



12 - 14 Aprile 2019  
**CREMONA**



Cheese & Friends Festival

# FORMAGGI & SORRISI

Promotore:



Patrocini:



Main Sponsor:



Sponsor:



Organizzatore:



**VENDITA E  
DEGUSTAZIONE  
DEI MIGLIORI  
FORMAGGI  
ITALIANI**

**3 GUSTOSISSIMI GIORNI  
DI DEGUSTAZIONI,  
CULTURA, ANIMAZIONI  
E SPETTACOLI ITINERANTI**

[www.formaggiesorrisi.it](http://www.formaggiesorrisi.it)

Seguici su





PROVOLONE VALPADANA D.O.P.  
ORIGINALE NELLA FORMA E  
NELLA SOSTANZA.



**CONSORZIO TUTELA  
PROVOLONE VALPADANA**

[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it)



## VENERDÌ 12 APRILE

### **9.00 – 20.00, Apertura spazi espositivi**

#### **Corso Campi, Corso Garibaldi, Piazza Roma**

Produttori e affinatori di formaggi, provenienti da tutto il territorio nazionale, faranno degustare e venderanno i loro prodotti nelle vie e nelle piazze del Centro Storico di Cremona.

### **9.00 – 12.30**

#### **Cinema Filo, Piazza Filodrammatici, 4**

#### **Convegno “I formaggi: etica e mercato”**

Lo scopo del convegno è di mettere a fuoco due importanti temi del mondo del latte: da un lato il ruolo dei prodotti di origine animali nell'alimentazione umana e la liceità degli allevamenti da latte e, dall'altro, le tematiche del mercato, quali le dimensioni, le etichettature e le denominazioni di origine protette.

#### Relatori:

- **Prof. Giovanni Boschian**, antropologo dell'Università di Pisa, esperto di ecologia umana
- **Prof. Giuseppe Bertoni**, già Direttore dell'Istituto di Zootecnica della Facoltà d'Agraria, Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza.
- **Dr. Piercristiano Brazzale**, presidente del Comitato di Coordinamento e Programmazione Tecnico Scientifica della Federazione Internazionale del Latte (FIL IDF).
- **Dr. Christophe Lafougere**, esperto francese della società di consulenze agroalimentari Girà.
- **Dr. Errico Auricchio**, presidente della Belgioioso Inc.
- **Dr. Cesare Baldrighi**, presidente di Origin Italia.

#### Moderatore:

- **Vincenzo Bozzetti**, direttore della rivista IL LATTE.

A cura di Assocaseari e del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Ingresso libero

### **9.00 – 10.00, 10.00 – 11.00, 11.00 – 12.00**

#### **Sala Mercanti, CCIAA Cremona, Via Baldesio, 10**

#### **Laboratori per bambini “La super pizza di Tippi”**

Tippi è un topino che lavora nella pizzeria di Topolone a Cremona.

Topolone è un bravo pizzaiolo ma Tippi vuole creare una super pizza di sua invenzione e una sera crea una pizza ai 10 formaggi che sarà un vero successo per tutti i topini cremonesi. Seguirà laboratorio grafico. Ogni laboratorio durerà circa un'ora.

Adatto ai bambini della scuola per l'infanzia e scuola primaria.

A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi.

Ingresso gratuito ma su prenotazione al numero 339 1231320



Camera di Commercio  
Cremona

### **10.00 – 12.00, Piazza Roma**

#### **Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provolì, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del “Mungitore di Formaggi & Sorrisi”. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

## **11.00 – 12.00, PalaCheese, Cortile Federico II Tavola Rotonda: “I formaggi nella cucina cremonese**

**della tradizione** (con il Club di territorio Touring di Cremona)”



Touring Club Italiano

Introdurrà il tema oggetto dell'incontro una presentazione sintetica volta ad illustrare l'importanza che il Touring Club Italiano ha riconosciuto, fin dalla sua prima guida gastronomica (1931), ai prodotti di qualità e alla buona cucina, come fondamentali attrattori turistici di un territorio. Si entrerà quindi nel vivo parlando della produzione locale di formaggi, dal passato ai giorni nostri e del loro consumo: fin dal Cinquecento essi risultano ingrediente indispensabile per la preparazione di tanti piatti e si osserverà che Cremona, pur producendone di ottimi, non ha una vera e propria cucina del formaggio. Chiuderanno l'incontro coinvolgenti divagazioni poetiche, proverbi, modi di dire del dialetto cremonese. Interverranno:

- **Pino Spagnulo** console regionale Touring per la Lombardia: “Turismo e buona tavola. 125 anni di impegno del Touring Club Italiano”,
- **Carla Bertinelli Spotti** studiosa di storia della cucina: “Storia di formaggi, formaggiai e abitudini alimentari di città e campagna”,
- **Agostino Melega** e **Milena Fantini** studiosi e interpreti del dialetto cremonese: “Divagazioni poetiche sul formaggio nella tradizione cremonese”.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

---

## **14.00 – 15.00; 15.00 – 16.00**

### **Sala Mercanti, CCAA Cremona, Via Baldesio, 10 Laboratori per bambini “La super pizza di Tippi”**



Camera di Commercio  
Cremona

Tippi è un topino che lavora nella pizzeria di Topolone a Cremona.

