



Un banco dedicato alle più svariate tipologie di formaggio

## IL PROGRAMMA

## 'IMPICCATI' O 'SOTTERRATI'? I LATTICINI SI SFIDANO E ARRIVERÀ ANCHE IL GIORNO DELL'OSCAR

Cremona sarà il paradiso per amanti dei formaggi, tutti i formaggi – e sono tantissimi – che si producono in Italia. Formaggi & Sorrisi proporrà non solo stand di formaggi, ma un fitto programma di eventi suddivisi nei giorni del 12, 13 e 14 aprile, la domenica prima di Pasqua. Non mancheranno show cooking con chef stellati, neppure *Cheese to chees: gli agriturismi lombardi si sfidano*, in cui una giuria tecnica di esperti giudicherà i migliori formaggi. Con 'Formaggi Live' sarà possibile assistere alla realizzazione di diversi formaggi.

Gli organizzatori stanno definendo chi nell'ambito della kermesse – promossa e sostenuta dal Consorzio di Tutela Provolone Valpadana – riceverà l'Oscar dei formaggi, premio che andrà chi ha un personaggio famoso che ha fatto outing del suo amore smodato per i latticini. Formaggi impiccati o formaggi sotterrati? E' questo l'interrogativo che verrà lanciato e a cui daranno risposta i sostenitori da un lato dei formaggi appesi come il Caciocavallo e dall'altro dei formaggi 'seppelliti' come il Fossa di Romagna. E' il caso di dire che i formaggi daranno spettacolo.

# Food 'Formaggi e sorrisi' E il gusto invade le piazze

Dal 12 al 14 aprile nel centro cittadino debutterà 'Cheese & Friends Festival'. La kermesse è organizzata dall'agenzia SGP Eventi di Stefano Pellicciardi

di NICOLA ARRIGONI

■ Dopo il torrone, dopo la mostarda e dopo il salame, arrivano i formaggi. Cremona ha deciso di candidarsi a capitale del food in piazza e lo fa con estrema determinazione. Dal 12 al 14 aprile prossimi il centro città ospiterà la prima edizione di *Formaggi & Sorrisi. Cheese & Friends Festival*, organizzato da SGP Eventi di Stefano Pellicciardi e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, con il centro commerciale Cremona Po; fornitore ufficiale Tipografia Fantigrafica. Il sindaco **Gianluca Galimberti** nel presentare ieri la nuova kermesse, ha detto: «Voglio dare i numeri. Cremona è la terza provincia in Italia per l'export nel campo agroalimentare, la quinta nel comparto dell'agrifood, sono due gli atenei impegnati nella ricerca: la Cattolica col prossimo Campus e il Politecnico con la città smart, perché un territorio si misura anche dalla capacità di investire sulle proprie



Barbara Manfredini, Gianluca Galimberti, Libero Giovanni Stradiotti e Stefano Pellicciardi

potenzialità. In questo contesto si pongono le iniziative volte a fare dei prodotti un motivo di attrazione turistica e non solo. Ne danno conto le iniziative dedicate al torrone, mostarda, salame e ora formaggi».

**Libero Giovanni Stradiotti**, presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, ha posizionato l'impegno «del nostro consorzio all'interno di iniziative culturali che abbiano respiro nazionale – ha spie-

gato – Abbiamo voluto trovare il modo di portare in città i formaggi italiani, far sì che valorizzazione dei prodotti possa andare di pari passo con momenti di intrattenimento, ma anche di approfondimento



Forme di provolone in stagionatura

scientifico sulle caratteristiche di un alimento importante e da difendere. In questo sta la storia del nostro consorzio di tutela che unisce attenzione al prodotto e alla lavorazione della materia prima e territorio. Il consorzio il prossimo anno compierà 75 anni». L'assessore **Barbara Manfredini** ha parlato di sorriso della quotidianità, di «prodotti come driver che portano i turisti in città – ha detto –. In questo senso ci danno ragione le iniziative legate al torrone, alla mostarda e al salame, ora con i formaggi che invaderanno e coinvolgeranno tutta la città». «Partendo da via Verdi passando per

corso Campi e corso Garibaldi sarà possibile assaggiare e acquistare formaggi provenienti da tutta l'Italia – ha spiegato l'organizzatore –. Piazza del Comune, cortile Federico II con il PalaFormaggio, piazza Stradivari saranno le location per gli eventi, dal campionato regionale di sbandieratori alla dama vivente, che vedrà sfidarsi i formaggi biancolatte e formaggi neri siciliani. In piazza Stradivari proporranno il Giro d'Italia in 80 formaggi. Gli stand il sabato rimarranno aperti fino alle 23. Per tre giorni Cremona sarà la capitale dei formaggi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA