



Maggio 2019

Numero Evento: 21173905
Eventi Enogastronomici

Formaggi E Sorrisi A Cremona
Cheese & Friends Festival

Date:
Dal: 12/04/2019
Al: 14/04/2019

Dove:
 **Cremona**
Lombardia - Italia

Contatti

[Sito Web](#)

Fonte

Formaggi & Sorrisi

22

Evento **Passato!** Per aggiornamenti:
segnalazione@eventiesagre.it

Scheda Evento

Formaggi E Sorrisi A Cremona

Cheese & Friends Festival

Da Venerdì 12 a Domenica 14 Aprile 2019 -
Centro Storico - Cremona (CR)



Debutta a Cremona una nuova, originale manifestazione dedicata ai formaggi italiani.

Con un corredo di iniziative, convegni, disfide, show cooking e degustazioni, spettacoli itineranti e d'animazione, e l'Oscar del Formaggio

I topolini di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro piccole agende, l'evento imperdibile del 2019:

Formaggi e Sorrisi, dal 12 al 14 aprile nel Centro Storico 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), hanno costruito un programma ricco e mirato, per far sì che Formaggi e Sorrisi sia una manifestazione dedicata ai formaggi ma anche per gustare le eccellenze casearie italiane in un clima rilassato

"La scelta di Cremona – anticipa Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del consorzio Caseario – è stata una scelta felice. Qui siamo nel cuore del distretto lombardo dei formaggi e qui nascono alcuni dei prodotti più pregiati del Paese. Che noi vogliamo presentare, ed offrire al pubblico, in modo nuovo, leggendo e gustando le loro peculiari specificità".

Non possono quindi mancare, all'interno di **Formaggi & Sorrisi**, tanti appuntamenti dedicati alle eccellenze casearie del territorio per far conoscere più da vicino la loro realizzazione e le

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". 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 **Rogge Massari**, 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.

Appuntamento imperdibile anche con **Tessa Gelisio**, noto personaggio televisivo che 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.

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 **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 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.

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** 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 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. 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.

Molteplici gli appuntamenti dedicati ai bambini nell'arco dei tre giorni della kermesse che potranno divertirsi e sperimentare alcune tecniche casearie in compagnia della simpaticissima macote Provoli

Non mancherà una grande infiorata in Piazza Stradivari realizzata dai bambini. 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: **La cucina della tradizione**, organizzato in collaborazione con il Touring Club, in cui si eno i formaggi, dal passato ai giorni nostri, e del loro consumo; e **Il formaggio nella cucina** di Cucina per scoprire gli autori antichi e moderni che si sono ispirati al formaggio



Skip Ad

Infine sarà conferito il premio “**Oscar del Formaggio**” al famoso critico gastronomico **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 le verrà fatta un'intervista approfondita, sviluppando la conoscenza del rapporto che il personaggio ha con il prodotto principe della manifestazione. L'ingresso alla manifestazione è libero.

Show cooking, degustazioni e laboratori ad ingresso gratuito, su prenotazione ove specificato nel programma della manifestazione.

Per consultare il programma completo della manifestazione www.formaggiesorrisi.it/programma

Gli orari: venerdì e domenica dalle 9.00 alle 20.00 | sabato dalle 9.00 alle 23.00

Mi piace 22

Condividi

[Eventi Cremona](#)

[Eventi Provincia Cremona](#)

[Eventi Regione Lombardia](#)

[Mercatini Provincia Cremona](#)

Data ultimo aggiornamento pagina 2019-03-30 16:18:30

Inserito da Simone Camilletti