Topolone è un bravo pizzaiolo ma Tippi vuole creare una super pizza di sua invenzione e una sera crea una pizza ai 10 formaggi che sarà un vero successo per tutti i topini cremonesi. Seguirà laboratorio grafico. Ogni laboratorio durerà circa un'ora. Adatto ai bambini della scuola per l'infanzia e scuola primaria. A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi. Ingresso gratuito ma su prenotazione al numero 339 1231320

---

## **16.00 – 18.00, Piazza Roma**

### **Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provoli, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del “Mungitore di Formaggi & Sorrisi”. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

---

## **16.00 – 18.00, PalaCheese, Cortile Federico II**

### **Disfida “Cheese to cheese: gli agriturismi lombardi si sfidano”**

Presso il PALACHEESE in Cortile Federico II un gruppo selezionato di aziende agricole (una decina di agriturismi) delle diverse province lombarde dà vita a un'avvincente sfida fra i tesori bianchi.

Per l'occasione viene 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. Gli agriturismi partecipanti: Al Marnich – Schignano (CO); Alpe del Garda – Tremosine (BS); Ca' De' Alemanni – Malagnano (CR); Cascina Selva – Ozzero (MI); Ferdy – Lenna (BG); Il Boscasso – Ruino (PV); La Betulla – Brezzo di Bedero (VA); L'Agricola – Lainate (MI); La Fattoria – Valmadrera (LC); Sciaresola – Talamona (SO).

Ingresso libero fino a esaurimento posti

**18.30 – 19.30, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Aperitivo - degustazione**  
**“Montasio Day & Wine”**



Degustazioni guidate delle diverse stagionature di Montasio abbinate ai rinomati vini friulani del Collio e il Prosecco.

A cura del Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

## SABATO 13 APRILE

**9.00 – 23.00, Apertura spazi espositivi**  
**Corso Campi, Corso Garibaldi, Piazza Roma**

Produttori e affinatori di formaggi, provenienti da tutto il territorio nazionale, faranno degustare e venderanno i loro prodotti nelle vie e nelle piazze del Centro Storico di Cremona.

**10.00 – 13.00, Area Kids, Piazza Roma**  
**Laboratori creativi**



Attività pittoriche e musicali sul tema del formaggio.

A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

**10.00 – 23.00, Piazza Roma**  
**Maxi scultura di Provolone Valpadana**



Lavorazione e rifinitura dal vivo di una maxi scultura di Provolone Valpadana, a cura dei maestri intagliatori: Alessio Billeci e Emrah Petriti. In quest'area verrà realizzata una maxi scultura di Provolone Valpadana, raffigurante uno dei simboli storici e architettonici della città delle tre T: Il Torrazzo. Un'opera d'arte oversize che farà bella mostra di sé e della cremonesità con l'intento di allietare e stupire il pubblico presente.

**10.00 – 12.00, Piazza Roma**  
**Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provoli, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del “Mungitore di Formaggi & Sorrisi”. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

**10.30, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Inaugurazione Formaggi & Sorrisi – Cheese & Friends Festival**

Alla presenza delle Istituzioni, degli sponsor e di tutti i visitatori ci sarà l'inaugurale taglio del nastro.

**10.30 – 11.30, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Tavola Rotonda “Il formaggio nella cucina italiana”**  
**con l'Accademia Italiana della Cucina**



L'Accademia Italiana della cucina ha dedicato il 2017 alla conoscenza del formaggio, prodotto presente uniformemente nella cucina italiana, ma rappresentato da una tipologia vastissima di prodotti diversi tra loro che si esprimono in una miriade di tradizioni e ricette proprie delle singole città e delle diverse regioni. Autori antichi e moderni si sono ispirati al formaggio (cibo di poveri, ma sempre presente sulle tavole di principi e di re, Carlo Magno, per esempio, ne era ghiottissimo!) per scrivere testi in poesia e in prosa. L'incontro si concluderà proponendo le regole fondamentali per gustare il formaggio.

Interverranno:

- **Marco Petecchi** delegato per Cremona dell'Accademia Italiana della Cucina,
  - **Vittoriano Zanolli** autore di numerose guide ai ristoranti di Cremona e provincia: "L'impegno dell'Accademia Italiana della Cucina nel valorizzare e far conoscere le peculiarità dei formaggi e il loro uso in cucina",
  - **Carla Bertinelli Spotti** studiosa di storia della cucina: "L'apprezzamento dei formaggi nel tempo: dalla scuola salernitana (IX sec.) a ...Colette (XX sec.)",
  - **Annalisa Rebecchi** ricercatrice in microbiologia degli elementi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona: "Formaggi: dieci regole per servirli, gustarli e abbinarli".
- Ingresso libero fino a esaurimento posti
- 

**11.00 – 12.00, Piazza Roma**

**Fattoria didattica "Laboratorio per bambini con Ca' De Alemanni"**

"Gli gnocchi del casaro: fatti con la ricotta dalle tue manine! Dopo averli realizzati con noi poi potrai portarli a casa e gustarli".

