



Comunicato 03/2022

I FORMAGGI DI TUTTA ITALIA PROTAGONISTI DI FORMAGGI&SORRISI- CHEESE&FRIENDS FESTIVAL

Dal 27 al 29 maggio a Cremona torna il Festival dedicato al gustoso mondo dei formaggi, in un'edizione tutta Made in Italy con tante golose novità

I prodotti caseari di eccellenza del territorio italiano si danno appuntamento a Cremona dal 27 al 29 maggio: tra i protagonisti il Provolone Valpadana DOP e l'immane Grana Padano DOP.

Grana Padano DOP e Provolone Valpadana DOP dolce e piccante faranno da apripista ad una ricca selezione di prodotti dedicati ai buongustai e agli amanti della buona tavola, con appuntamenti dedicati agli esperti del settore.

Troverà ampio spazio ogni tipo di formaggio: caciocavallo, gorgonzola, stracchino di capra e caprini, scamorza, pecorino fresco e pecorino stagionato, anche nella succulenta versione caramellata; e ancora largo ai formaggi freschi, con le creme di ricotta, mozzarelle e burrate, sia vaccine che di bufala, e tante altre specialità locali: questi sono solo alcuni dei prodotti protagonisti di "Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival". Saranno tre giorni imperdibili per appassionati, golosi ed esperti di uno dei prodotti che trova nel cremonese uno dei maggiori centri di produzione a livello nazionale.

Questa edizione segna il grande ritorno di uno degli appuntamenti più attesi ed amati del calendario cremonese, che richiama un grande numero di visitatori e amanti dei formaggi da tutta Italia: proprio per omaggiare la nostra penisola, il festival sarà interamente dedicato alle eccellenze di produzione nazionale, vero fiore all'occhiello della cultura e della tradizione culinaria che tutto il mondo ci invidia.

I visitatori avranno la possibilità di intraprendere un viaggio alla scoperta delle diverse prelibatezze casearie, alcune davvero rare. Come il **Montebore piemontese, Presidio Slow Food**, che prende il suo nome dall'omonimo paesino, frazione del comune di Dernice, in provincia di Alessandria, in cui viene prodotto ormai da secoli, utilizzando una miscela di latte crudo vaccino e ovino, elemento che gli conferisce un sapore unico e inimitabile come la sua curiosa forma, che ricorda una classica torta nuziale a più piani.

Grande novità di quest'anno sarà la presenza accanto ai formaggi, veri e propri protagonisti, anche dei prodotti a questi abbinabili: una ricca selezione di salse, mostarde, pesti, mieli e confetture, sottoli e sottaceti, come le marmellate di Alessio Brusadin, che ha rinunciato alle cucine dei ristoranti stellati per confezionare le marmellate "della nonna", preparate secondo la tradizione senza conservanti, coloranti e gelificanti, ma solo con materie prime DOC Italiane

Dalla Sardegna al Piemonte, dalla Puglia alla Lombardia, passando per Emilia-Romagna, Veneto, Trentino, Lazio e Toscana fino ai sapori della tradizione calabrese, con le confetture sott'olio, conserve di pomodoro, olio evo bio, della famiglia Migliarese, azienda a conduzione familiare da 25 anni con processi produttivi che tutelano antichi

Promotori



Main partner



Con il contributo e il Patrocinio di



Con il patrocinio di



Main sponsor



Sponsor



Partner tecnici



In collaborazione con



Organizzatore



Cheese & Friends Festival
**FORMAGGI
& SORRISI**
27 - 29 Maggio 2022 **CREMONA**

saperi, gusti della tradizione e proposte di unicità ed autenticità, con la passione per la buona agricoltura: realtà che con orgoglio abbracciano la filosofia “bio”, rappresentando un modello di corretto uso del territorio e di economia sostenibile, senza tralasciare l'impegno costante nel promuovere uno stile di vita a dimensione umana ed un'alimentazione sana.

Non resta che preparare il palato e dire “cheese” per lo scatto iniziale della seconda edizione di “Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival”.

Sito web: www.formaggiesorrisi.it
Facebook: @formaggiesorrisi
Instagram: @formaggiesorrisiofficial

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Tel. 02 4390230
press@testoricomunicazione.it

Promotori



Main partner



Con il contributo
e il Patrocinio di



Provincia di Cremona

Con il patrocinio di



Main sponsor



Sponsor



Partner tecnici



In collaborazione con



Organizzatore

