

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. Maggiori informazioni Chiudi



Una sola sosta e compri tutto
PREZZI SEMPRE BASSI
 www.bigbangsrl.it
 Via Carlo III, 11 - Avella (AV) Tel 081 82 51 734



www.lumacairpina.it

la notizia corre sulla rete

3i news

www.bassairpinia.it



www.lumacairpina.it

HOME POLITICA CRONACA ATTUALITA' SPORT 100 DI QUESTI GIORNI WEBTV

AVELLA BAIANO MUGNANO DEL CARDINALE QUADRELLE SPERONE SIRIGNANO LAURO E DINTORNI IRPINA NOLANO

SALERNO E PROVINCIA VESUVIANO NEWS CAMPANIA NEWS NAZIONALI CONCORSI & LAVORO

NEWS TICKER > [31/01/2019] Cheese & Friends Festival dal 12 al 14 aprile a Cremona. Un evento

HOME > ALIMENTAZIONE E SALUTE > Cheese & Friends Festival dal 12 al 14 aprile a Cremona. Un evento "FORMAGGI & SORRISI", dedicato al proporre i formaggi italiani

BASSAIRPINIATV

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possibile riprodurre questo video.

Scopri di più

PUBBLICITÀ LEGALE



C'è Pizza x Te
 La Ciro o Liguore
 Forno a legna - Consegna a domicilio
 Mugnano del Cardinale - via Roma 208
 per prenotazioni: 339/2389265

CORRIERE
 Quotidiano dell'Irpinia fondato da Gianni Festa
 WWW.CORRIEREIRPINIA.IT
 Quotidiano dell'Irpinia fondato da Gianni Festa



La sala feste che prima non c'era

- SALA FESTE
- ANNUNZIO
- AREA GIOCHI
- PLUNGROLD
- MULTIGAME
- CONFIBAL
- AREA BABY
- LASER GANNE

L'ANTICO FORNO
 Prodotti Casarecci e tipici Campani
 Lavorati esclusivamente con lievito madre e forno a legna
 BUFFET su prenotazione
 tel. 320.7773925
 anche consegna a Domicilio
 Via San Francesco - AVELLA

- Pane Cafone (bianco e misto)
- Freselle
- Tarallificio
- Pizzo (a taglio e Tomate anche di Sera)
- Masticceria
- Biscottoria
- Primi Piatti (a Impasto)

ASSISTENZA INFERMIERISTICA H24

Studio Infermieristico

apolitano
 di Dott.ssa Napolitano Carmen
 Iscritta al Collegio IPNIST di Avella N. 1147 del 10/04/17
 Corso Giuseppe L. - Quadricli 1/1/1
 e-mail: carmen.apolitanoinfermiere@gmail.com TEL. 331.85.02.686

via V.Gioberti, Avella (AV) - tel 0810146296 - 3806599266

A Cantin De Quagliam
 Ristorante - Pizzeria

APERTO LA DOMENICA
 ANCHE A PRANZO
 Chiuso il Lunedì





**TUTTO CASA
E COLORI**
Via Pace, 5 83021 Avella (AV)
081 19486288
tuttocasa srl.15@gmail.com
www.tuttocasaavella.it



**SPAZIO
PUBBLICITARIO
LIBERO**
clicca qui
per avere informazioni



PEGASO
Università Telematica

AVELLINO
Via Generale Cascino
angolo p.zza della Libertà
Numero Verde
800 586 987
www.campusacademy.it
direzione@campusacademy.it Campus Academy



Acierno
Osterie: Funefel
Via V. Napolitano 8 - 83022 Baiano (AV)
Tel 0818243013



STIHL
VENDITA ASSISTENZA SOLEGGIO
F.lli CASTALDO
MACCHINE AGRICOLE
MACCHINE PER AGRICOLTURA FORESTE + GIARDINAGGIO
Tel./Fax: 081 6251290 www.lliicastaldo.com
CARRARO CARON VERDIGI
NEGRI posquati
Via Nazionale delle Puglie,
AVELLA (AV)



La Fenice
Ristorante Pizzeria
Pub Braceria
Via Duca Capece Galeota
83021 Avella (AV) Cell.: 331 23 57 529
Cell.: 331 62 92 232

Cheese & Friends Festival dal 12 al 14 aprile a Cremona. Un evento "FORMAGGI & SORRISI", dedicato al proporre i formaggi italiani

