che collega Bergamo con oltre 135 destinazioni in tutta Europa, Nord Africa e Medio Oriente.

**B2Cheese e Bergamo, un capolavoro italiano.**

B2Cheese viene volutamente organizzata in prossimità del weekend per favorire chi è interessato ad abbinare la partecipazione alla manifestazione con la visita alla città di Bergamo e al suo territorio in chiave turistica e culturale. La Bergamasca, oltre ad essere una delle più importanti province nel capitolo del Pil, è anche ricca di storia, arte, cultura e ambienti naturali incantevoli. In un raggio di poche decine di chilometri, si può ammirare il patrimonio storico e artistico di Città alta, borgo medievale intatto racchiuso dalle Mura veneziane, Patrimonio dell’Unesco. Oppure contemplare i paesaggi incantati delle Prealpi Orobie, dove la cultura casearia è di casa, tanto da costituire un patrimonio unico e identitario, che è all’origine del riconoscimento di Bergamo e delle Cheese Valleys Orobiche come Città Creativa Unesco per la gastronomia. Non manca inoltre il fascino discreto delle acque, con i Laghi d’Iseo e d’Endine e con le fonti di acque minerali: San Pellegrino, Bracca, Gaverina, Pineta, Stella Alpina, Spinone, solo per citare le più note. C’è spazio anche per l’architettura industriale di Crespi d’Adda, altro Patrimonio dell’Unesco. Un territorio dove la cultura e la natura si fondono, per dare vita a un’esperienza irripetibile. Nel 2023 Bergamo, insieme a Brescia, sarà capitale italiana della Cultura. Moltissime le iniziative in programma, che renderanno ancora più ricca ed emozionante la visita.

B2Cheese ha ottenuto i patrocini istituzionali di Be It, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Italian Trade Agency Ice, Regione Lombardia, Provincia di Bergamo, Bergamo cheese valley e quelli delle associazioni del territorio di Bergamo: Ascom, Aspan, Coldiretti, Confagricoltura, Confartigianato, Confcooperative, Confimi Apindustria e Confindustria. La manifestazione ha il sostegno del Consorzio Grana Padano (main sponsor), CHR Hansen e Sacco System (sponsor), Cibus, PwC Italia, Onaf, Ascovilo, Istituto superiore San Pellegrino, Accademia italiana del latte, Dox-a, Discover Bergamo (sponsor tecnici). Infine, Formaggi & Consumi e Italia a Tavola (Media partner)

Info: [www.b2cheese.it](http://www.b2cheese.it)

**Scheda sintetica B2Cheese 2022 - 2a edizione – Riservata agli operatori professionali**

**Date**: giovedì 29 e venerdì 30 settembre

**Luogo**: Fiera di Bergamo, via Lunga - Bergamo

**Orari**: 9.30 - 18.30

Ticket ingresso: ticket intero 50 euro; abbonamento due giorni 80 euro

Prenotazione: https://fierabergamo.midaticket.it/Event/567/Dates

Parcheggio: 5 euro

Organizzazione: Promoberg

Contatti: web: www.b2cheese.it/contatti/ - email: segreteria@b2cheese.it

Marco Conti – Responsabile Ufficio stampa Promoberg

Mobile. 335.8082018 – Email: marco.conti@promoberg.it