

[Gli altri portali](#)

(/comunicati-stampa/it/f79c5a12-stampa&id=2/cc6d333e-628b-4e7c-4bdf-9a00-b4a9-26658c91b1b1.xml?594c71b7ad89) (al)

Cheese & Friends Festival dal 12 al 14 aprile a Cremona

“Cheese & Friends Festival – FORMAGGI & SORRISI”, dedicato al proporre i formaggi italiani.

Napoli, 31/01/2019 - 16:55 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#) (/comunicati-stampa/it/fiere%20ed%20eventi)) La difesa della bontà, dei valori e dei sapori degli inconfondibili formaggi prodotti autentici e garantiti della nostra **Italia**, saranno oggetto della manifestazione dal titolo “Cheese & Friends Festival – FORMAGGI & SORRISI”, in programma a **Cremona** dal 12 al 14 aprile 2019. Ad annunciare l’evento, con una conferenza stampa nella sala Giunta del **Palazzo Comunale** di Cremona, si sono succeduti con i loro interventi **Gianluca Galimberti** Sindaco di Cremona, Barbara Manfredini Assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana dello stesso Comune, Libero Giovanni **Stradiotti** Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Stefano Pelliciardi rappresentante SGP Events e Sergio Campagnolo di Studio ESSECI, ufficio stampa dell’evento.



informazione.it



(/)

Come affermato dagli organizzatori Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival, è un grande evento gastronomico-culturale in cui i migliori produttori di formaggi di tutta Italia presenteranno le proprie prelibatezze. In parallelo si svolgerà un denso programma di iniziative che comprenderà spettacoli, degustazioni e appuntamenti legati all’arte casearia e vuole essere la prima di altre edizioni. Cremona, è una città che ben si presta per il suo aspetto urbanistico, con strade sotto porticati, dove i tanti attraenti negozi avranno la possibilità di trasformarsi in punti di degustazione di formaggi ai loro clienti locali ed in visita turistica, per partecipare collegialmente ad una festa dalla certa riuscita, anche se le imprevedibili condizioni metereologiche dovessero essere avverse. Una rassegna, che scende in campo per la difesa del prodotto italiano in una vicinanza territoriale di grandi

noti prodotti caseari come quelli francesi, svizzeri e di altre nazioni, con la certezza delle sue prelibatezze alcune già registrate con marchi D.o.p., I.g.p. e S.t.g..

