


[Menu](#)[Cerca](#) **EVENTI** | 13 Febbraio 2026

Onaf, al BonTà la consegna al Comune della targa "Cremona Città del Formaggio 2026"

di *Laura Bosio*



Formaggio grande protagonista a Cremona

advertisement

 **CREMONA**

Cremona si prepara a celebrare uno dei suoi simboli più autentici: il formaggio. Sabato 21 febbraio 2026, negli spazi di CremonaFiere, all'interno del salone delle eccellenze

enogastronomiche *Il Bontà & Gusto Divino*, si terrà l'evento ufficiale di **consegna della targa Cremona Città del Formaggio 2026**, prestigioso riconoscimento conferito dall'Onaf – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio.

La mattinata si aprirà alle 10.45 con l'inaugurazione del salone e il tradizionale taglio del nastro. Alle 11 è in programma il momento più atteso: la consegna ufficiale della targa al sindaco **Andrea Virgilio** e all'Amministrazione comunale, a cura del **presidente nazionale Onaf Piercarlo Adami** e della delegazione Onaf di Cremona. Un riconoscimento che celebra la tradizione, la qualità e il valore culturale del comparto lattiero-caseario del territorio, da sempre punto di riferimento a livello nazionale e internazionale.

A seguire, alle 11.15, spazio al convegno Onaf dal titolo *Il futuro del lattiero-caseario: sostenibilità, nutrizione e tradizione*, dedicato alle sfide e alle prospettive del settore. Dopo i saluti istituzionali, interverranno due relatori di primo piano: **Piercristiano Brazzale**, past president Fil-Idf, con un approfondimento su *Un comparto in continua evoluzione: il lattiero-caseario del futuro tra sostenibilità e nutrizione*, e **Ivana Gandolfi**, membro dei Comitati "Nutrition and Health" ed "Environment" Fil-Idf, che parlerà di *La matrice racconta la vera storia del formaggio: i benefici sulla salute oltre i singoli componenti*.

advertisement

Il programma proseguirà nel pomeriggio, dalle 15 alle 16, con una **degustazione guidata di formaggi Dop** nell'area masterclass, occasione unica per scoprire e apprezzare alcune delle migliori eccellenze casearie del territorio.

L'ingresso all'evento è libero. Per partecipare è richiesta la conferma tramite email, indicando nome, cognome e indirizzo di posta elettronica dei partecipanti, così da consentire l'invio del pass di ingresso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA