



MINCIO&DINTORNI

ARTE – CULTURA – TRADIZIONE

HOME / 12 BORGHI RACCONTATI ▼ / COS'È MINCIO&DINTORNI ▼ / IL MANGIAR MANTOVANO ▼ /  
MANTOVANI CELEBRI ▼ / MUSEO D'ARTE CERAMICA “TERRA CREA-SARTORI” / MUSEO GIUSEPPE GORNI /  
TRA LEGGENDA E REALTÀ ▼

# CREMONA – “OSCAR DEL FORMAGGIO” INCORONA RASPELLI COME MIGLIOR DIVULGATORE GASTRONOMICO ITALIANO

1 APRILE 2019 / ONDCBA

Cerca ...

CERCA

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post. Unisciti a 884 altri iscritti

Indirizzo e-mail

Iscriviti

SEGUICI SU FACEBOOK



Mincio&Dintorni  
721 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

**A Formaggi & Sorrisi, manifestazione che si terrà da venerdì 12 a domenica 14 aprile a Cremona, il premio “Oscar del Formaggio” verrà conferito al famoso giornalista e “cronista della gastronomia” 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 gli verrà fatta un'intervista approfondita, sviluppando la conoscenza del rapporto che il personaggio ha con il prodotto principe della manifestazione. Accanto al premiato, per la consegna del trofeo, ci sarà anche Liubetta Novari, Miss La Più Bella del Mondo 2014.



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 Pelliciardi** (cui si deve anche la popolare Festa del Torrone, sempre a Cremona), hanno costruito un programma ricco e mirato, per far sì che Formaggi& 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

SEGUICI SU TWITTER

Tweet di @MincioeDintorni



**Mincio&Dintorni**  
@MincioeDintorni

REMEDELLO: da Coldiretti Mantova un defibrillatore per l'Istituto Bonsignori in memoria del collega Andrea Ferrari  
[mincioedintorni.com/2019/04/01/rem...](https://mincioedintorni.com/2019/04/01/rem...)



4m

Incorpora

Visualizza su Twitter

ARTICOLI RECENTI

**MANTOVA E LA BIODIVERSITÀ: AL MA.MU. IL SUMMIT DI EcoSUSTAIN CON CROAZIA, BOSNIA, GRECIA, SPAGNA**

**REGGIO EMILIA – RESIDENZA D'ARTISTA: da mercoledì 3 aprile in via Roma si creano installazioni tessili**

**MANTOVA – AL BIBIENA PRESENTATO IL DOCU-FILM “VILLA VISCONTI BORROMEO LITTA” TRA ARTE E GIOCHI D'ACQUA**

**REGGIOLO – UNA DELEGAZIONE REGGIOLESE A BOLOGNA INCONTRA GLI AMICI DEL 121° REGGIMENTO ARTIGLIERIA CONTRAEREI RAVENNA**

**STEFANO FERRO, AUTORE OFFRESI PER COLLABORAZIONI ARTISTICHE**



*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 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 il “Risotto Provolone Valpadana piccante e Pere caramellate”, lo chef Roger Massari, casaro di Detto Fatto, che mostrerà come realizzare una 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 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 una 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 molti 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 prodotti appena realizzati.

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

A partire da 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 che, 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. 10 gruppi provenienti da tutta la regione, 10 scuole differenti dell'antica arte di maneggiar 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 ci riporteranno nell'epoca rinascimentale.

Non mancherà una grande infiorata in piazza Stradivari realizzata dai bambini. Un colpo d'occhio bellissimo 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:



← RASPELLI su LIBERI TUTTI del Corriere della Sera racconta dalla stroncatura del ristorante di Turatello al remake di “Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi d’Europa”

GONZAGA – “ABRACADABRA” SERATA FINALE DEL CORSO DI CUCINA “MAGICA” AMORI, ODORI, ORRORI →

## Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

CERCA

ARCHIVI

[Aprile 2019](#)

[Marzo 2019](#)

[Febbraio 2019](#)

[Gennaio 2019](#)

[Dicembre 2018](#)

[Novembre 2018](#)

[Ottobre 2018](#)

[Settembre 2018](#)

[Agosto 2018](#)

[Luglio 2018](#)

[Giugno 2018](#)

[Maggio 2018](#)

[Aprile 2018](#)