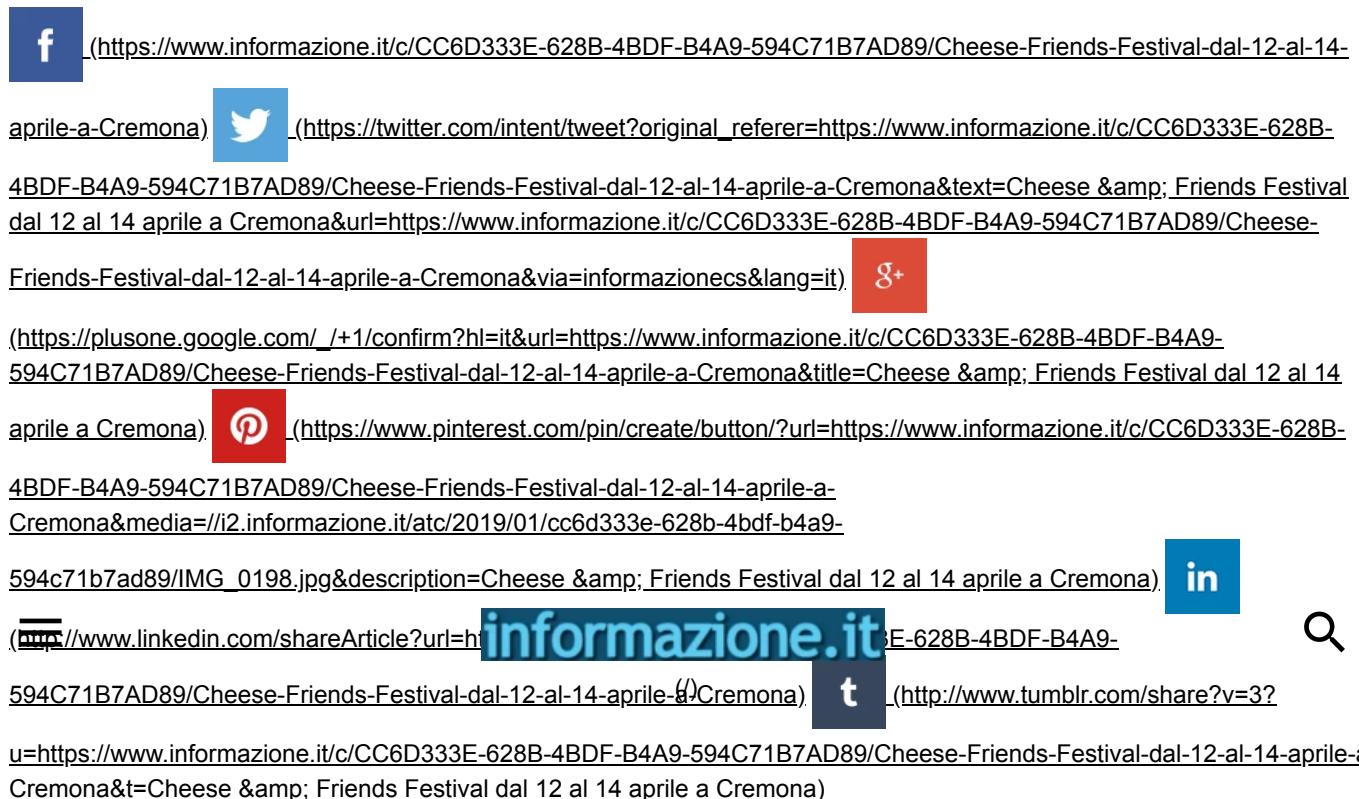
I momenti di degustazioni saranno caratterizzati anche da show cooking, dove chef stellati proporranno un uso “fuori dall’ordinario” dei nostri formaggi, eventi come quello di “Cheese to cheese, gli agriturismi lombardi si sfidano”, la sfida da vincere attraverso una avvincente partita a Dama vivente, guidata da mossieri esperti che coordineranno gli sfidanti per la vittoria tra due formaggi della tradizione casearia italiana; il formaggio nero e quello bianco latte. Ed ancora la partecipazione di esperti di formaggi “impiccati” o “sotterrati” che relazioneranno sui due tipi, inoltre laboratori didattici come “l’Oro Bianco” per bambini, giovani ed adulti, che attraverso “Formaggi Live” permetteranno di imparare o meglio conoscere le tecniche di lavorazione dei prodotti del latte. Ma tante altre attrazioni gli organizzatori stanno ancora mettendo a punto per una fantastica e fantasiosa kermesse.

Un incontro che permetterà, alla città detentrice del museo del violino e della storia di **Antonio Stradivari**, del palazzo del Governo cittadino con l’antistante Piazza denominata ora Della Pace, bellissima, vanto visibile della ristrutturazione che **Roberto Farinacci** fece realizzare in epoca Fascista, del **Duomo** che vanta il “Torrazzo” lo storico campanile in mattoni più alto d’Italia, dopo quello di **Mortegliano** in provincia di **Udine**, e nel quale Torrazzo, è inoltre, incastonato uno degli orologi astronomici più grandi del mondo; il quadrante ha un diametro di 8,20 m 8,40 con la cornice (in rame); di proporre gli oltre 400 formaggi dello Stivale, compresi quelli della **Campania** con in primis la Mozzarella di Bufala campana Dop. Un evento che la trasformerà Cremona in un teatro di strada a cielo aperto, con una miscela esplosiva di clown-giocolieri, mangiafuoco, danze, musica, equilibristi, saltimbanchi, il XVI Campionato Regionale degli Sbandieratori e giganti dalle gambe lunghe, fumettisti, che si esibiranno nella pubblica creazione live di tavole ispirate al formaggio e a suoi più famosi consumatori: i topolini! Da cui nasceranno storie nuove e fantastiche che sapranno appassionare grandi e piccoli. La conferenza, iniziata con un video trailer dedicato, che recita le affermazioni di **Italo Calvino**: “...ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo da attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po’ altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono”, ha portato una parte dei numerosi giornalisti intervenuti, quelli non locali, a proseguire la conoscenza delle bellezze di Cremona, decantati da una guida messa a loro disposizione dall’organizzazione ed a concludersi con un pranzo gustato in uno dei locali più in e più rispondenti alla storia del violino che prende appunto il nome di “Ristorante Il Violino”. Luca Daddini, titolare del ristorante creato dal papà 20 anni addietro insieme allo chef Emilio, ci **dice** che questo è un locale che rappresenta una tradizione della familiarità che regna tra i conduttori, dal titolare a tutto il personale, che anche attualmente è una realtà dell’ospitalità insieme al maître Ghinea Mircea e allo chef Francesco Crozza. Questo chef, 24enne, nativo di **Ricengo**, dopo 20 anni di tradizioni, intende rivisitarle, conservando i valori che hanno creato la realtà de “Il Violino” nel centro storico di Cremona. Una reinterpretazione di piatti come quelli gustati dai giornalisti e realizzatori di “Formaggi & Sorrisi Festival”, che hanno fortemente coinvolto, anche l’arte di questo giovane cuoco, che da 6 anni costretto a scendere a circa 70Kg. di peso dai 120 kg. che aveva, attraverso una dieta che gli imponeva quasi solo petti di **pollo** ha sentito la necessità di sostituirla e con un impegno studiato in cucina, per poter gustare anche altro, ha dimostrato che **volere è potere** raggiungendo il personale obiettivo di calo del proprio peso corporeo ed evolvendo quella che era una sua passione innata. Francesco infatti, pur non avendo frequentato un alberghiero, ma avendo fatto studi universitari, ha lavorato, per alcuni anni guadagnando qualcosa che potesse essere un suo sostegno finanziario giovanile, in alcuni ristoranti ed affascinato dai piatti che serviva al cliente o anche dall’arte dei cuochi ai quali era a fianco come commise de cuisine, ha poi deciso di approfondire gli studi sull’arte culinaria. E’ così, che come appassionato di gusti delle tradizioni, rifacendosi a tutto quello che ha imparato da piccolo accanto alla nonna: pasta fresca, agnolotti, marubini ed altro, Francesco ha voluto creare

