

Provolone Valpadana

Il "provolone" è un formaggio originario dell'Italia Meridionale, ma in Lombardia, sin dal Settecento, ci sono importanti realtà produttive. Di qui il nome Valpadana. Di questa DOP esistono due tipologie: "dolce" e "piccante". Nella prima il sapore è delicato e burroso, nell'altra invece si fa deciso e piccante. Oltre che per il gusto si caratterizza anche per la varietà e originalità delle forme in cui è prodotto (a salame, a melone, tronco conico, a pera, a fiaschetta).

Grana Padano

È uno dei simboli della nostra terra. Le sue origini vanno cercate fino al Medioevo. I documenti raccontano che già nel 1135 veniva prodotto nell'abbazia di Chiaravalle, all'interno dei monasteri che possono essere considerati i primi caseifici. Per i monaci caseus vetus, formaggio vecchio. Il popolo - che non aveva dimestichezza con il latino - gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di "grana". L'aroma di questa DOP è fragrante, il sapore deciso, ma al tempo stesso delicato, mai piccante.

Gorgonzola

Si racconta che questo formaggio sia nato dall'errore di un mandriano nel XII sec che avrebbe mescolato ad una cagliata dimenticata in un angolo un'altra nuova il giorno successivo. La pasta è tenera bianca o appena paglierina e tipicamente cosparsa da colonie fungine dal caratteristico colore verde. In commercio esistono due tipi di gorgonzola: quello "dolce" cremoso e dal sapore più delicato, e quello "piccante", più stagionato, deciso e consistente.

Quartiolo

L'inizio della produzione del Quartiolo Lombardo risale al X secolo. Questo formaggio veniva prodotto alla fine dell'estate con il latte delle vacche che si erano nutrite di "erba quartirola" ovvero dell'erba ricresciuta dopo il terzo taglio. Oggi viene prodotto durante tutto l'anno ed è stato riconosciuto DOP. La struttura della pasta è unita, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi, friabile e diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

Salva Cremasco

Anche il "Salva" ha origini intorno all'anno Mille. La storia del formaggio e della città si intrecciano perché, nello stesso periodo, il locus Cremae divenne castrum, borgo fortificato. La città conobbe, insomma, un significativo sviluppo, e parallelamente si affermò anche la produzione di prodotti caseari. Il "Salva" ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. È di colore bianco tendente al paglierino. Il sapore della pasta è aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Taleggio

Nato in provincia di Bergamo, in Val Taleggio (come suggerisce il nome). Crescendo sempre più il consumo di Taleggio, la produzione si è progressivamente estesa nella pianura Padana. La crosta è morbida e sottile, di colore bruno chiaro rosato. La pasta ha una doppia consistenza: molle, leggermente filante e di colore giallo paglierino nel sottocrosta, più compatta, friabile e bianca all'interno. Il profumo è aromatico, quasi pungente nelle forme più mature. Il sapore è dolce, delicato, tendente all'acidulo o leggermente piccante nelle forme più stagionate.

Iniziativa promossa da:



con la collaborazione ed il sostegno di:



dal 12 al 15
aprile
2018

Cheffformaggi



*i Ristoratori interpretano
l'identità golosa del territorio*

Cheffformaggi

Chefformaggi

Quando gli “chef” fanno “cheese”, non sono in posa per una foto ma portano in tavola ricette che valorizzano l'identità territoriale, così legata all'agroalimentare, alla produzione del latte e ai suoi derivati. Rileggono le ricette della tradizione locale con maestria e creatività in una sfilata di piatti d'autore. Tra la nostra cucina e il formaggio c'è un rapporto profondo. Un legame evidente già dai nomi delle prelibatezze che escono dai caseifici: Provolone Valpadana, Grana Padano, Salva Cremasco, Quartirolo Lombardo, solo per citare qualche esempio. La rassegna vuole raccontare – con gusto - questa storia e questa “corrispondenza d'amorosi sensi”, valorizzare ciò che unisce i produttori agli chef. Perché c'è un filo rosso che li accomuna e che parla di passione, ricerca, qualità e attenzione alla filiera corta ma anche amore per le tradizioni e la propria terra, orgoglio e capacità di lanciarsi in nuove sfide. Come quella di conquistare i palati dei buongustai con questo fine settimana dedicato a “Chefformaggi”. Quattro giorni di “golosità” per scoprire (o ritrovare) la nostra vera identità, per rileggere in modo nuovo sapori antichi.

Per ulteriori info:

Segreteria Organizzativa Confcommercio Cremona
0372 567611

dove?



VILLA BELUSSI

CORTE DE CORTESI/CIGNONE

fabio.belussi@villabelussi.it
333 2306072 - Via De Gasperi, 17

OSTERIA LA CORTE BASSA

PERSICO DOSIMO

0372 493222 - Largo Ostiano, 181

IL TEMPIO DELLA CARNE

CASALMAGGIORE

hotelabraceria@live.it - pieggisrl@gmail.com
320 1540053 - Via delle Industrie, 2

OSTERIA DEGLI AMICI

PANDINO

info@osteriadegliamici.com
0373 90163 - Via Maggiore, 18

TRE SPADE

CREMONA

trespadecremona@libero.it
338 1900738 - Via Buoso da Dovara, 4

OSTERIA DELLA BASSA

CASALMAGGIORE

dnlgoi@gmail.com - 0375 40987
Via Dante Alighieri, 66 - Vicobellignano

ANTICA ROCCA

SONCINO

info@ristoranteanticarocca.it
0374 85672 - Via Battisti, 1

ANTICA TRATTORIA LA GIANNA

VOLTIDO

gianna@anticatrattoriagianna.com
0375 98351 - Via Maggiore, 12

EL SORBIR

CREMONA

elsorbir@virgilio.it
0372 37857 - Via Dante, 145

TRATTORIA BISSONE

CREMONA

anticalocandailbissone@gmail.com
0372 23953 - Via Pecorari, 3

CAFFE LA CREPA

ISOLA DOVARESE

info@caffelacrepa.it
0375 396161 - Piazza Matteotti, 13

BREDA DE BUGNI

CASTELVERDE

bredadebugni@gmail.com
0372 427720 - Via Breda, 80

OSTERIA DEL MELOGRANO

CREMONA

info@osteriadelmelograno.it
0372 31863 - Via Beltrami, 5

RISTORANTE CENTRALE

CREMONA

francamarelli58@libero.it
0372 28701 - Via Petruso, 4

TRATTO BENE

CASALMAGGIORE

trattobene@alice.it
0375 42112 - Via Molossi, 29

FABBRICA DI PEDAVENA

CREMONA

michelasantini@gmail.com
0372 458149 - Via Bergamo, 19

LE MONACHINE

ROBECCO D'OGLIO

cristinmariajose@hotmail.it
349 5302126 - Via San Bernardo, 34