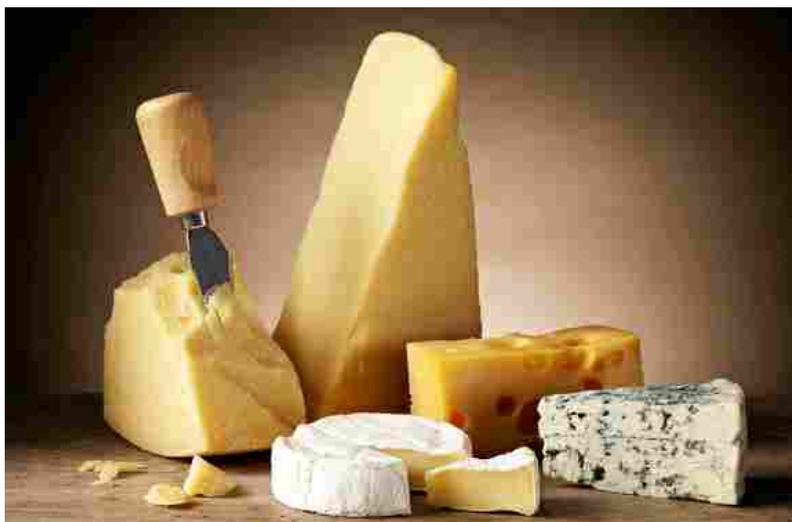


Lombardia Speciale > News

04/04/2019

Festival: a Cremona il "Formaggi & Sorrisi Cheese & Friends"



Dal 12 al 14 aprile a Cremona si svolge il 'Formaggi&sorrisi Cheese & Friends Festival'. Nel centro storico della città lombarda 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 Torrone, sempre a Cremona), hanno costruito un programma 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 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". 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.

 Foto

 Video

ARGOMENTI CORRELATI

03/04/2019

In Lombardia si alleva il 25% dei bovini nazionali

In Lombardia si allevano circa 1.500.000 capi bovini, il 25% della consistenza a livello nazionale. Circa 500.000 sono le vacche in lattazione, e 200.000 i vitelli da macello.

26/03/2019

Vinitaly: la Lombardia in fiera con numeri da record

La vendemmia in Lombardia nel 2018 ha fatto registrare numeri record in termini di quantità con un incremento della produzione del +55% rispetto al 2017, e di qualità con un balzo del +121% delle Docg.

15/03/2019

In Lombardia orti didattici urbani per fare cultura dell'alimentazione sana

Da Darfo a Fiesse passando per Rezzato e Rudiano: saranno presto 92 le piccole oasi che, in tutta la Lombardia, verranno realizzate per sensibilizzare le famiglie e gli studenti sull'importanza del verde e dell'agricoltura.

Con la collaborazione di



© Copyright Regione Lombardia - tutti i diritti riservati - Privacy - Credits - Note Legali - Cookie - Social Media Policy - Mappa del sito