31/01/2019 bassairpinia.it Alimentazione e Salute, ATTUALITA', NEWS NAZIONALI

0



6

Mi piace

La difesa della bontà, dei valori e dei sapori degli inconfondibili formaggi prodotti autentici e garantiti della nostra Italia, saranno oggetto della manifestazione dal titolo "Cheese & Friends Festival - FORMAGGI & SORRISI", in programma a Cremona dal 12 al 14 aprile 2019. Ad annunciare l'evento, con una conferenza stampa nella sala Giunta del Palazzo Comunale di Cremona, si sono succeduti con i loro interventi **Gianluca Galimberti** Sindaco di Cremona, **Barbara Manfredini** Assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana dello stesso Comune, **Liberio Giovanni Stradiotti** Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, **Stefano Pellicciardi** rappresentante SGP Events e **Sergio Campagnolo** di Studio ESSECI, ufficio stampa dell'evento. Come affermato dagli organizzatori Formaggi & Sorrisi - Cheese & Friends Festival, è un grande evento gastronomico-culturale in cui **i migliori produttori di formaggi di tutta Italia** presenteranno le proprie prelibatezze. In parallelo si svolgerà un denso **programma di iniziative** che comprenderà spettacoli, degustazioni e appuntamenti legati all'arte casearia e vuole essere la prima di altre edizioni. Cremona, è una città che ben si presta per il suo aspetto urbanistico, con strade sotto porticati, dove i tanti attraenti negozi avranno la possibilità di trasformarsi in punti di degustazione di formaggi ai loro clienti locali ed in visita turistica, per partecipare collegialmente ad una festa dalla certa riuscita, anche se le imprevedibili condizioni meteorologiche dovessero essere avverse.

Una rassegna, che scende in campo per la difesa del prodotto italiano in una vicinanza territoriale di grandi noti prodotti caseari come quelli francesi, svizzeri e di altre nazioni, con la certezza delle sue prelibatezze alcune già registrate con marchi D.o.p., I.g.p. e S.t.g..

I momenti di degustazioni saranno caratterizzati anche da **show cooking**, dove chef stellati proporranno un uso **"fuori dall'ordinario"** dei nostri formaggi, eventi come quello di **"Cheese to cheese, gli agriturismi lombardi si sfidano"**, la sfida da vincere attraverso una avvincente **partita a Dama vivente**, guidata da mossieri esperti che coordineranno gli sfidanti per la vittoria tra due formaggi della tradizione casearia italiana; il **formaggio nero e quello bianco latte**. Ed ancora la partecipazione di esperti di **formaggi "impiccati" o "sotterrati"** che relazioneranno sui due tipi, inoltre laboratori didattici come **"l'Oro Bianco"** per bambini, giovani ed adulti, che attraverso **"Formaggi Live"** permetteranno di imparare o meglio conoscere le tecniche di lavorazione dei prodotti del latte. Ma tante altre attrazioni gli organizzatori stanno ancora mettendo a punto per una fantastica e fantasiosa kermesse.

Un incontro che permetterà, alla città detentrica del **museo del violino** e della storia di **Antonio Stradivari**, del palazzo del Governo cittadino con l'antistante **Piazza** denominata ora **Della Pace**, bellissima, vanto visibile della ristrutturazione che Roberto Farinacci fece realizzare in epoca Fascista, del **Duomo** che vanta il **"Torrazzo"** lo storico campanile in mattoni più alto d'Italia, dopo quello di Mortegliano in provincia di Udine, e nel quale Torrazzo, è inoltre, incastonato uno degli **orologi astronomici più grandi del mondo**; il quadrante ha un diametro di 8,20 m 8,40 con la cornice (in rame); di proporre gli **oltre 400 formaggi dello Stivale**, compresi quelli della Campania con in primis la **Mozzarella di Bufala campana Dop**. Un evento che la trasformerà Cremona in un **teatro di strada a cielo aperto**, con una miscela esplosiva di **clown-giocolieri, mangiafuoco, danze, musica, equilibristi, saltimbanchi**, il **XVI Campionato Regionale degli Sbandieratori** e **giganti dalle gambe lunghe, fumettisti**, che si esibiranno nella pubblica creazione live di tavole ispirate al formaggio e a suoi più famosi consumatori: i **topolini!** Da cui nasceranno storie nuove e fantastiche che sapranno appassionare grandi e piccoli. La conferenza, iniziata con un video trailer dedicato, che recita le affermazioni di **Italo Calvino**: **"...ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo da attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono"**, ha portato una parte dei numerosi giornalisti intervenuti, quelli non locali, a proseguire la conoscenza delle bellezze di Cremona, decantati da una guida messa a loro disposizione dall'organizzazione ed a concludersi con un pranzo gustato in uno dei locali più in e più rispondenti alla storia del violino che prende appunto il nome di "Ristorante Il Violino". **Luca Daddini**, titolare del ristorante creato dal papà 20 anni addietro insieme allo chef Emilio, ci dice che questo è un locale che rappresenta una tradizione della familiarità che regna tra i conduttori, dal titolare a tutto il personale, che anche attualmente è una realtà dell'ospitalità insieme al maître **Ghinea Mircea** e allo chef **Francesco Crozza**. Questo chef, 24enne, nativo di Ricengo, dopo 20 anni di tradizioni, intende rivisitarle, conservando i valori che hanno creato la realtà de "Il Violino" nel centro storico di Cremona. Una reinterpretazione di piatti come quelli gustati dai giornalisti e realizzatori di "Formaggi & Sorrisi Festival", che hanno fortemente apprezzato oltre al servizio, anche l'arte di questo giovane cuoco, che da 6 anni costretto a scendere a circa 70 Kg. di peso dai 120 kg. che aveva, attraverso una dieta che gli imponeva quasi solo petti di pollo ha sentito la necessità di sostituirla e con un impegno studiato in cucina, per poter gustare anche altro, ha dimostrato che volere è potere raggiungendo il personale obiettivo di calo del proprio peso corporeo ed evolvendo quella che era una sua passione innata. Francesco infatti, pur non avendo frequentato un alberghiero, ma avendo fatto studi universitari, ha lavorato, per alcuni anni guadagnando qualcosa che potesse essere un suo sostegno finanziario giovanile, in alcuni ristoranti ed affascinato dai piatti che serviva al cliente o anche dall'arte dei cuochi ai quali era a fianco come commise de cuisine, ha poi deciso di approfondire gli studi sull'arte culinaria. E' così, che come appassionato di gusti delle tradizioni, rifacendosi a tutto quello che ha imparato da piccolo accanto alla nonna: pasta fresca, agnolotti, marubini ed altro, Francesco ha voluto creare qualcosa di più interessante ispirandosi a grandi maestri che la storia ricorda, come lui stesso ci dice: **"Auguste Escoffier"** che ha creato la



