



Ultimi 7 giorni X

Le-ultime-notizie.eu

## Cheese & Friends Festival, dal 12 al 14 Aprile a Cremona

Home > Le Ultime Notizie > Comunicati stampa

**Debutta a Cremona una nuova, originale manifestazione dedicata ai formaggi italiani. Con un corredo di iniziative, convegni, disfide, show cooking e degustazioni, spettacoli itineranti e d'animazione, e l'Oscar del Formaggio**



I topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, **l'evento imperdibile del 2019: Formaggi e Sorrisi, dal 12 al 14 aprile a Cremona.**

Appuntamento imperdibile perché, nel magnifico contesto del centro storico della 'Città delle tre T', è prevista una manifestazione, nuova ed originale, che avrà un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico, alle famiglie e ai bambini. Per ciascun ambito, gli organizzatori della SGP di Stefano Pellicciardi (cui si deve anche la popolare Festa del Torrione, sempre a Cremona), hanno costruito un programma ricco e mirato, per far sì che Formaggi e Sorrisi sia una occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane in un clima rilassato e piacevole.

'La scelta di Cremona ' anticipa Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del consorzio del Provolone della Valpadana ' non è 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. 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'.

Non possono quindi mancare, all'interno di **Formaggi & Sorrisi**, tanti appuntamenti che guarderanno da vicino le prelibatezze casearie del territorio per far conoscere più da vicino la loro realizzazione e le loro peculiarità. Ma non solo formaggi lombardi e cremonesi, in quanto ad essere protagonisti a Cremona saranno formaggi da tutta Italia.

Tra i principali eventi in programma, gli **show cooking** guidati da chef esperti che si metteranno a disposizione dei visitatori con le loro creazioni a base di formaggio, e daranno loro ottimi consigli sul come poterlo utilizzare in modo originale e innovativo come elemento di spicco per una cucina 'fuori dall'ordinario'. Tra di loro saranno presenti lo chef

### Ultime notizie a Le Ultime Notizie

Oggi 07:20 [Cheese & Friends Festival, dal 12 al 14 Aprile a Cremona](#)

Oggi 07:15 [Le trame metalliche dell'essere dell'artista Giuseppe Inglese in mostra per la prima volta a Padova.](#)

Oggi 07:14 [Real Estate, nuovi modelli di business con l'equity crowdfunding](#)

Oggi 07:12 [CF Assicurazioni lancia "Sei Coperto Premium" e "Sei Coperto Vita e Salute"](#)

### Ultime notizie a Italia

Oggi 07:20 [Cheese & Friends Festival, dal 12 al 14 Aprile a Cremona](#)

Oggi 07:16 [Previsioni meteo per venerdì, 5 aprile](#)

Oggi 07:15 [Le trame metalliche dell'essere dell'artista Giuseppe Inglese in mostra per la prima volta a Padova.](#)

Oggi 07:14 [Real Estate, nuovi modelli di business con l'equity crowdfunding](#)

### Trova notizie dalla Italia su Facebook

[Le Ultime Notizie](#)

**Riccardo Carnevali** (Federazione Italiana Cuochi) che illustrerà come realizzare un delizioso 'Risotto Provolone Valpadana piccante e Pere caramellate', lo chef **Roger Massari**, casaro di Detto Fatto, che mostrerà come realizzare una perfetta fonduta di provolone Valpadana Dop e come abbinarla. Tutti i momenti di show cooking saranno ad ingresso libero su prenotazione.

Appuntamento imperdibile anche con **Tessa Gelisio**, noto personaggio televisivo che metterà a disposizione dei presenti le sue abilità culinarie per creare un delizioso piatto naturalmente..... a base di formaggio.

Altro tema proposto sarà 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' sarà sostenuta da tifosi competenti.

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 Canni, 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.

Diffusi, durante i giorni della kermesse, saranno poi **molte 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 DOP presenti. Un'occasione unica e preziosa per valorizzare e far conoscere il tessuto imprenditoriale che vive per questa grande passione, grazie anche alla guida esperta di maestri assaggiatori ONAF.

Tutti i momenti di degustazione saranno ad ingresso libero su prenotazione.

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. Sarà inoltre possibile assistere alla preparazione di un originale e insolito URAMAKI. Al termine saranno tutti invitati ad assaggiare i deliziosi prodotti appena realizzati.

**Formaggi & Sorrisi** sarà anche una grande occasione di festa dove ad essere sollecitate non saranno solamente le papille gustative.

**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.

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.

Sabato e domenica sarà possibile assistere alla lavorazione e realizzazione della **maxi scultura di Provolone Valpadana** di 100 kg, alta 2 metri che riprodurrà in scala l'immagine simbolo di Cremona: il celebre Torrazzo!

Piazza Stradivari diventerà poi **Cheese Square**, con una grande opera di street art che comporrà e presenterà con grande creatività i nomi dei formaggi italiani più celebri.

A correre per le strade di Cremona ci penserà poi la Brianza Parade 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 mancheranno esibizioni itineranti 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 maneggiare bandiera, si sfideranno in 5 specialità per il titolo di campione regionale. Per un

pomeriggio ed una serata, i migliori sbandieratori della Lombardia con i loro costumi storici e le loro bandiere vi riporteranno nell'epoca rinascimentale. Resterete affascinati dalle evoluzioni e dai suoni che le accompagneranno.

Non mancherà una grande infiorata in Piazza Stradivari realizzata dai bambini. Un colpo d'occhio pazzesco per i visitatori che si potranno, in maniera giocosa, perdere tra i colori e la fantasia della realizzazione.

Una serie di appuntamenti approfondiranno anche l'uso del formaggio a tavola: **L'utilizzo del formaggio nella cucina cremonese della tradizione**, organizzato in collaborazione con il Touring Club, in cui si entrerà nel vivo parlando della produzione locale di formaggi, dal passato ai giorni nostri, e del loro consumo; e **Il formaggio nella cucina Italiana** organizzato con l'Accademia Italiana di Cucina per scoprire gli autori antichi e moderni che si sono ispirati al formaggio per scrivere testi in poesia e in prosa.

Infine sarà conferito il premio '**Oscar del Formaggio**' al famoso critico gastronomico **Edoardo Raspelli**, da sempre attivo protagonista ed alfiere della conoscenza e ricchezza gastronomica italiana. Il premio gli 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.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Oggi 07:20

## Debutta a Cremona "Cheese & Friends", l'evento per gli amanti dei formaggi

Grandi mete Europee, città d'arte famose in tutto il mondo, viaggi transoceanici. Tutto bene, ma non dimentichiamo di scoprire quelle piccole realtà di casa nostra che di storia e costume sono ricche. Come Cremona. Una cittadina lombarda famosa per la sua collezione di

La Stampa

Oggi 06:43

## Torna a Prato dal 5 al 7 aprile "Mediterraneo Downtown", il festival italiano sul mediterraneo contemporaneo

Continua a Prato il dialogo tra le due sponde del Mediterraneo grazie a incontri ed eventi che porteranno al centro della scena artisti, intellettuali, economisti, imprenditori, musicisti e scrittori. Tra questi gli scrittori Tahar Ben Jelloun e Sandro Veronesi, a cui è affidata

Nove da Firenze

Ieri 16:52