

Iscriviti alla Newsletter  
E' gratis**FIRST**  
& FoodPresidente: **Ernesto Auci**Direttore: **Franco Locatelli****FIRST & Food**  
Magazine di **FIRSTonline**

RICETTA D'AUTORE

UN VINO, UNA STORIA

IL PRODOTTO

L'AZIENDA

I PROTAGONISTI

FOCUS

MADE IN ITALY

CIBO E SALUTE

A CURA DI GIULIANO DE RISI

**« Tutti gli Eventi**

Questo evento è passato.

**Formaggi e sorrisi a Cremona, come mangiarli, usarli in cucina, abbinarli****12 Aprile - 14 Aprile** gratuito

Si chiama **Formaggi e Sorrisi**, la nuova originale manifestazione prevista a **Cremona dal 12 al 14 aprile** che si propone di far conoscere il ricchissimo mondo dei formaggi italiani ma anche di gustare le eccellenze casearie in un clima rilassato e piacevole con un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico, alle famiglie e ai bambini. "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". Tanti appuntamenti guarderanno da vicino le prelibatezze casearie del territorio per far conoscere più da vicino la loro realizzazione e le loro peculiarità. 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 **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. **Tessa Gelisio**, noto personaggio televisivo 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. 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. 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

**TUTTE LE NOTIZIE**

CERCA NEL SITO...

**IN EVIDENZA****First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet**

28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'enogastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRSTonline, il web journal di economia...

Ann. v

Voli Bologna - Djerba

310 €

**ULTERIORI INFO**

Voli Milano - Djerba

256 €

**ULTERIORI INFO**

Voli Milano - Djerba

243 €

**ULTERIORI INFO****Jetcos****STORIE DI CHEF****Antonello Sardi, un toscano "virtuoso" in Mugello**

comporrà e presenterà con grande creatività i nomi dei formaggi italiani più celebri. 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. **Il video sulla scultura in provolone**, scaricabile da: [https://www.youtube.com/watch?v=i-Oa7w4\\_0VA&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=i-Oa7w4_0VA&feature=youtu.be)



La rapida ascesa di uno Chef partito dal ruolo più umile in cucina per arrivare fra i grandi della ristorazione...

#### UN VINO, UNA STORIA



### A Pienza il poeta viticoltore scrive versi sulle bottiglie

Per Marco Capitoni i suoi vini sono "dono della natura e del territorio", vinifica in anfore di terracotta toscana e...

#### TACCUINO DEGLI EVENTI

### Franciacorta Summer Festival on the road: al via con il Rosé

19 Maggio

#### Vedi Tutti gli Eventi »

#### I PIÙ LETTI



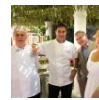
Mangiar bene e mangiar sano: il vademecum del dottor Speciani  
3 Novembre 2018



La ricetta del Panettone di Alfonso Pepe: un'impresa (im)possibile per le feste  
8 Dicembre 2018



Parma, festa di primavera con cibo, fiori e cultura  
6 Febbraio 2019



Ernesto Iaccarino, in cucina ogni piatto è sempre un'emozione che si rinnova  
5 Gennaio 2019



Brodo di ossa, tanti benefici in un solo piatto  
9 Febbraio 2019

#### ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email \*

#### ARCHIVI DELLE NOTIZIE DI FIRST&FOOD

Seleziona il mese

+ GOOGLE CALENDAR + ESPORTA ICAL

#### Dettagli

**Inizio:**  
12 Aprile

**Fine:**  
14 Aprile

**Costo:**  
gratuito

**Categoria Evento:**  
manifestazione

**Tag Evento:**  
cremona, formaggi

**Sito web:**  
[www.formaggiosorrisi.it](http://www.formaggiosorrisi.it)

#### Organizzatore

S.G.P. S.A.S. DI  
PELLICIARDI STEFANO E  
C

#### Luogo

Cremona

[Cremona](#), + [Google Maps](#)

**Telefono:**  
059.643664

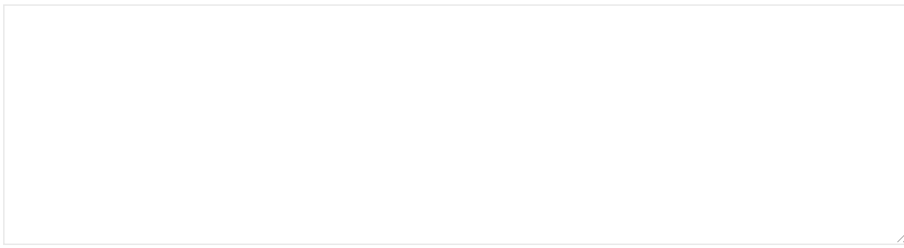


« A Roma per la "Città della pizza", pizzaioli da tutta Italia

Milano Food Week: 7 giorni di moda, tecnologia, grandi chef »

#### Post Comment

Commento



Name \*

Email \*

Website

Aggiungi il mio indirizzo di posta elettronica alla mailing list della newsletter

Maggio: 2019

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

[« Apr](#)

Voli Bologna -  
Djerba  
**da 310 € A/R**

Voli Milano - Dje  
**da 256 € A/R**

Voli Milano - Dje  
**da 243 € A/R**

[confronta vc](#)

[Chi siamo](#)
[Presentazione aziendale](#)
[Termini e condizioni d'uso](#)
[Informativa sulla privacy](#)
[Cookie policy](#)
[Pubblicità](#)
[Media Solutions](#)
[Contatti](#)

© 2019 First&Food. FIRSTonline è un marchio registrato da A.L. Iniziative Editoriali S.r.l., TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI.

Registro Stampa del Tribunale Civile di Roma - Registrazione n. 202/2011 del 17/06/2011 - A.L. Iniziative Editoriali S.r.l. - Via Ovidio, 20 - 00193 Roma P.IVA e Cod.Fisc. 07354200961