

29 gennaio 2019

COMMENTA

'Formaggi & Sorrisi': un ricco programma di eventi dal 12 al 14 aprile



Esordisce con la sua prima edizione, dal 12 al 14 aprile, la kermesse Formaggi & Sorrisi – Cheese & Friends Festival, dedicata appunto al mondo del formaggio, che si svolgerà in pieno centro a Cremona. Una manifestazione, realizzata dalla Sgp Events di Stefano Pellicciardi, che avrà un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico, alle famiglie e ai bambini.



<https://adv.cremonaoggi.it/www/delivery/ck.php?>

[oaparams=2_bannerid=1215_zoneid=38_cb=4d9f908ac1_oadest=https%](https://adv.cremonaoggi.it/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=1215_zoneid=38_cb=4d9f908ac1_oadest=https%2F%2Fadv.cremonaoggi.it%2Fwww%2Fdelivery%2Fck.php%3F)

www.cremonaoggi.it
www.honda.it

“Si arricchisce il paniere degli eventi gastronomici a Cremona” commentano il sindaco Gianluca Galimberti e l’assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana del Comune di Cremona Barbara Manfredini. “Partendo dalla grandissima Festa del Torrone, per arrivare a quella del salame e della mostarda e ora, grazie all’impegno del Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana, ‘Formaggi e sorrisi’. Cremona e il suo territorio rappresentano il “centro” del distretto lombardo dei formaggi con produzioni d’eccellenza. Per il turista, ma anche il cittadino cremonese, sarà assai curioso e gustoso assaporare e degustare i diversi formaggi lungo le strade e le piazze del centro storico. È un nuovo evento che animerà le vie del centro di Cremona, sempre più vivo”.

“La scelta di Cremona non è casuale” sottolinea Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del Consorzio del Provolone della Valpadana, promotore della manifestazione. “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”.

“Lungo le strade, sotto i portici, nei negozi e nelle piazze di Cremona i produttori offriranno la possibilità di assaggiare e acquistare le loro creazioni” commentano gli organizzatori. “Prevediamo un lungo, profumato percorso con alcune aree di approfondimento, riservate ad esempio, ai migliori produttori territoriali”.



[https://adv.cremonaoggi.it/www/delivery/ck.php?](https://adv.cremonaoggi.it/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=847_zoneid=38_cb=0657fa0e49_oadest=https%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fhttps%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fwp-content%252Fuploads%252F2018%252F07%252Fpagina-atterraggio.jpg)

[oaparams=2_bannerid=847_zoneid=38_cb=0657fa0e49_oadest=https%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fhttps%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fwp-content%252Fuploads%252F2018%252F07%252Fpagina-atterraggio.jpg](https://adv.cremonaoggi.it/www/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=847_zoneid=38_cb=0657fa0e49_oadest=https%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fhttps%253A%252F%252Fwww.cremonaoggi.it%252Fwp-content%252Fuploads%252F2018%252F07%252Fpagina-atterraggio.jpg)

Oltre alle aree espositive, saranno realizzate iniziative per coinvolgere il pubblico. Tra le tante, gli show cooking dove chef stellati proporranno un uso “fuori dall’ordinario” dei formaggi tipici. Il tema proposto sarà il confronto tra diverse tradizioni casearie, come ad esempio, tra formaggi ‘appesi’ come il Caciocavallo e quelli ‘seppelliti’ come il Fossa di Romagna.

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 Cannì, 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. Sempre coi contorni della sfida, toccherà poi ai due formaggi della tradizione casearia italiana; il formaggio nero e quello bianco latte in una avvincente partita a Dama vivente, guidata da mossieri esperti che coordineranno le pedine umane elegantemente vestite con abiti rinascimentali.

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 che saranno presentati direttamente dalle aziende produttrici. Un'occasione unica e preziosa per valorizzare e far conoscere il tessuto imprenditoriale che vive per questa grande passione. 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. Al termine saranno tutti invitati ad assaggiare i deliziosi prodotti appena realizzati.

Il tutto in una città vestita a festa, con tantissimi eventi in programma. 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.

Cremona si trasformerà poi in un teatro di strada a cielo aperto. Una miscela esplosiva di clown-giocolieri, mangiafuoco, danze, musica, equilibristi, saltimbanchi e giganti dalle gambe lunghe. Una pratica teatrale giocosa e coinvolgente che stupirà e accompagnerà il pubblico. 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.

Piazza Stradivari diventerà il Giro d'Italia in 80 formaggi, con la pavimentazione decorata e allestita da scritte che riporteranno i nomi dei formaggi italiani più celebri. A correre per le strade di Cremona ci penserà poi una marching band 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 mancherà un grande spettacolo 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 che lascerà meravigliato il pubblico presente. 10 gruppi provenienti da tutta la regione, 10 scuole differenti dell'antica arte di maneggiar bandiera, si sfideranno in 5 specialità per il titolo di campione regionale. E per il Palio Regionale della combinata.

Verrà anche realizzata una bella mostra che sarà un vero e proprio viaggio tra arte, cultura e musica nella città di Cremona, ritratta da uno o più fotografi professionisti, pittori e/o scultori. L'evento mostra sarà allestito in una splendida location nel cuore della manifestazione. Non mancheranno i fiori, con una grande infiorata in una delle principali piazze con il logo dell'evento e con un omaggio dedicato all'eroe del formaggio. Un colpo d'occhio pazzesco per i visitatori che conosceranno, in maniera giocosa, i prodotti caseari tipici di ogni regione.

In occasione della giornata nazionale del Record Store Day (sabato 13 aprile 2019), le Botteghe del Centro organizzeranno un mercatino di vinili in Corso Mazzini per le giornate di sabato 13 e domenica 14 aprile; appuntamenti con DJ set con vinili in diversi punti della città che si concluderanno sabato sera con la serata Dj in Piazza della Pace dove ogni locale della piazza e delle vie limitrofe proporrà un proprio Dj set.

Infine sarà conferito il premio "Oscar del Formaggio" ad un personaggio noto che si sia particolarmente distinto nel suo campo e abbia contribuito a promuovere l'immagine del formaggio a livello sia nazionale che internazionale o che abbia un legame con questo prodotto. Il premio verrà consegnato in una cerimonia pubblica con la presenza delle autorità, giornalisti, opinion maker locali e rappresentanti delle realtà imprenditoriali locali dove le verrà fatta un'intervista approfondita, sviluppando la conoscenza del rapporto che il personaggio ha con il prodotto principe della manifestazione.

“Vogliamo che da questa nostra manifestazione il pubblico esca, con la bocca sapida, con il sorriso sulle labbra, dopo aver scoperto cose che non sapeva sull’immenso affascinante, meraviglioso mondo dei nostri formaggi”
concludono gli organizzatori.

IL PROGRAMMA (<https://www.cremonaoggi.it/wp-content/uploads/2019/01/Programma-in-aggiornamento-Formaggi-Sorrisi.pdf>)

© RIPRODUZIONE RISERVATA