

Cremona, say Cheese! Tre giorni di eccellenze casearie da tutta Italia

Di **Francesca Grasso** - 11 Aprile 2019



Cremona

I topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, l'appuntamento imperdibile del 2019: Formaggi & Sorrisi da venerdì a domenica a Cremona, un'occasione per conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane ed europee nel centro storico della città del Torrazzo. Tanti gli 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, protagonisti a Cremona ma formaggi da tutta Italia: verrà proposto, ad esempio, il confronto tra diverse tradizioni casearie, come ad esempio i formaggi "appesi" come il Caciocavallo e quelli "seppelliti" come il Fossa di Romagna. 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.

Tra i principali eventi in programma, gli show cooking guidati da chef esperti che creeranno piatti 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. Diffusi, durante i giorni della kermesse, saranno poi molti momenti e occasioni di degustazione in varie location della città. Sullo stesso solco è stato pensato Formaggi Live, un 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 Info su formaggiesorrisi.it

mitomorrow.it

Francesca Grasso