

Un'iniziativa ambiziosa, per valorizzare le peculiarità della provincia

# Un panino di nome Stradivari, Cremona capitale del latte e del violino

**Un panino dal nome importante, Stradivari, è il biglietto da visita del progetto dei territori della provincia di Cremona in vista di Expo 2015.**

Camera di Commercio, Provincia di Cremona, Comuni di Cremona, Casalmaggiore e Crema, Associazione Industriali, Libera Associazione Agricoltori Cremonesi, Confederazione Italiana Agricoltura, Confcommercio, Ascom Crema, Confesercenti, Asvicom, Confartigianato, Confederazione Nazionale Artigianato, Associazione Autonoma Artigiani Cremaschi e Libera Associazione Artigiani Cremaschi sono i soggetti che hanno dato vita all'Associazione temporanea di scopo per definire un quadro articolato e unitario di iniziative per promuovere e valorizzare al meglio le peculiarità del territorio cremonese, a partire dalle eccellenze del sistema agro alimentare e della liuteria. La cornice per contenere il tutto è stata battezzata "Le eccellenze del territorio Cremonese per Expo 2015".

Visto l'omaggio al grande liutaio settecentesco che tutto il mondo invidia a Cremona, una delle eccellenze che saranno presentate ai visitatori che passeranno sotto l'ombra del Torrazzo in occasione dell'esposizione internazionale non potrà che essere il violino e la musica, anche se in totale sono quattro i fronti sui quali si muove il progetto messo in piedi per supportare il sistema turistico cremonese.

Innanzitutto si vuole affermare Cremona come centro internazionale di formazione in campo agroalimentare e come la Capitale del latte; dal punto di vista naturalistico si promuovono le vie d'acqua e il cicloturismo; in ambito culturale, come detto, si punta il faro sulla liuteria, l'arte organaria e la musica, che sono le cifre distintive del territorio; infine si è lavorato sulla facilitazione della mobilità.

In ambito agroalimentare l'azione ha previsto un accordo con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona per l'ideazione di un programma straordinario di corsi di alta formazione per operatori internazionali del settore agrico-



lo, zootecnico e alimentare, al fine di valorizzare le numerose eccellenze locali conosciute in tutto il mondo, il Grana Padano prima fra tutte. In campo turistico, invece, si sono studiati pacchetti che sapessero promuovere ed esaltare sia le peculiarità culturali che naturalistiche, legandole tra loro attraverso la messa a punto di percorsi che hanno permesso di costruire un agevole collegamento tra i principali centri della provincia.

Un'iniziativa ambiziosa, che mostra come il lavoro di squadra tra soggetti diversi, pubblici e privati, può dare frutto e portare a risultati concreti, grazie alla messa in comune di energie, risorse, idee e capacità progettuali.

Al gruppo di aderenti all'Ats si sono poi aggiunti, come partner, Cremonafiere, il Museo del Violino, la Fondazione Teatro Ponchielli, l'associazione dei Canottieri, il Comune di Gerre de' Caprioli come capofila di 5 Comuni dell'asta del Po, l'Associazione Casalmaggiore International Festival, il Gal Oglio Po, L'Università Cattolica, il Sistema Turistico Po di Lombardia, il DUC di Cremona e i DAT di Crema, del Casalasco e delle Terre di Mezzo e la Camera di Commercio di Lodi.

Grazie a questo fermento è nata l'idea di creare un piatto che fosse in grado di raccontare la ricchezza del territorio e si è così arrivati al "Panino Stradivari", frutto dell'estro gastronomico degli chef Simone Arcari e Fabio Triacchini di Cremona.

Gli ingredienti, custoditi in una fragrante michetta, sono al 100% cremonesi: salame nostrano, cialda di Grana Padano, mousse di mostarda e provolone, insalata. Un cibo di strada dedicato ai turisti che, nei prossimi mesi, visiteranno Cremona e il suo territorio.

