

OGGETTO: LE STRADE DEL GUSTO DELLA LOMBARDIA
4a TAPPA 4 MARZO 2018 – CREMONA - PIAZZA STRADIVARI

Crema, 17 gennaio 2018

Dopo il grande successo ottenuto nel 2017, LE STRADE DEL GUSTO DELLA LOMBARDIA tornano a Cremona per la promozione dei prodotti tipici lombardi e del turismo enogastronomico il 4 MARZO dalle ore 9,00 alle ore 20,00

La Manifestazione, organizzata dall'Agenzia Cinzia Miraglio di Crema, ha partecipato al Bando “Le quattro stagioni del Comune di Cremona e si è aggiudicata 4 date nel 2018 e ha così ottenuto il Patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona, il Patrocinio della Provincia di Cremona, della Strada del Gusto Cremonese (presente in piazza con uno stand di degustazione di prodotti locali), di East Lombardy (nominata Regione europea della gastronomia 2017) e di InLombardia (il portale turistico ufficiale della Lombardia) che, come per le scorse tappe, ha creato un TIMBRO SPECIALE per il passaporto di #inLombardia.

Anche Slow Food Cremonese partecipa alle Strade del Gusto di Lombardia per promuovere principi di alimentazione che siano buoni per la salute e rispettosi della Terra. E' presente con un proprio stand ove si potrà ritirare materiale informativo e nella sala conferenze dello Spazio Comune sito in Piazza Stradivari condurrà un Laboratorio su Miele ed api con un esperto del settore verso le 17 in Spazio Comune (ingresso con ticket di 3 euro per donazione a Menù for Change).

Sintesi informazioni Evento

Orario di apertura Mercato: dalle ore 9,00 alle ore 20,00

SETTORI ESPOSITIVI: Prodotti tipici alimentari della Lombardia & Street food con menù tipici della Regione

Sono circa 50 gli espositori presenti in prevalenza produttori selezionati e di qualità.

ALCUNI PRODUTTORI PRESENTI IN FIERA

APICOLTURA di BAGINI MIRKO DI ALBOSEGGIA (SO): produttore di miele e marmellate

APICOLTURA FONTANA SOCIETA' AGRICOLA DI BONEMERSE (CR): produttore di miele

AZ. AGRICOLA BALDUZZI MASSIMO DI CLUSONE (BG): produttore di salumi (ovino, bovino, asino, suino) e formaggi (stracchino, formaggella, formaggio di monte)

AZ. AGRICOLA ORO BIANCO di BERETTA S. : tartufi freschi e lavorati al tartufo

AZ. AGRICOLA SAN FAUSTINO di BONOMI VALENTINO DI CETO (BS): produttore di salumi e formaggi della Val Camonica

BISCOTTERIA FORNERIA RINALDI DI COSTA VOLPINO (BG): produttore di biscotti e prodotti da forno

EQUINCARNI MELZO DI TURBA DONATO DI MELZO (MI): produttore di salumi (suino, cavallo, asino) e formaggi delle valli bergamasche con street food

FANY-GEL di FANELLI CLAUDIO & C. SAS di GOTTOLENGO (BS): produttore di pasta fresca, ravioli e tortelli fatti a mano

LA CHIOCCIOLA GREEN di PLEBANI SARA DI CHIUDUNO (BG): produttore di lavorati con lumache

MDF FORMAGGI SRL di CASTELLEONE (CR): produttore di formaggi tipici regionali (salva cremasco dop, grancapra, gorgonzola dop)

NON SOLO PICCOLI FRUTTI DI LOZIO (BG): produttore di confetture e succhi di frutta

ZONA ALPI DI MORETTI MARZIA DI CELLATICA (BS): produttore di formaggi bresciani e bergamaschi

STREET FOOD:

AZ. AGRICOLA CASCINA AURELIA di COLZANI GLORIA DI BARIANO (BG): dessert, yogurt, gelato fior di capra

LA BERGAMASCA S.A.S. DI ARCHETTI DANIELE DI ALBINO (BG): sciatt tipici valtellinesi (croccanti frittelle calde tonde che nascondono un saporito cuore di formaggio Casera, tipico della zona

TRATTORIA PESA di BOTTI MASSIMO DI CORTE FRANCA (BS): pane con soppressa e spinaci, pane e brasato di manzo, pane con sfilacci arrosto di maiale, pane salame montisola con insalata e grana, pane e salamella, patatine fritte.

GIORDANI GIANCARLO CORTE FRANCA (BS): Piatti tipici Franciacorta e Lago d'Iseo (casoncelli, tortelli al Bagoss e tortelli cremaschi dolci - sardine fritte - polenta con costine e salamella alla brace - formaggi e salumi Valcamonica – polpette di alghe - VINO BERLUCCHI FRANCIACORTA)

LACOCINELLA Bistrot di Cremona solo prodotti del terriorio cremonese rigorosamente artigianali e biologici: Polenta e sorprendenti abbinamenti con i Prodotti del rinomato salumificio Bettella Stefano tutto il buono de “Il maiale tranquillo”

ASSOCIAZIONE GLI AMICI DELLA BIRRA DI ABBAZIA DI MILANO: birra prodotta nell'Abbazia di Morimondo (PV)

BEAUTIFUL REBEL DI MILANO: produttori di birra

- **Promozione turismo enogastronomico della Provincia di Cremona** grazie alla Strada del Gusto Cremonese e a East Lombardy

EVENTI COLLATERALI

- **Le strade dei golosi:** Degustazioni prodotti tipici lombardi con street food
- **Le strade del cuore:** Raccolta fondi a favore di ASSOCIAZIONE FUTURA di Cremona che si occupa di RIABILITAZIONE BAMBINI e IPPOTERAPIA
- **Le strade del gioco:** Laboratori per bambini "*facciamo il pane insieme*" - Agricola Santa Giulia di Chiari (BS) e le tradizionali "Corse dei grilli vintage" per i bambini più coraggiosi.....
- **Le strade delle note:** Musica itinerante di artisti di strada

"Spazio Comune" in Piazza Stradivari

Ore 15,30 Il giornalista Gianluca Savoldi presenta il libro "**TUTTI I SEGRETI DEL TORTELLO CREMASCO – Non c'è la zucca!**" da un'idea della giornalista gourmet **Isabella Radaelli**, scritto da Isabella Radaelli e Annalisa Andreini. Seguirà in Piazza una degustazione di Tortelli Cremaschi

Ore 17,00 **EVENTO SLOW FOOD**
IL MIELE , PRODOTTO DELLA BIODIVERSITA' a cura di Daniele Biazzì
Il miele è il risultato di un rapporto articolato e complesso tra le api e il loro ambiente ed è preziosissimo anche per il benessere del pianeta.
Partiremo dall'interazione tra Api ed ambiente per passare alle tecniche di assaggio che permettono di valutare aspetto, odore, sapore e aroma tra i diversi tipi di miele

Ingresso 3 euro Donazione Menù for Change

PROSSIME DATE:

5a TAPPA: **24 GIUGNO**
6a TAPPA: **29 LUGLIO**
7a TAPPA: **16 DICEMBRE**

Segreteria Organizzativa
Agenzia Cinzia Miraglio Organizzazione eventi & comunicazione
Via Cavour, 9 - CREMA (CR) - Tel 0373/85684 - Cell 335/6196576 - cinziamiraglio@gmail.com -
www.agenziacinziamiraglio.it