A cura di Alessandra Lazzari, per bambini dai 5 ai 12 anni.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

**11.30 – 12.30, Hotel Impero, Piazza della Pace 18**

**Degustazione guidata**

**"Al contadino non far saper... Quanto son buoni Provolone Valpadana e Grana Padano con ..."**

Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) e Sommelier ci guideranno nella degustazione dei nostri formaggi "Grana Padano Dop e Provolone Valpadana Dop in abbinamento con mostarde Sperlari e vini della cantina Vicobarone".

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

**12.00 – 13.00, PalaCheese, Cortile Federico II**

**"Formaggio & Co - degustazioni guidate a base di formaggi DOP e non solo..."**

Una degustazione guidata da Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) di Provolone Valpadana Dop dolce e piccante, Monte Veronese Dop, Piave Dop in abbinamento a vini della cantina Vini Biagi.

A cura del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

**15.00 – 16.00, PalaCheese, Cortile Federico II**

**Degustazione guidata**

**"Al contadino non far saper... Quanto son buoni Provolone Valpadana e Grana Padano con ..."**

Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) e Sommelier ci guideranno nella degustazione dei nostri formaggi "Grana Padano Dop e Provolone Valpadana Dop in abbinamento con mostarde Sperlari e vini della cantina Vicobarone".

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

**15.00 – 18.00, Area Kids, Piazza Roma**

**Laboratori creativi**

Attività pittoriche e musicali sul tema del formaggio.

A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria



NATURALMENTE  
**SENZA  
LATTOSIO**

L'ASSENZA DI LATTOSIO È LA CONSEGUENZA  
"NATURALE" DEL TIPICO PROCESSO  
DI FABBRICAZIONE. CONTIENE GALATTOSIO.



  
**AURICCHIO**  
1877

Fatto a mano. Da sempre.

## DAL 1877 TRADIZIONE E PASSIONE

QUELLA DEL PROVOLONE AURICCHIO È UNA STORIA  
FATTA DI MAESTRIA, ESPERIENZA E PASSIONE PER  
L'ALTA QUALITÀ. DALLA TRASFORMAZIONE DEL  
LATTE SELEZIONATO, DALLA FORMATURA FATTA  
DA ESPERTI CASARI E DALL'ESCLUSIVA RICETTA  
SEGRETA AURICCHIO, NASCE OGNI GIORNO  
UN PRODOTTO ANCORA

**LAVORATO A MANO.  
DA SEMPRE.**



SEGUICI SU [WWW.AURICCHIO.IT](http://WWW.AURICCHIO.IT)



**15.00 – 19.00, Centro Storico**  
**Fumetto live “Formaggi, topi e fumetti”**

Gli autori e gli allievi del Centro Fumetto “Andrea Pazienza” interpretano dal vivo alcuni famosi personaggi del fumetto italiano e internazionale, che hanno in comune una speciale passione per il formaggio...

---

**15.00 – 23.00, Piazza Stradivari**  
**Street Art “Cheese Square”**

Sarà possibile scoprire i vari nomi dei formaggi di tutta Italia con una grande opera di Street Art realizzata dall'artista Marco Temperilli. Grandi e piccoli potranno divertirsi a passeggiare per la piazza alla scoperta delle eccellenze casearie della nostra penisola, costituite da oltre 400 tipologie di formaggi, che rappresentano un patrimonio gastronomico senza pari.

---

**15.00 – 23.00, Centro Storico**  
**Teatro di strada a cielo aperto**

Un teatro che ha come tetto il cielo la poetica dell'artificio e della finzione. Una miscela esplosiva di clown - giocolieri, danze, musica, personaggi unici e surreali e saltimbanchi. Una pratica teatrale giocosa e coinvolgente che renderà il pubblico incantato protagonista di un itinerario spettacolare. Saranno disposti molteplici artisti di strada che con le loro esibizioni e qualità artistiche daranno colore e avvolgeranno in un'atmosfera magica il pubblico passante.

---

**15.00 – 23.00, Piazza Stradivari**  
**Laboratorio “Infiorata”**

Un'infiorata di grande effetto che verrà realizzata con l'aiuto dei bambini presenti. Un laboratorio a cielo aperto, divertente ed appassionante dove i bambini pian piano daranno vita, forma e colore a questo spazio che alla fine prenderà le sembianze di un grande omaggio a due prodotti: il Provolone Valpadana e il Grana Padano.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

---



**15.30 – 16.00, Itineranti per le vie del Centro**  
**Esibizione itinerante di sbandieratori lombardi**

Sbandieratori, tamburi e chiarine provenienti da tutta la Lombardia, sfileranno per le vie del centro e si esibiranno in coreografiche evoluzioni ed esibizioni rendendo unico e spettacolare questo momento.