nouvelle cuisine, poi **Paul Marcuse** e sicuramente ancora **Gualtiero Marchesi** per le preparazioni base, fino a giungere a tempi più moderni con **Antonino Cannavacciuolo** che fa della semplicità una grande cucina, tre ingredienti a piatto ed è finita lì, concludendo con **Antonia Klugmann** perché l'ho conosciuta molto bene e la sua cucina è veramente particolare". Capiamo, proprio a termine intervista, che Francesco ha raggiunto altissimi livelli in cucina, da autodidatta realizzando **"Tradizione" ed "Innovazione"** insieme per una cucina moderna avendo come base riferimenti ai maestri storici della cucina e come la triestina Klugmann che a Milano ha seguito studi in Giurisprudenza, per poi darsi completamente alla cucina, anche lui ha lasciato i suoi studi per diventare uno chef professionista. Ne sono un esempio i piatti gustati dal gruppo suddetto di giornalisti ed autorità impegnate nel progetto "Formaggi & Sorrisi Festival" che a "Il Violino" avuto modo di sentire esaltati i sapori del territorio in una entrée: di "quiche Lorraine", rivisitata con una salsa di provolone ed una piccola aggiunta di "Spinton" un formaggio boiato molto forte con all'interno un tocco di "Culaccia", di seguito un piatto di culatello con al centro bocconcini di mozzarella coreograficamente perfetto, ed al quale non mancavano i grandi sapori di questi prodotti e come primo piatto: un risotto con provolone fermentato, piccante, addolcito da parmigiano reggiano guarnito con crema cremonese di zucca molto leggera concludendo con la proposta di dessert: una meringa di crema di zucca su lettino di cioccolato grattugiato a scaglie e riccioli.

Il servizio e ed il pranzo elaborato dal giovane chef, sono stati un ulteriore biglietto da visita positivo offerto agli esperti della comunicazione che per quanto vissuto, anche con una visita che è seguita al Consorzio "Fattorie Italia 1933 - Cremona", non potranno non spendere parole comprovate e concrete dell'effettivo benvenuto che Cremona è in grado di riservare ai suoi ospiti.

Giuseppe De Girolamo



Farmacia De Sanctis
APERTA H24
TUTTI I GIORNI E TUTTE LE NOTTI DELL'ANNO
Via San Paolo Bel Sito n.69 - 80035 Nola (Na)
Email: farmaciadesanctis@gmail.com - Tel e fax: 081 8237343

Ti può interessare anche:

Nessun articolo corrispondente



« PREVIOUS

l'accordo sottoscritto tra il
Commissario Straordinario per
la realizzazione dell'Universiade
Napoli 2019 ed i CFS/CPT della
Regione Campania

BASSA IRPINIA NEWS

Bassa Irpinia News
Quotidiano online (c) 2013
Autorizzazione Trib. AV n.7/2013