

08 Aprile 2019

Formaggi e Sorrisi, a Cremona appuntamento imperdibile per grandi e piccini

di **Stefania Castella**

Convegni, disfide, show cooking con Tessa Gelisio, degustazioni, spettacoli itineranti e d'animazione, e l'Oscar del Formaggio ad Edoardo Raspelli

Formaggi e Sorrisi a Cremona

Lunedì 8 aprile 2019 alle 12 nella Sala Giunta di Palazzo Comunale a Cremona ci sarà la conferenza stampa di presentazione di "Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival" che si svolgerà nella città delle 3 T da venerdì 12 aprile a domenica 14. Interverranno: Gianluca Galimberti, sindaco di Cremona; Barbara Manfredini, Assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana del Comune di Cremona; Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Giovanni Guarneri, consigliere di Fattorie Cremona; Stefano Pellicciardi, rappresentante SGP Events. Una prima irrinunciabile edizione che i topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, l'evento imperdibile del 2019: Formaggi & Sorrisi, da venerdì 12 a domenica 14 aprile a Cremona. Appuntamento originale e attesissimo perché, nel magnifico contesto del centro storico della "Città delle tre T", si prevede 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 Torrione, sempre a Cremona), hanno costruito un programma ricco e mirato, per far sì che Formaggi & Sorrisi sia una occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane 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 e innovato come elemento di spicco per una cucina "fuori dall'ordinario". Tra di loro saranno presenti lo chef Riccardo Carnevali (Federazione Italiana Cuochi) che illustrerà come realizzare il "Risotto Provolone Valpadana piccante e Pere caramellate", lo chef Roger Massari, casaro di Detto Fatto, che mostrerà come realizzare una fonduta di provolone Valpadana Dop e come abbinarla. Tutti i momenti di show cooking saranno ad ingresso libero su prenotazione. Appuntamento imperdibile anche con Tessa Gelisio, noto personaggio televisivo che metterà a disposizione dei presenti le sue abilità culinarie per creare un piatto naturalmente... a base di formaggio. 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 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 una 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 DOP presenti. 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. Tutti i momenti di degustazione saranno ad ingresso libero su prenotazione. 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 un originale e insolito URAMAKI. Al termine saranno tutti invitati ad assaggiare i prodotti appena realizzati. Formaggi & Sorrisi sarà anche una grande occasione di festa dove ad essere sollecitate non saranno solamente le papille gustative. A partire da 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. Sabato e domenica sarà possibile assistere alla lavorazione e realizzazione della maxi scultura di Provolone Valpadana di 100 kg, alta 2 metri che riprodurrà in scala l'immagine simbolo di Cremona: il celebre Torrazzo. 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 che, 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 mancheranno esibizioni itineranti 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. 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. Per un pomeriggio ed una serata, i migliori sbandieratori della Lombardia con i loro costumi storici e le loro bandiere ci riporteranno nell'epoca rinascimentale. Non mancherà una grande infiorata in piazza Stradivari realizzata dai bambini. Un colpo d'occhio bellissimo per i visitatori che si potranno, in maniera giocosa, perdere tra i colori e la fantasia della realizzazione. 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. Infine sarà conferito il premio "Oscar del Formaggio" al famoso giornalista e "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli, da sempre attivo protagonista ed alfiere della conoscenza e ricchezza gastronomica italiana. Il premio gli verrà consegnato in una cerimonia pubblica con la presenza delle autorità, giornalisti, opinion maker locali e rappresentanti delle realtà imprenditoriali locali dove gli verrà fatta un'intervista approfondita, sviluppando la conoscenza del rapporto che il personaggio ha con il prodotto principe della manifestazione. Accanto al premio, per la consegna del trofeo, ci sarà anche Liubetta Novari, Miss La Più Bella del Mondo 2014.

Cremona lunedì 8 ore 12 sala giunta del Palazzo Comunale conferenza stampa di presentazione

"FORMAGGI & SORRISI"

DA VENERDI' 12 APRILE A DOMENICA 14