---



**16.00 – 18.00, Piazza Roma**  
**Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provoli, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del “Mungitore di Formaggi & Sorrisi”. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

---

**16.00 – 18.00, Piazza del Comune**  
**Esibizione itinerante a squadre di sbandieratori lombardi**

Una grande performance di sbandieratori. A partire dal tardo Medioevo erano gli ufficiali alfieri che, con i colori delle loro bandiere, precedevano gli armati. Dette bandiere corredate da lame diventavano delle vere e proprie armi, mentre nei periodi di pace, gli alfieri si trovavano a sviluppare ed affinare le loro tecniche. Nascevano così quelli che noi oggi conosciamo con il nome di “sbandieratori” che, accompagnati da chiarine, tamburini e drappi colorati e vestendo costumi realizzati a mano, metteranno in scena un car-



net di performance ampio e variegato che lascerà meravigliato il pubblico presente. 8 gruppi provenienti da tutta la regione, 8 scuole differenti dell'antica arte di maneggiar bandiera, si esibiranno in 5 specialità. 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.



---

### **16.15 – 17.15, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **“Formaggio & Co - degustazioni guidate a base di formaggi DOP e non solo...”**

Una degustazione guidata da Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) Provolone Valpadana Dop dolce e piccante, Valtellina Casera Dop, Bitto Dop in abbinamento con Birre Theresianer.

A cura del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

### **16.30 – 17.30, Piazza Stradivari**

#### **Formaggio live “Filatura della mozzarella”**

Con il casaro di Detto Fatto Roger Massari potremo assistere alla filatura della mozzarella km 0 e alla realizzazione di un originale e insolito URAMAKI. Al termine degustazione gratuita.

---

### **16.30 – 17.30, Piazza Roma**

#### **Fattoria didattica “Laboratorio per bambini con Ca’ De Alemanni”**

“Vieni a scoprire come nasce il formaggio con Ca’ De Alemanni: dal latte alla formaggella la magia sarà sotto i tuoi occhi! Vedrai come si produce, lo assaggerai appena fatto e metterai alla prova il tuo palato”.

Al termine: degustazione del primo sale appena fatto e quiz sensoriale: indovina la stagionatura!

A cura di Alessandra Lazzari, per bambini 5 ai 12 anni.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

### **17.00 – 23.00, Centro Storico**

#### **Record Store Day**

In occasione della giornata nazionale del Record Store Day (sabato 13 aprile 2019), le Botteghe del Centro organizzeranno appuntamenti con DJ set con vinili in diversi punti della città, che si concluderanno sabato sera con la serata Dj in Piazza della Pace, dove numerosi locali della piazza e delle vie limitrofe proporranno un proprio Dj set.

---

### **18.00 – 19.30, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **Braccio di ferro**

#### **“Formaggi impiccati contro formaggi sotterrati”**

Dialogo animato tra esperti su due tradizioni opposte.

Due ‘squadre’ di esperti (produttori, giornalisti, chef, gourmet, opinionisti) si affrontano in un interessante talk show, vivace e divertente ma allo stesso tempo ricco di informazioni e di spunti di riflessione. I formaggi ‘appesi’ come il Caciocavallo e quelli ‘seppelliti’ come il Fossa di Romagna saranno al centro di un duello verbale nel corso del quale verranno sostenuti da ‘tifosi’ competenti e convinti.

Per gli “Impiccati” scenderanno in lizza: **Vincenzo Bozzetti** (direttore emerito della rivista Il Latte), **Elena Castaldo Gazzina** (tecnologo del Consorzio Tutela Provolone Valpadana), **Cornelio Marini** (Maestro Assaggiatore ONAF) ed **Elio Ragazzoni** (direttore della rivista InForma edita da ONAF).

Per i "Seppelliti" saranno in gara: **Andrea Magi** (affinatore e distributore), **Paolo Cesaretti** (funzionario della soc. Tre Valli –Cooperlat), **Ugo Bonazza** (Ristoratore in Brescia), **Giacomo Toscani** (Maestro Assaggiatore ONAF ).  
Ingresso libero fino a esaurimento posti

---

**19.45 – 20.15, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Presentazione del cocktail ufficiale di Formaggi & Sorrisi – Cheese & Friends Festival: "SPICY CREMOLONE"**

Vermouth bianco e Provola Valpadana piccante, Puerto Rican Gold Rum, Shrub balsamico, frutti rossi, Aromatic Bitter, il tutto servito in un piccolo tumbler. Il drink vuole trasportare la tavola in un bicchiere, mettendo in forma liquida uno dei più rinomati abbinamenti, ovvero: formaggio stagionato e marmellata.

A cura di Jacopo Tioli by Liquid Art.

Ingresso libero

---

**20.00 – 22.00, Piazza Stradivari**  
**Formaggio Live "Primo Sale"**

Il casaro Gianpietro Stanga ci mostrerà la realizzazione del Primo Sale, base per la creazione di tutti i formaggi. Passo a passo, partendo dal semplice latte vaccino fino alla messa in forma, scopriremo tutte le curiosità di questo semplice procedimento che potrete ripetere anche a casa con i vostri bambini.

---

**20.30 – 22.00, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Show Cooking con Roger Massari**

Roger Massari, casaro di Detto Fatto, mostrerà come realizzare una perfetta fonduta di provolone Valpadana Dop e come abbinarla.

