



FORME CREATIVE 2020

UN'EDIZIONE DIGITAL ALL'INSEGNA DELLA CREATIVITÀ

CHEESE ACADEMY – VIRTUAL CHEESE LABS

21/22 novembre – Online sul sito Forme www.progettoforme.eu

Spazio alla formazione con il progetto Virtual Cheese Labs, una serie di filmati curati dai Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), che presenteranno i formaggi delle Cheese Valleys Orobie, le specialità casearie delle Città Creative Italiane per la Gastronomia e le grandi DOP lombarde.

In totale saranno 21 formaggi, tra cui le 14 DOP casearie lombarde, incluse le 9 DOP bergamasche, i Formaggi Principi delle Orobie, il Parmigiano Reggiano per Parma, Il Murazzano DOP e il Castelmagno DOP per Alba. Ogni formaggio sarà presentato con uno specifico video: un tutorial che ne descriverà le caratteristiche peculiari, la composizione, la tecnica di produzione, fino a guidarne la degustazione.

L'obiettivo è creare una videoguia completa, dedicata a tutti i grandi formaggi italiani che possa essere uno strumento di formazione sempre disponibile, per operatori, ma anche per il grande pubblico di appassionati. Ogni consumatore potrà infatti apprendere la tecnica, conoscere i prodotti e ripetere le degustazioni a casa propria, seguendo i Virtual Cheese Labs.

I video saranno caricati nelle giornate di sabato e domenica in una sezione dedicata del sito www.progettoforme.eu

Maestri degustatori:

- Daniele Bassi
- Maria Grazia Mercalli
- Enrico Augusto Semprini

I formaggi presentati:

FORMAGGI UCC BERGAMO E CHEESE VALLEYS
TALEGGIO DOP
GRANA PADANO DOP
GORGONZOLA DOP
BITTO DOP
PROVOLONE VALPADANA DOP





QUARTIROLO LOMBARDO DOP
SALVA CREMASCO DOP
STRACHÍTUNT DOP - PRINCIPE DELLE OROBIE
FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP - PRINCIPE DELLE OROBIE
AGRI DI VALTORTA - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
FORMAGGIO TIPICO BRANZI - PRINCIPE DELLE OROBIE
STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
STORICO RIBELLE - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
FORMAGIT - FORMAGGI DI CAPRA OROBICA - PRINCIPE DELLE OROBIE - PRESIDIO SLOW FOOD
ALTRI FORMAGGI DOP LOMBARDI
FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP
NOSTRANO VALTROMPIA DOP
PARMIGIANO REGGIANO DOP
SILTER DOP
VALTELLINA CASERA DOP
FORMAGGI UCC ITALIANE
PARMIGIANO REGGIANO DOP
CASTELMAGNO D'ALPEGGIO DOP - PRESIDIO SLOW FOOD
MURAZZANO DOP

UFFICIO STAMPA PROGETTO FORME

Lucia Masserini +39 333 3513421 – lucia@studiobelive.com

Claudia Rota +39 348 5100463 – claudia@studiobelive.com



progettoforme.eu
info@progettoforme.eu