

1 Febbraio 2019

# l'Imparziale

Cerca qui...

Testata registrata al Tribunale di Napoli n. 14 del 10/02/2014



CRONACA

POLITICA

SOCIETÀ

SALUTE

SPORT

EVENTI

SPETTACOLI

LA REDAZIONE - CONTATTI

ALTRE SEZIONI

RUBRICA

## Cheese & Friends Festival: FORMAGGI & SORRISI Cremona 12>14 aprile

L'imparziale » Eventi » Cheese & Friends Festival: FORMAGGI & SORRISI Cremona 12>14 aprile

Autore: Giuseppe De Girolamo | 1 Febbraio 2019 | 0 Commenti



**Cheese & Friends Festival. FORMAGGI & SORRISI, VENDITA E DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI. Cremona dal 12 al 14 aprile**



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

### Articoli Recenti



**ESTETICA DENTALE. PROF. ELIO BAVA: RISULTATO NATURALE GARANTITO DALLA SCIENZA**

Estetica dentale: il risultato naturale garantito solo dalla scienza protesica più all'avanguardia. Da un sorriso ...[Leggi »](#)



**Sigep 40esima edizione: boom di presenze alla fiera di Rimini**

Sigep, la 40esima edizione riminese del food service dolce, di "Italian Exhibition Group" nell'élite mondiale ...[Leggi »](#)



**NAPOLI CITTA' DELLA CONVERSAZIONE: PROSSIMI APPUNTAMENTI DELLA MANIFESTAZIONE 24/28**

**GENNAIO**  
Segnaliamo alcuni tra i prossimi appuntamenti della manifestazione Napoli città' della Conversazione promossa dall'Assessorato ...[Leggi »](#)



**Giornata della memoria. Noi ricordiamo... Museo Archeologico e Parco dell'antica Kaulon**

Giornata della memoria. Noi ricordiamo... Museo Archeologico e Parco Archeologico dell'antica Kaulon. Monasterace (Reggio Calabria) ...[Leggi »](#)



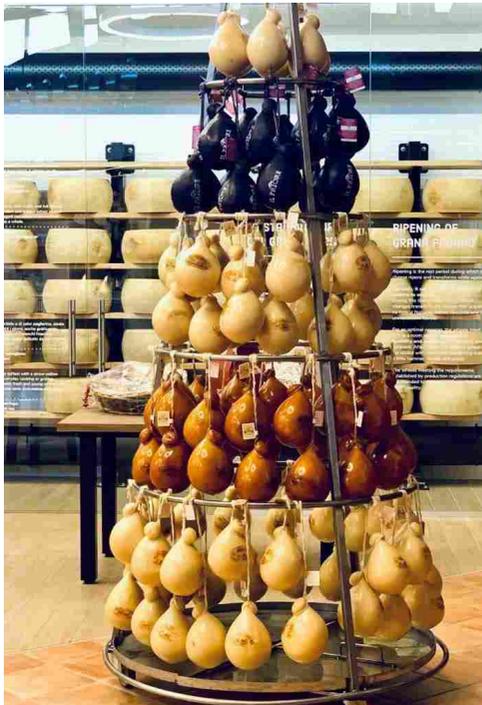
**La Malattia parodontale, fra le più diffuse: professor Elio Bava Clinica Dentale Bava. La malattia parodontale rappresenta la sesta patologia cronica più diffusa al mondo, ...**

[Leggi »](#)

### Meteo

### Frase del Giorno

Gianluca Galimberti sindaco di Cremona, Barbara Manfredini assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbanadello stesso Comune, Libero 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 sisvolgerà un denso **programma di iniziative** che comprenderà spettacoli, degustazioni e



appuntamentolegati 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 metereologiche 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**.

Frase del **01/02/2019** + Condividi



Mi capita di chiudere gli occhi e tornare a quei momenti. Se il viaggio più bello è quello dentro di noi, il mio viaggio più bello sei tu. (Roberto Emanuelli)

Tipo: **Amore**

Frase **casuale** per te.. + Condividi

### Trenitalia

Da

A

Data

 /  / 

DD

MM

AAAA

Orario

 : 

HH

MM

Cerca

Reimposta

### Facebook



### Dove Siamo



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 latrasformerà 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** 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, anchel'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 Escoffierche ha creato la nouvelle cuisine, poi Paul Marcuse e sicuramente ancoraGualtiero Marchesiper 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 Klugmannperché 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 Lorainne”, 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 dicioccolato 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

[← Post precedente](#)

## Lascio un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

Copyright © 2015 L'Imparziale - Tutti i diritti riservati

[Politica Cookie](#) | [Note legali](#) | [Privacy](#) | [Lavora con noi](#) | [Pubblicità](#) | [La Redazione](#)

Theme by Tomas Toman