Al termine dello show cooking degustazione gratuita per i partecipanti.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---

**20.30 – 23.00, Piazza Stradivari**  
**Esibizioni itineranti a squadre di sbandieratori lombardi**

Per 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.



## DOMENICA 14 APRILE

### **9.00 – 20.00, Apertura spazi espositivi Corso Campi, Corso Garibaldi, Piazza Roma**

Produttori e affinatori di formaggi, provenienti da tutto il territorio nazionale, faranno degustare e venderanno i loro prodotti nelle vie e nelle piazze del Centro Storico di Cremona.

### **9.00 – 12.00, Piazza Stradivari Dimostrazioni “Cheese: Food & Art” di Letizia Marinaccio - Food Artist – Cucina Wow**

Deliziose e coreografiche composizioni a base di formaggio realizzate dal vivo dalla food artist in occasione della manifestazione Formaggi & Sorrisi.

### **9.00 – 20.00, Piazza Stradivari Street Art “Cheese Square”**

Sarà possibile scoprire i vari nomi dei formaggi di tutta Italia con una grande opera di Street Art realizzata dall'artista Marco Temperilli. Grandi e piccini potranno divertirsi a passeggiare per la piazza alla scoperta delle eccellenze casearie della nostra penisola, costituite da oltre 400 tipologie di formaggi, che rappresentano un patrimonio gastronomico senza pari.

### **9.00 – 20.00, Piazza Stradivari Infiorata**

Un'infiorata di grande effetto, ricca di colori, un grande omaggio a due eccellenze casearie: il Provolone Valpadana e il Grana Padano che rimarrà in esposizione tutta la giornata emozionando i visitatori.



### **9.00 – 20.00, Centro Storico Teatro di strada a cielo aperto**

Un teatro che ha come tetto il cielo la poetica dell'artificio e della finzione. Una miscela esplosiva di clown - giocolieri, danze, musica, personaggi unici e surreali e saltimbanchi. Una pratica teatrale giocosa e coinvolgente che renderà il pubblico incantato protagonista di un itinerario spettacolare. Saranno disposti molteplici artisti di strada che con le loro esibizioni e qualità artistiche daranno colore e avvolgeranno in un'atmosfera magica il pubblico passante.

### **9.00 – 20.00, Piazza Roma Maxi scultura di Provolone Valpadana**

Lavorazione e rifinitura dal vivo di una maxi scultura di Provolone Valpadana a cura dei maestri intagliatori: Alessio Billeci e Emrah Petriti. In quest'area verrà realizzata una maxi scultura di Provolone Valpadana, raffigurante uno dei simboli storici e architettonici della città delle tre T: Il Torrazzo. Un'opera d'arte oversize che farà bella mostra di sé e della cremonesità con l'intento di allietare e stupire il pubblico presente.



### **10.00 – 12.00, Piazza Stradivari Formaggio live “Montasio e Filatura del Provolone Valpadana”**

Laboratorio dimostrativo con il mastro casaro Luigino Zoratti che effettuerà la produzione del formaggio Montasio con assaggi gratuiti.

I visitatori potranno altresì assistere alla Tecnica di Filatura del Provolone Valpadana con Simone Maniero, Tecnico del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.





### **10.00 – 12.00, Piazza Roma**

#### **Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provoli, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del Mungitore di Formaggi & Sorrisi. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

---



### **10.00 – 13.00, Area Kids, Piazza Roma**

#### **Laboratori creativi**

Attività pittoriche e musicali sul tema del formaggio.

A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

---

### **10.30 – 11.30, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **Oscar del Formaggio a Edoardo Raspelli**

Assegnazione pubblica del riconoscimento “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 premiato di questa edizione è il celebre critico enogastronomico e conduttore televisivo Edoardo Raspelli.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

---

### **11.00 – 12.30, Sala Eventi di SpazioComune, Piazza Stradivari 7**

#### **Incontro con la Scuola casearia Pandino,**

#### **“65 anni con le mani nel latte”**

Relatore Prof. Andrea Alquati.

Al termine dell'incontro degustazione dei prodotti caseari dell'Istituto.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

---

### **11.00 – 11.45, Piazza Stradivari**

#### **Esibizione artistica “We Dance”**

Un mix di coreografie dei più svariati stili di danza, dalla danza moderna all'hip hop, dal reggaeton all'aerobica passando per la danza classica e la videodance.

A cura di CremonaDance & Co.

---

### **11.30 – 12.30, Hotel Impero, Piazza della Pace 18**

#### **Degustazione guidata**

#### **“Al contadino non far saper... Quanto son buoni**

#### **Provolone Valpadana e Grana Padano con ...”**

Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) e Sommelier ci guideranno nella degustazione dei nostri formaggi “Grana Padano Dop e Provolone Valpadana Dop in abbinamento con mostarde Sperlari e vini della cantina Vicobarone”.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---



### **12.00 – 13.00, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **“Formaggio & Co - degustazioni guidate**

#### **a base di formaggi DOP e non solo...”**

Una degustazione guidata da Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) di Provolone Valpadana Dop dolce e piccante, Casciotta Di Urbino Dop, Pecorino Toscano Dop in abbinamento a vini della Fattoria Nicodemi, della cantina Luretta e Vini Biagi.

