

Registrati!



email password

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata cerca in

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

Formaggi&Sorrisi Cheese & Friends Festival



📍 Cremona (CR) - Centro storico
 📅 dal 12 aprile 2019 al 14 aprile 2019
 di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

e-mail

[Leggi tutto...](#)



Debutta a Cremona una nuova, originale manifestazione dedicata ai formaggi italiani ed europei e ai derivati de latte. Con un corredo di iniziative, revocazioni, lezioni, spettacoli, processi e l'Oscar dei Formaggi

I topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, l'appuntamento imperdibile del 2019: Formaggi e Sorrisi, nella primavera, 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), stanno definendo offerte mirate. 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 ed europee, tutti insieme, 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.

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 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 disfida 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 che saranno presentati direttamente dalle aziende produttrici. Un'occasione unica e preziosa per valorizzare e far conoscere il tessuto imprenditoriale che vive per

Archivio

- » [Marzo 2019](#)
- » [Febbraio 2019](#)
- » [Gennaio 2019](#)
- » [Dicembre 2018](#)
- » [Novembre 2018](#)
- » [Ottobre 2018](#)
- » [Settembre 2018](#)
- » [Agosto 2018](#)
- » [Luglio 2018](#)
- » [Giugno 2018](#)
- » [Maggio 2018](#)
- » [Aprile 2018](#)
- » [Marzo 2018](#)
- » [Febbraio 2018](#)
- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)
- » [Settembre 2016](#)
- » [Agosto 2016](#)
- » [Luglio 2016](#)
- » [Giugno 2016](#)
- » [Maggio 2016](#)
- » [Aprile 2016](#)

questa grande passione, grazie anche alla guida esperta di maestri assaggiatori ONAF.

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. 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.

Piazza Stradivari diventerà poi **Cheese Square**, con la pavimentazione decorata e allestita da scritte che riporteranno i nomi dei formaggi italiani più celebri.

A correre per le strade di Cremona ci penserà poi una marching 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 mancherà un grande spettacolo 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. E per il Palio Regionale della combinata. 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 mancheranno i fiori, con una grande infiorata in Piazza Stradivari. Un colpo d'occhio pazzesco per i visitatori che conosceranno, in maniera giocosa, i prodotti caseari tipici di ogni regione.

Una serie di appuntamenti approfondiranno anche l'uso del formaggio a tavola: **L'utilizzo del formaggio nella cucina cremonese**, 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** ad un personaggio noto che si sia particolarmente distinto nel suo campo e abbia contribuito a promuovere l'immagine del formaggio a livello sia nazionale che internazionale o che abbia un legame con questo prodotto. Il premio 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.

- » **Marzo 2016**
- » **Febbraio 2016**
- » **Gennaio 2016**
- » **Dicembre 2015**
- » **Novembre 2015**
- » **Ottobre 2015**
- » **Settembre 2015**
- » **Agosto 2015**
- » **Luglio 2015**
- » **Giugno 2015**
- » **Maggio 2015**
- » **Aprile 2015**
- » **Marzo 2015**
- » **Febbraio 2015**
- » **Gennaio 2015**
- » **Dicembre 2014**
- » **Novembre 2014**
- » **Ottobre 2014**
- » **Settembre 2014**
- » **Agosto 2014**
- » **Luglio 2014**
- » **Giugno 2014**
- » **Maggio 2014**
- » **Aprile 2014**
- » **Marzo 2014**
- » **Febbraio 2014**
- » **Gennaio 2014**
- » **Dicembre 2013**
- » **Novembre 2013**
- » **Ottobre 2013**
- » **Settembre 2013**
- » **Agosto 2013**
- » **Luglio 2013**
- » **Giugno 2013**
- » **Maggio 2013**
- » **Aprile 2013**
- » **Marzo 2013**
- » **Febbraio 2013**
- » **Gennaio 2013**
- » **Dicembre 2012**
- » **Novembre 2012**
- » **Ottobre 2012**
- » **Settembre 2012**
- » **Agosto 2012**
- » **Luglio 2012**
- » **Giugno 2012**
- » **Maggio 2012**
- » **Aprile 2012**
- » **Marzo 2012**
- » **Febbraio 2012**
- » **Gennaio 2012**
- » **Dicembre 2011**
- » **Novembre 2011**
- » **Ottobre 2011**
- » **Settembre 2011**
- » **Agosto 2011**
- » **Luglio 2011**
- » **Giugno 2011**
- » **Maggio 2011**
- » **Aprile 2011**

Publicato il 03 marzo 2019 in Food

Letto 32 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

autorità, centro storico, cerimonia, cremona, formaggi&orrisi, giornalisti, opinion maker, oscar del formaggio, premio



0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.