qualcosa di più interessante ispirandosi a grandi maestri che la storia ricorda, come lui stesso ci dice: "Auguste Escoffier che ha creato la nouvelle cuisine, poi Paul Marcuse e sicuramente ancora **Gualtiero Marchesi** per le preparazioni base, fino a giungere a tempi più moderni con **Antonino Cannavacciuolo** che fa della semplicità una grande cucina, tre ingredienti a piatto ed è finita lì, concludendo con Antonia Klugmann perché l'ho conosciuta molto bene e la sua cucina è veramente particolare". Capiamo, proprio a termine intervista, che Francesco ha raggiunto altissimi livelli in cucina, da autodidatta realizzando "Tradizione" ed "Innovazione" insieme per una cucina moderna avendo come base riferimenti ai maestri storici della cucina e come la triestina Klugmann che a **Milano** ha seguito studi in Giurisprudenza, per poi darsi completamente alla cucina, anche lui ha lasciato i suoi studi per diventare uno chef professionista. Ne sono un esempio i piatti gustati dal gruppo suddetto di giornalisti ed autorità impegnate nel progetto "Formaggi & Sorrisi Festival" che a "Il Violino" avuto modo di sentire esaltati i sapori del territorio in una entrée: di "quiche Lorainne", rivisitata con una salsa di provolone ed una piccola aggiunta di "Spinton" un formaggio boiato molto forte con all'interno un tocco di "Culaccia", di seguito un piatto di culatello con al centro bocconcini di mozzarella coreograficamente perfetto, ed al quale non mancavano i grandi sapori di questi prodotti e come primo piatto: un **risotto** con provolone fermentato, piccante, addolcito da parmigiano reggiano guarnito con crema cremonese di zucca molto leggera concludendo con la proposta di dessert: una meringa di crema di zucca su lettino di cioccolato grattugiato a scaglie e riccioli.

Il servizio e ed il pranzo elaborato dal giovane chef, sono stati un ulteriore biglietto da visita positivo offerto agli esperti della comunicazione che per quanto vissuto, anche con una visita che è seguita al Consorzio "Fattorie Italia 1933 - Cremona", non potranno non spendere parole comprovate e concrete dell'effettivo benvenuto che Cremona è in grado di riservare ai suoi ospiti.

Giuseppe De Girolamo



Ufficio Stampa

Giuseppe De Girolamo

 [giornalista](#) ([Leggi tutti i comunicati](#)) ([/comunicati-stampa/a/F79C5A12-DEA2-4E7C-9A00-26C58C81B1B1/giornalista](#))
via Monfalcone, 31
80131 Napoli Italia
giudegirolamo@alice.it
333 5980858