A cura del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

---



# FATTORIE ITALIA 1933 CREMONA

BUONI PER TRADIZIONE



### **13.30 – 14.30, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **Show cooking dimostrativo con lo Chef**

#### **Riccardo Carnevali, nuovo volto de la Prova del Cuoco**

Riccardo Carnevali, classe 85, consulente, docente di cucina e comunicazione, chef della Federazione Italiana Cuochi, da più di 10 anni guida la sua azienda e porta la sua cucina in tutta Italia e nel mondo, da 3 anni parla di cucina su Rai 1; mostrerà agli spettatori come realizzare un delizioso “Risotto Provolone Valpadana piccante e Pere caramellate”.

Ai partecipanti verrà consegnata la ricetta segreta dello Chef!

Ingresso libero fino a esaurimento posti



### **15.00 – 16.00, PalaCheese, Cortile Federico II**

#### **“Formaggio & Co - degustazioni guidate**

#### **a base di formaggi DOP e non solo...”**

Una degustazione guidata da Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) di Provolone Valpadana Dop dolce e piccante, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Gorgonzola Dop in abbinamento a vini della Fattoria Nicodemi, della cantina Luretta e Vini Biagi A cura del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)



### **15.00 – 19.00, Piazza Stradivari**

#### **Dimostrazioni “Cheese: Food & Art”**

#### **di Letizia Marinaccio - Food Artist – Cucina Wow**

Deliziose e coreografiche composizioni a base di formaggio realizzate dal vivo dalla food artist in occasione della manifestazione Formaggi & Sorrisi.

### **15.00 – 19.00, Centro Storico**

#### **Fumetto live “Formaggi, topi e fumetti”**

Gli autori e gli allievi del Centro Fumetto “Andrea Pazienza” interpretano dal vivo alcuni famosi personaggi del fumetto italiano e internazionale, che hanno in comune una speciale passione per il formaggio...

### **15.00 – 18.00, Area Kids, Piazza Roma**

#### **Laboratori creativi**

Attività pittoriche e musicali sul tema del formaggio.

A cura dell'indirizzo Socio-Sanitario dell'Istituto L. Einaudi.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria



### **15.00 – 16.00, Piazza Stradivari**

#### **Formaggio live “Filatura della mozzarella”**

Con Roger Massari, casaro di Detto Fatto, potremo assistere alla filatura della Mozzarella km 0 e alla realizzazione di un insolito CONFETTO, che conterrà una sorpresa.

Venite a scoprirla e a degustarla.

### **15.30 – 18.00, Centro Storico**

#### **Spettacolo musicale itinerante “Brianza Parade Band”**

Una marching show band nuova e dinamica, con una forma più spettacolare e moderna di esibizioni rispetto al modello che storicamente conosciamo in Italia: musica in movimento da vedere e da ascoltare. Arrangiamenti musicali adeguati, movimento coordinato, figure coreografiche, danza e totale concentrazione nelle esecuzioni.

**15.30 – 16.00, Itinerante per le vie del Centro**  
**Esibizione itinerante di Sbandieratori**  
**e Musicisti di Fornovo Tarò e pedine per le vie del centro**

Per le vie del centro sfileranno gli Sbandieratori e i Musicisti di Fornovo Tarò esibendosi in suggestive e coreografiche evoluzioni che affascineranno e allietteranno il pubblico presente.



**16.00 – 17.00, Piazza del Comune**  
**Dama vivente “Sfida tra Provoloni Valpadana neri**  
**e Provoloni Valpadana bianchi”**

Divertente disfida tra formaggi neri e formaggi bianco latte. Una partita a dama che coinvolgerà la Dama Vivente di Castelvetro, con sofisticati e fastosi abiti, metteranno in scena, su una grande scacchiera, una vera e propria dama, giocata con il coinvolgimento di damieri, pedine e pedoni con tutti i pezzi doverosamente animati.

Il “gioco della dama” avrà forma spettacolare e sarà realizzato in formato gigante grazie al coinvolgimento di pedine umane. La giocosa disfida prenderà vita attraverso la coreografica eleganza degli abiti in stile rinascimentale di pedine e di veri e propri “damoni” che, guidati dalle abili direttive dei due moschieri, l'uno rappresentante i PROVOLONI NERI e l'altro i PROVOLONI BIANCHI, compiranno la sfida animata che vedrà vincitrice una delle due squadre. In onore del formaggio vincitore della disfida a seguire sbandieratori.



**16.00 – 18.00, Piazza Stradivari**  
**Formaggio live “Montasio e Filatura del Provolone Valpadana”**

Laboratorio dimostrativo con il mastro casaro Luigino Zoratti che effettuerà la produzione del formaggio Montasio con assaggi gratuiti. I visitatori potranno altresì assistere alla Tecnica di Filatura del Provolone Valpadana con Simone Maniero, Tecnico del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

**16.00 – 18.00, Piazza Roma**  
**Laboratorio per bambini “La mucca didattica”**

Con Provoli, la simpaticissima mascotte della manifestazione, avrai modo di metterti alla prova e di conquistare il diploma del “Mungitore di Formaggi & Sorrisi”. Ti aspettiamo per una divertente attività educativa.

