



EDOARDO RASPELLI
conduttore tv

PER TRE GIORNI CREMONA È SEMBRATA... TOPOLINIA!

Il più grande critico gastronomico italiano alla ricerca delle eccellenze locali

I topolini di tutto il mondo hanno avuto modo di gradire oltremodo l'evento recentemente svoltosi a Cremona: Formaggi & Sorrisi. Una eccellente occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane in un clima rilassato ed estremamente piacevole. La scelta di Cremona non è certo 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. Ma non solo formaggi lombardi e cremonesi, in quanto ad essere protagonisti a Cremona sono stati prodotti provenienti dall'Italia intera. Tra i principali eventi gli show cooking guidati da chef esperti che si sono messi

a disposizione dei visitatori con le loro creazioni a base di formaggio, dispensando consigli sul come poterlo utilizzare in modo originale e innovativo come elemento di spicco per una cucina "fuori dall'ordinario". Tra di loro lo chef Riccardo Carnevali (Federazione Italiana Cuochi) che ha raccontato come realizzare il "Risotto Provolone Valpadana piccante e Pere caramellate", lo chef Roger Massari, casaro di Detto Fatto, che ha mostrato come realizzare una fonduta di provolone Valpadana Dop e come abbinarla. Anche la simpaticissima Tessa Gelisio ha messo a disposizione dei presenti le sue abilità culinarie per creare un piatto naturalmente a base di... formaggio. Grande riscontro ha ricevuto 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" ha difeso e ben argomentato le proprie tesi. Appuntamento declinato come vera e propria disfida "Cheese to cheese", nel quale gli agriturismi lombardi si sono sfidati a suon di tesori bianchi. Presi naturalmente d'assalto i molti momenti e occasioni di degustazione in varie location della città. 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.

