

FORMAGGI E SORRISI

CHEESE & FRIENDS

Cremona, Centro Storico

Primavera 2019

Comunicato Stampa

**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 buongustai di tutto il mondo stanno già appuntando sulle loro agende l'appuntamento imperdibile del 2019: *Formaggi e Sorrisi*, nella primavera, a Cremona. Attendono – e con loro tutti coloro che amano i formaggi e i derivati del bianco latte – le date esatte, che sono già in via di definizione.

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. “La scelta di Cremona – anticipa Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, promotore dell’iniziativa – non è casuale. Qui siamo nel cuore del distretto lombardo dei formaggi e qui nascono alcuni dei più interessanti tra gli oltre 500 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”.

Per ciascun ambito, gli organizzatori della SGP di Stefano Pellicciardi (cui si deve anche la popolare *Festa del Torrone*, 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.

Lungo le strade, sotto i portici, nei negozi e nelle piazze di Cremona i produttori offriranno la possibilità di assaggiare ed acquistare le loro creazioni.

È previsto un lungo, profumato percorso con alcune aree di approfondimento, riservate, ad esempio, ai migliori produttori territoriali, al Giro d’Italia attraverso i grandi formaggi della

tradizione, al *Cheese International*, dove ci si potrà confrontare con produttori provenienti dall'estero.

Oltre alle aree espositive, al *truck food* bianco, sono in corso di definizione iniziative che piaceranno molto al pubblico. Tra le tante, gli *show cooking*, nei quali *chefs* stellati proporranno un uso "fuori dall'ordinario" dei nostri formaggi. O il confronto, affidato ad esperti di opposta opinione, tra i formaggi impiccati e quelli sotterrati, ma anche una sfida tra prodotti stagionati e freschi, affidata ad un incontro di Dama vivente. E molto altro. In una città vestita a festa, percorsa da sbandieratori, con serate di musica e incontri, concluse da fuochi d'artificio. E, in omaggio al mito di Geronimo Stilton, mostre di fumetti, d'arte e letture per i più piccoli.

Il tutto condotto con passione, garbo e leggerezza. Perché vogliamo che da questa manifestazione il pubblico esca, con la bocca sapida, con il sorriso sulle labbra, dopo aver scoperto cose che non sapeva sull'immenso affascinante, meraviglioso mondo dei nostri formaggi.