Laboratorio gratuito, prenotazione non necessaria

**16.30 – 17.30, PalaCheese, Cortile Federico II**  
**Show cooking con Tessa Gelisio**

Tessa Gelisio, noto volto televisivo metterà a disposizione dei presenti le sue abilità culinarie realizzando dal vivo un piatto a base di formaggio. Durante la performance sarà intervistata da una giornalista e racconterà curiosità e aneddoti della sua vita artistica e professionale descrivendo il legame che ha con questa eccellenza gastronomica.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

*Latteria Soresina*

**16.30 – 17.30, Piazza Roma**  
**Fattoria didattica “Laboratorio per bambini con Ca' De Alemanni”**

“Vieni a scoprire come nasce il formaggio con Ca' De Alemanni: dal latte alla formaggella la magia sarà sotto i tuoi occhi! Vedrai come si produce, lo assaggerai appena fatto e metterai alla prova il tuo palato”

Al termine: degustazione del primo sale appena fatto e quiz sensoriale: indovina la stagionatura!

A cura di Alessandra Lazzari, per bambini 5 ai 12 anni.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

**17.45 – 18.45, PalaCheese, Cortile Federico II  
Degustazione guidata**

**“Al contadino non far saper... Quanto son buoni  
Provolone Valpadana e Grana Padano con ...”**

Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) e Sommelier ci guideranno nella degustazione dei nostri formaggi “Grana Padano Dop e Provolone Valpadana Dop in abbinamento con mostarde Sperlari e vini della cantina Vicobarone”.

Ingresso gratuito su prenotazione a: [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)



**18.00 – 20.00, Piazza Stradivari  
Formaggio Live “Primo Sale”**

Il casaro Gianpietro Stanga ci mostrerà la realizzazione del Primo Sale, base per la creazione di tutti i formaggi. Passo a passo, partendo dal semplice latte vaccino fino alla messa in forma, scopriremo tutte le curiosità di questo semplice procedimento che potrete ripetere anche a casa con i vostri bambini.

**Si ringraziano per la collaborazione:**

Consorzio Tutela Casciotta di Urbino DOP; Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola; Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio; Consorzio per la Tutela del Formaggio Monte Veronese; Consorzio di Tutela del Formaggio Piave DOP; Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP; Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto; Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Birra Theresianer

Cantine: Vini Biagi – Colonnella (TE); Luretta – Piacenza (PC); Fattoria Nicodemi – Notaresco (TE); Vicobarone – Piacenza (PC)

Sperlari



*Le nostre mucche  
sono trattate da regine.*



**LA VERITÀ È CHE IN LATTERIA SORESINA  
IL RISPETTO DEGLI ANIMALI È AL PRIMO POSTO.**

Le nostre stalle sono molto grandi, pulite e arieggiate, le mucche hanno spazzole per il massaggio e acqua vaporizzata per rinfrescarsi d'estate.  
E in molte fattorie, le mucche possono rilassarsi ascoltando la musica.

Scopri tutte le verità su  
[puoicrederci.it](http://puoicrederci.it)



## DURANTE I 3 GIORNI DELLA KERMESSE

**Provolì** la **simpaticissima mascotte** di Formaggi & Sorrisi, sarà presente per allietare grandi e piccini.

### **I negozi di Cremona vestono “Made in Cheese”**

Packaging ad hoc di tutte le forme e di tutti i colori saranno i protagonisti assoluti delle vetrine dei negozi del centro della città. I negozi del centro nell'allestimento delle vetrine a tema attraverso l'utilizzo di confezioni e prodotti per orientare tutta la città al tema della manifestazione.

## FORMAGGI & SORRISI MENÙ

Durante i tre giorni della manifestazione sarà possibile degustare **menù speciali** in cui il formaggio sarà protagonista assoluto, presso:

### **La Bottiglieria**

Via Porta Po Vecchia, 7 - Tel. 0372 415084

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 3.00

### **Osteria Degli Archi**

Corso XX Settembre, 14 - Tel.0372 080033

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00

### **Ristorante Centrale**

Vicolo Pertosio, 4 - Tel. 0372 28701

Orari di apertura: dalle 9.00 alle 23.00

### **Ristorante Pizzeria Duomo**

Via dei Gonfalonieri, 13 - Tel. 0372 35296

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.00

### **Tacabanda**

Via Marmolada, 2 - Tel 335 5725670

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00

### **Chocabeck**

Piazza Stradivari, 21 - Tel. 0372 34988

Orari di apertura: dalle 7.30 alle 2.00

### **Il Foppone**

Via Foppone, 1 - Tel. 0372 412088

### **Taverna La Botte**

Porta Marzia 5/A - Tel. 348 654963

Orari di apertura: dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 all'1.00

### **Enoteca Cremona**

Via Platina, 18 - Tel. 0372 451771

Orari di apertura: venerdì e sabato dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 21.00, domenica dalle 11.00 alle 19.00

