



Formaggi & Sorrisi. Cheese & Friends a Cremona dal 12 al 14 aprile 2019

08:28:00 ILOVE-ITALY.NET [NO COMMENTS](#)

Debutta a Cremona una nuova, originale manifestazione dedicata ai formaggi italiani ed europei e ai derivati de latte.

Con un corredo di iniziative, revocazioni, lezioni, spettacoli, processi e l'Oscar dei Formaggi

I topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, l'appuntamento imperdibile del 2019: Formaggi e Sorrisi, nella primavera, a Cremona.

Appuntamento imperdibile perché, nel magnifico contesto del centro storico della "Città delle tre T", è prevista una manifestazione, nuova ed originale, che avrà un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico, alle famiglie e ai bambini. Per ciascun ambito, gli organizzatori della SGP di Stefano Pellicciardi (cui si deve anche la popolare Festa del Torrone, sempre a Cremona), stanno definendo offerte mirate. Per far sì che Formaggi e Sorrisi sia una occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane ed europee, tutti insieme, in un clima rilassato e piacevole.

"La scelta di Cremona - anticipa Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del consorzio del Provolone della Valpadana - non è casuale. Qui siamo nel cuore del distretto lombardo dei formaggi e qui nascono alcuni dei più interessanti tra gli oltre 400 formaggi del nostro Paese. Che noi vogliamo presentare, ed offrire al pubblico, in modo nuovo, legandoli al loro territorio d'origine, dal quale hanno derivato le loro peculiari specificità".

Non possono quindi mancare, all'interno di Formaggi & Sorrisi, tanti appuntamenti che guarderanno da vicino le prelibatezze casearie del territorio per far conoscere più da vicino la loro realizzazione e le loro peculiarità. Ma non solo formaggi lombardi e cremonesi, in quanto ad essere protagonisti a Cremona saranno formaggi da tutta Italia.

Tra i principali eventi in programma, gli show cooking guidati da chef esperti che si metteranno a disposizione dei visitatori con le loro creazioni a base di formaggio, e daranno loro ottimi consigli sul come poterlo utilizzare in modo originale e innovativo come elemento di spicco per una cucina "fuori dall'ordinario".

Altro tema proposto sarà il confronto tra diverse tradizioni casearie, come ad esempio i formaggi "appesi" come il Caciocavallo e quelli "seppelliti" come il Fossa di Romagna. Braccio di ferro tra impiccati e sotterrati, un confronto acceso e dai toni sportivi in cui ognuna delle "fazioni" sarà sostenuta da tifosi competenti.

Appuntamento declinato come vera e propria disfida sarà invece "Cheese to cheese: gli agriturismi lombardi si sfidano", un gruppo selezionato di aziende agricole delle diverse province lombarde si darà battaglia in un'avvincente sfida fra i tesori bianchi. Per l'occasione verrà decretato il miglior formaggio artigianale, prodotto dagli agriturismi lombardi accuratamente scelti dal giornalista esperto di tempo libero e food Giorgio Canni, storica "penna" del Corriere della Sera. Una giuria di esperti premierà il migliore in base a tre dei principali sensi: profumo, sapore e, siccome anche l'occhio vuole la sua parte, aspetto visivo.

Diffusi, durante i giorni della kermesse, saranno poi molti momenti e occasioni di degustazione in varie location della città. L'obiettivo è di favorire gli abbinamenti classici ma anche i più ricercati e particolari, in modo da esaltare tutte le qualità dei formaggi che saranno presentati direttamente dalle aziende produttrici. Un'occasione unica e preziosa per valorizzare e far conoscere il tessuto imprenditoriale che vive per questa grande passione, grazie anche alla guida esperta di maestri assaggiatori ONAF.

Sullo stesso solco è stato pensato Formaggi Live, ossia un grande momento dove sarà possibile assistere alla realizzazione di alcune tipologie di formaggio ed imparare le tecniche della loro lavorazione. Al termine saranno tutti invitati ad assaggiare i deliziosi prodotti appena realizzati.

Formaggi & Sorrisi sarà anche una grande occasione di festa dove ad essere sollecitate non saranno solamente le papille gustative.

A partire dalla bellissima Cremona, che sarà raccontata e scoperta attraverso itinerari turistici nei luoghi più significativi della città di cui saranno raccontati gli aneddoti, le storie e i grandi personaggi che l'hanno fatta conoscere al mondo intero.

Saranno poi scatenati anche i fumettisti, che si esibiranno nella pubblica creazione live di tavole ispirate al formaggio e a suoi più famosi consumatori: i topolini! Da qui nasceranno storie nuove e fantastiche che sapranno appassionare grandi e piccoli.

Piazza Stradivari diventerà poi Cheese Square, con la pavimentazione decorata e allestita da scritte che riporteranno i nomi dei formaggi italiani più celebri.

A correre per le strade di Cremona ci penserà poi una marching band armata di trombe, tamburi, flauti e altri strumenti attraverserà le vie del centro storico animando la folla al ritmo forsennato della musica.

Sabato 13 non mancherà un grande spettacolo di sbandieratori che accompagnati da chiarine, tamburini e drappi colorati e vestendo costumi realizzati a mano, metteranno in scena un carnet di spettacolo ampio e variegato che lascerà meravigliato il pubblico presente. 10 gruppi provenienti da tutta la regione, 10 scuole differenti dell'antica arte di maneggiare bandiera, si sfideranno in 5 specialità per il titolo di campione regionale. E per il Palio Regionale della combinata. Per un pomeriggio ed una serata, i migliori sbandieratori della Lombardia con i loro costumi storici e le loro bandiere vi riporteranno nell'epoca rinascimentale. Resterete affascinati dalle evoluzioni e dai suoni che le accompagneranno.

Non mancheranno i fiori, con una grande infiorata in Piazza Stradivari. Un colpo d'occhio pazzesco per i visitatori che conosceranno, in maniera giocosa, i prodotti caseari tipici di ogni regione.

Una serie di appuntamenti approfondiranno anche l'uso del formaggio a tavola: L'utilizzo del formaggio nella cucina cremonese, organizzato in collaborazione con il Touring Club, in cui si entrerà nel vivo parlando della produzione locale di formaggi, dal passato ai giorni nostri, e del loro consumo; e il formaggio nella cucina italiana organizzato con l'Accademia Italiana di Cucina per scoprire gli autori antichi e moderni che si sono ispirati al formaggio per scrivere testi in poesia e in prosa.

Infine sarà conferito il premio "Oscar del Formaggio" ad un personaggio noto che si sia particolarmente distinto nel suo campo e abbia contribuito a promuovere l'immagine del formaggio a livello sia nazionale che internazionale o che abbia un legame con questo prodotto. Il premio verrà consegnato in una cerimonia pubblica con la presenza delle autorità, giornalisti, opinion maker locali e rappresentanti delle realtà imprenditoriali locali dove le verrà fatta un'intervista approfondita, sviluppando la conoscenza del rapporto che il personaggio ha con il prodotto principe della manifestazione.

Info

<https://www.formaggiesorrisi.it>

Posted in: [Aprile 2019](#), [Cremona](#), [Eventi e sagre in Lombardia](#), [Provincia di Cremona](#)

0 COMMENTI:

POSTA UN COMMENTO