

(<https://www.arturismo.it/>)

Anche il formaggio avrà il suo festival, a Cremona

CIBO, ARTE E VIAGGI ([HTTPS://WWW.ARTURISMO.IT/CATEGORY/CIBO-ARTE-E-VIAGGI/](https://www.arturismo.it/category/cibo-arte-e-viaggi/))

2 Aprile 2019



(<https://www.arturismo.it/wp-content/uploads/2019/04/Remtene-Vendita-formaggi-mercato-640x394.jpg>)

Formaggi e Sorrisi, dal 12 al 14 aprile a Cremona. Anche il formaggio, quindi, avrà la sua manifestazione nazionale. Il formaggio fino ad oggi non aveva una manifestazione di carattere nazionale. Del resto non appariva di facile organizzazione perchè stiamo parlando di un prodotto che con lo stesso nome ha diverse declinazioni di gusto. Un esempio banale, la ricotta. Si produce in tutto il paese, dalla Sicilia alle Valli bergamasche, ma il sapore ed il gusto risulta diverso più si percorre lo stivale. Ma in Lombardia, a Cremona, provano quello che sembrava impensabile.

Questo sito utilizza cookie di profilazione di altri siti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Se accetti ad un qualunque elemento sottostante o chiudi questo banner, acconsenti all'uso dei cookie.

Cookie Policy (<https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy/>)

Ok

Appuntamento imperdibile perché, nel magnifico contesto del centro storico della “Città delle tre T”, è prevista questa manifestazione, nuova ed originale, che avrà un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico, alle famiglie e ai bambini. [\(https://www.arturismo.it/\)](https://www.arturismo.it/)

“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 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 formaggi 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 sfida 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.

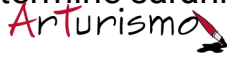
Sullo stesso solco è stato pensato Formaggi Live, ossia un grande momento dove sarà possibile assistere alla realizzazione di alcune tipologie di formaggio ed imparare le tecniche della loro lavorazione. Sarà inoltre possibile assistere alla preparazione di

Questo Sito utilizza cookie di profilazione di altri siti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie consulta la [cookie policy](https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy). Se accetti o un qualunque elemento sottostante o chiudi questo banner, accetti l'uso dei cookie.

Cookie Policy (<https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy>)

Ok

un originale e insolito URAMAKI. Al termine saranno tutti invitati ad assaggiare i deliziosi prodotti appena realizzati.



Formaggi & Sorrisi sarà anche una ^(<https://www.arturismo.it/>) 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.

Piazza Stradivari diventerà poi Cheese Square, con una grande opera di street art che comporrà e presenterà con grande creatività i nomi dei formaggi italiani più celebri. A correre per le strade di Cremona ci penserà poi la Brianza Parade Band armata di trombe, tamburi, flauti e altri strumenti attraverserà le vie del centro storico animando la folla al ritmo forsennato della musica.

Una serie di appuntamenti approfondiranno anche l'uso del formaggio a tavola: L'utilizzo del formaggio nella cucina cremonese della tradizione, 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

ARTICOLO PRECEDENTE

A Torino nasce il MAUA (<https://www.arturismo.it/a-torino-nasce-il-maua/>)

PROSSIMO ARTICOLO

La Galleria del Naviglio riapre i battenti con una personale di Vangi (<https://www.arturismo.it/la-galleria-del-naviglio-riapre-i-battenti-con-una-personale-di-vangi/>)

Questo Sito utilizza cookie di profilazione di altri siti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi sapere di più o negare il consenso a tutti o a alcuni cookie consulta la cookie policy. Se accedi ad un qualunque elemento sottostante o chiudi questo banner, acconsenti all'uso dei cookie.

[Cookie Policy \(https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy/\)](https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy/)

Ok

Arturismo 



A T

(<https://www.arturismo.it/>)



Arturismo

un progetto di Stefano & Priscilla Sassi

ARTURISMO

Chi siamo (<https://www.arturismo.it/chi-siamo/>)

Partners (<https://www.arturismo.it/partners/>)

Contatti (<https://www.arturismo.it/contatti/>)

CATEGORIE

Cibo, arte e viaggi (<https://www.arturismo.it/category/cibo-arte-e-viaggi/>)

Come andare (<https://www.arturismo.it/category/come-andare/>)

Dove dormire (<https://www.arturismo.it/category/dove-dormire/>)

In viaggio per te (<https://www.arturismo.it/category/in-viaggio-per-te/>)

Le città propongono (<https://www.arturismo.it/category/le-citta-propongono/>)

Mondo (<https://www.arturismo.it/category/mondo/>)

SOCIAL

 Facebook (<https://www.facebook.com/groups/1376950315724470/>)

 Twitter (https://twitter.com/turismo_sassi)

Questo Sito utilizza cookie di profilazione e di altri tipi per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi sapere di più o negare il consenso a tutti o a alcuni cookie consulta la cookie policy. Se accedi ad un qualunque elemento sottostante o chiudi questo banner, acconsenti all'uso dei cookie.

Cookie Policy (<https://www.arturismo.it/privacy-cookie-policy/>)

Ok