

L'INIZIATIVA La Mozzarella di Bufala campana Dop all'evento "Cheese & Friends Festival" di Cremona

A difesa dei formaggi italiani

La difesa della bontà, dei valori e dei sapori degli inconfondibili formaggi prodotti autentici e garantiti della nostra Italia, saranno oggetto della manifestazione dal titolo "Cheese & Friends Festival - Formaggi & Sorrisi", in programma a Cremona dal 12 al 14 aprile. Ad annunciare l'evento, al quale parteciperanno anche i formaggi della Campania e in primis la Mozzarella di Bufala campana Dop, con una conferenza stampa nella sala Giunta del Palazzo Comunale di Cremona, si sono succeduti con i loro interventi Gianluca Galimberti Sindaco di Cremona, Barbara Manfredini Assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana dello stesso Comune, Libero Giovanni Stradiotti Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Stefano Pellicciardi rappresentante SGP Events e Sergio Campagnolo di Studio ESSECI, ufficio stampa dell'evento. Come affermato dagli organizzatori Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival, è un grande evento gastronomico-culturale in cui i migliori produttori di formaggi di tutta Italia presenteranno le proprie prelibatezze. In parallelo si svolgerà un denso programma di iniziative che comprenderà spettacoli, degustazioni e appuntamenti legati all'arte casearia e vuole essere la prima di altre edizioni. Cremona, è una città che ben si presta per il suo aspetto urbanistico, con strade sotto porticati, dove i tanti attraenti negozi avranno la possibilità di trasformarsi in punti di degustazione di formaggi ai loro clienti locali ed in visita turistica, per partecipare collegialmente ad una festa dalla certa riuscita, anche se le imprevedibili condizioni meteorologiche dovessero essere avverse. Una rassegna, che scende in campo per la difesa del prodotto italiano in una vicini-

anza territoriale di grandi noti prodotti caseari come quelli francesi, svizzeri e di altre nazioni, con la certezza delle sue prelibatezze alcune già registrate con marchi D.o.p., I.g.p. e S.t.g.. I momenti di degustazioni saranno caratterizzati anche da show cooking, dove chef stellati proporranno un uso "fuori dall'ordinario" dei nostri formaggi, eventi come quello di "Cheese to cheese, gli agriturismi lombardi si sfidano", la sfida da vincere attraverso una avvincente partita a Dama vivente, guidata da mossieri esperti che coordineranno gli sfidanti per la vittoria tra due formaggi della tradizione casearia italiana; il formaggio nero e quello bianco latte.

Ed ancora la partecipazione di esperti di formaggi "impiccati" o "sotterrati" che relazioneranno sui due tipi, inoltre laboratori didattici come "l'Oro Bianco" per bambini, giovani ed adulti, che attraverso "Formaggi Live" permetteranno di imparare o meglio conoscere le tecniche di lavorazione dei prodotti del latte. Ma tante altre attrazioni gli organizzatori stanno ancora mettendo a punto per una fantastica e fantasiosa kermesse. Un incontro che permetterà, alla città detentrica del museo del violino e della storia di Antonio Stradivari, del palazzo del Governo cittadino con l'antistante Piazza denominata ora Della Pace, bellissima, vanto visibile della ristrutturazione che Roberto Farinacci fece realizzare in epoca Fascista, del Duomo che vanta il "Torrazzo" lo storico campanile in mattoni più alto d'Italia, dopo quello di Mortegliano in provincia di Udine, e nel quale Torrazzo, è inoltre, incastonato uno degli orologi astronomici più grandi del mondo; il quadrante ha un diametro di 8,20 m 8,40 con la cornice (in rame); di proporre gli oltre 400 formaggi dello Stivale. Un

evento che la trasformerà Cremona in un teatro di strada a cielo aperto, con una miscela esplosiva di clown-giocolieri, mangiafuoco, danze, musica, equilibristi, saltimbanchi, il XVI Campionato Regionale degli Sbandieratori e giganti dalle gambe lunghe, fumettisti, che si esibiranno nella pubblica creazione live di tavole ispirate al formaggio e a suoi più famosi consumatori: i topolini! Da cui nasceranno storie nuove e fantastiche che sapranno appassionare grandi e piccoli. La conferenza, iniziata con un video trailer dedicato, ha portato una parte dei numerosi giornalisti intervenuti, quelli non locali, a proseguire la conoscenza delle bellezze di Cremona, decantati da una guida messa a loro disposizione dall'organizzazione ed a concludersi con un pranzo gustato in uno dei locali più in e più rispondenti alla storia del violino che prende appunto il nome di "Ristorante Il Violino". Un locale che rappresenta una tradizione della familiarità che regna tra i conduttori, dal titolare Luca Daddini, al maître Ghinea Mircea, lo chef Francesco Crozza e tutto il personale, impegnati nell'offrire all'avventore il massimo dell'ospitalità. Dove la cucina del 24enne chef, costituisce il primo elemento per gustare "Tradizione" ed "Innovazione" insieme per una cucina moderna, avendo come base riferimenti ai maestri storici della cucina. Il servizio e ed il pranzo elaborato dal giovane chef, sono stati un ulteriore biglietto da visita positivo offerto agli esperti della comunicazione che per quanto vissuto, anche con una visita che è seguita al Consorzio "Fattorie Italia 1933 - Cremona", non potranno non dedicare parole comprovate e concrete dell'effettivo benvenuto che Cremona è in grado di riservare ai suoi ospiti.

GIUSEPPE DE GIROLAMO