# 250 APPUNTAMENTI

di degustazioni, cultura e spettacolo

16-24 NOVEMBRE

# Festa del Torrone

## CREMONA 2019

### VENDITA E DEGUSTAZIONI DI TORRONE E DOLCI

[www.festadeltorrone.com](http://www.festadeltorrone.com)

segui LA FESTA DEL TORRONE su



In Collaborazione con Promotori



Main Sponsor



Organizzazione



Con il Patrocinio di



EVENTS



# FESTA DEL SALAME

## CREMONA CENTRO STORICO 25-26-27 OTTOBRE 2019

[www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it)

[f festadelsalamecremona](https://www.facebook.com/festadelsalamecremona)

Promossa da



Main sponsor



Organizzazione



Con il patrocinio di



Cremona  
COMUNE DI CREMONA



Camera di Commercio  
Cremona

## VISITE GUIDATE

Itinerari dedicati a luoghi ricchi di fascino vi riveleranno la bellezza di Cremona, città di arte, storia, musica e... dolcezza

### **La cattedrale e la sua incantevole piazza**

**Venerdì, sabato e domenica: ore 11.30 - 14.30**

Un itinerario dedicato alla incantevole piazza medievale che si svela agli occhi del visitatore con i suoi palazzi e monumenti ricchi di storia e di suggestioni per ripercorrere i secoli della storia cittadina dalla strada basolata della città romana in Via Solferino alle architetture romaniche e gotiche della Cattedrale, del grande Battistero ottagonale, del Torrazzo (la torre campanaria in muratura più alta d'Europa), del Palazzo Comunale e della Loggia dei Militi che evocano atmosfere di vita medievale. Il tour comprende la visita dell'interno della cattedrale con il celebre ciclo pittorico cinquecentesco della navata centrale.

In omaggio a tutti i partecipanti la Welcome Card con sconti e agevolazioni nei musei/monumenti/negozi/ristoranti.

Info e prenotazioni:

Cremona Infopoint - Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163

info@targetturismo.com

---

### **La bottega del liutaio**

**Venerdì, sabato e domenica: ore 16.00 - Altri orari su richiesta**

Suggestiva visita di una moderna bottega di liuteria dove un maestro liutaio illustra tutte le tappe per la costruzione di un violino secondo il metodo classico cremonese: dalla scelta del legno, alla realizzazione del disegno e della forma interna, alla costruzione vera e propria dello strumento sino alla verniciatura, al montaggio degli accessori e al collaudo finale.

In omaggio a tutti i partecipanti la Welcome Card con sconti e agevolazioni nei musei/monumenti/negozi/ristoranti

Info e prenotazioni:

Cremona Infopoint - Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163

info@targetturismo.com

---

### **Museo del Violino**

**Venerdì, sabato e domenica: ore 14.30**

Un museo unico al mondo per conoscere lo strumento sovrano a Cremona: il violino. Le origini, la storia degli strumenti ad arco, i secoli d'oro della tradizione liutaria cremonese, gli oggetti e gli attrezzi originali provenienti dalla bottega di Antonio Stradivari, la vita e i segreti dei grandi liutai cremonesi. Il museo ospita strumenti musicali dal valore storico-artistico inestimabile: la collezione dei 12 strumenti costruiti dagli Amati, dai Guarneri e da Antonio Stradivari, i violini antichi della collezione Friends of Stradivari e gli strumenti vincitori del Concorso Triennale organizzato a Cremona dal 1976.

Info e prenotazioni:

Cremona Infopoint - Tel. 0372 407081 - Cell. 347 6098163

info@targetturismo.com



# I GIGANTI DEGLI

# OCEANI

IN COLLABORAZIONE CON

NATIONAL  
GEOGRAPHIC

# WILD



dal 4 al 22  
**APRILE**

La mostra  
delle meravigliose creature  
degli oceani, con emozionanti  
animazioni interattive



**CREMONAPO**  
**CENTRO COMMERCIALE**

[www.cremonapo.it](http://www.cremonapo.it)



## PROVOLÌ

mascotte di Formaggi & Sorrisi  
vi aspetta dal 12 al 14 Aprile  
nel Centro Storico di Cremona.



## VENDITA E DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI



**3 GUSTOSISSIMI GIORNI DI DEGUSTAZIONI,  
CULTURA, ANIMAZIONI E SPETTACOLI ITINERANTI**

Fornitore ufficiale:



Media partner:



In collaborazione con:



Partner:



Organizzatore:



**[www.formaggiesorrisi.it](http://www.formaggiesorrisi.it)**

per maggiori informazioni [info@formaggiesorrisi.it](mailto:info@formaggiesorrisi.it)

Seguici su



Per informazioni turistiche

**INFO POINT Comune di Cremona tel. 0372 407081**

**[info@turismo.cremona.it](mailto:info@turismo.cremona.it)**

Il programma è aggiornato al 29 marzo. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali cambiamenti. Tutte le iniziative sono gratuite ad eccezione di quelle segnalate.

**RESTA AGGIORNATO SUL NOSTRO SITO!**