

imondidicarta



2013

Quaderno

Nome _____

Cognome _____

questo quaderno numero zero è stato messo a disposizione da



con il patrocinio di



COMUNE DI CREMA



Regione Lombardia



Teatro Franco Parenti



Touring Club Italiano

promosso da:



evento indipendente realizzato
senza alcun finanziamento pubblico diretto

imondidicarta



2013

18

ottobre
venerdì

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ore 17 Sala accoglienza Palazzo della Provincia



Irrompe la musica classica

Musica per bambini troppo o troppo poco nutriti
a cura di Angelo Dossena

Junior Band diretta dal M° *Cecilia Zaninelli*

Musica classica d'accoglienza

ore 17:30 Palazzo della Provincia

Irrompono imondidicarta

Inaugurazione e presentazione evento

imondidicarta

Giro della rassegna in tre giorni



Illustrato da **Enrico Tupone**, presidente dell'Associazione Culturale ***imondidicarta***.

Presentazione iniziativa benefica:



Rendiamo il cancro sempre più curabile.

Durante tutto il corso de *imondidicarta* sarà possibile contribuire alla raccolta fondi

ore 18 Palazzo della Provincia



Irrompe la cultura di Crema

I mondi di carta, scritto del 1899

Breve ricordo di GIOVANNI VAILATI
(Crema 1863 - Roma 1909)

Flavio Arpini, studioso e professore, ricorderà lo scienziato cremasco nel 150° anniversario della nascita. Presenterà dell'insigne matematico, ingegnere, musicologo e filosofo un inedito scritto che influenzerà tutta la musica "culta" (scritta) classica contemporanea.



Irrompono la psicologia e la psicoterapia

MENTE E CIBO - A cura di Rosalba Torretta

"DIETA, CHE FATICA!"

Come vivere sereni e motivati l'alimentazione giusta per sé

Tavola rotonda sul concetto conscio/inconscio di "DIETA" e sul piacere del cibo con suggerimenti e trucchi degli esperti della salute e del benessere.

Modera **Rosalba Torretta**.

RELATORI:



Gloria Rossi, psicoterapeuta e docente di psicoterapia clinica presso la scuola de "Il Ruolo Terapeutico". Si interessa di linguaggio corporeo e di manifestazioni di sofferenza psichica attraverso il corpo. Crede all'importanza dei sogni (www.gloriarossi.net) e alla potenza dell'intuito (www.sperimentazioni.iobloggo.com).

Francesco Riboldi, dirigente medico presso Istituto Geriatrico Pio Albergo Trivulzio (Milano), socio FMSI (Federazione Medica Sportiva Italiana) e FMS Milano, collabora con l'Istituto Medicina dello Sport di Milano ed è Doping Control Officer. Lavora per la salute e il benessere, dall'età giovanile al quasi secolo di vita.



Diego Cerioli, professore di Educazione Fisica, titolare del Nuovo Centro Fitness (Crema), è preparatore atletico e personal trainer. Si occupa di una perfetta remise en forme psicofisica che, al bisogno, comprende il recupero traumatico post-fisioterapico e percorsi di ri-atletizzazione nello sportivo.

appunti

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ore 19:45 Scalinata Palazzo della Provincia



Irrompe la musica contemporanea

MUSICA CONTEMPORANEA - A cura di Angelo Dossena

CORO di VOCI BIANCHE imondidicarta
Scuola Secondaria di Credera

Prima esecuzione assoluta

L'ARCOBALENO

(Testo **Stefano Bordiglioni** - Musica **Bruno Gini**)
diretto dal M° **Bruno Gini**



Irrompe una dieta speciale

MENTE E CIBO - A cura di Rosalba Torretta

"LA DIETA DEL DOTTOR MOZZI"

Incontro pubblico con il dottor **Piero Mozzi**, caposcuola della dieta popolarmente nota come **"Dieta dei Gruppi Sanguigni e Combinazioni Alimentari"**.

Moderata: **Rosalba Torretta**

Offerta minima di ingresso al teatro: € 5,00. Al netto dei costi di struttura, l'importo del biglietto sarà devoluto in beneficenza ad AIRC.

I biglietti sono disponibili presso il distributore autorizzato "Il Fruttarolo" Via Roma, 36 Pianengo (CR) Tel. 380-4379298.

È possibile altresì prenotare anticipatamente un posto a teatro, fino ad esaurimento posti: info@imondidicarta.it



PIERO MOZZI classe 1950, è un medico chirurgo e famoso naturopata. Dopo la laurea in medicina a Pavia, inizia a fare ricerche sulla causa delle malattie e trova una risposta nell'alimentazione. Elabora così teorie molto interessanti

sull'alimentazione e su come essa influenzi la salute del corpo umano, arrivando a teorizzare che la dieta è all'origine dell'insorgere delle patologie. Un medico con una certezza: dal cibo dipende il nostro benessere.

appunti

appunti

A large rectangular area with rounded corners, containing horizontal dashed lines for writing notes.



*siamo assicurati per
la responsabilità civile
con*



GENERALI
INA Assitalia

Agenzia Generale di Crema

imondidicarta



2013

19

ottobre
sabato

EVENTI CONTINUATIVI durante tutta la giornata

Irrompono i laboratori di cucina nella Sala di Porta Ripalta

CREMA FOOD: LABORATORI A CUOKI ZERO – A CURA DI STEFANO FAGIOLI

Ore 10:00 - Luciano Albertini chef della Trattoria Tre Rose

Insalata tiepida di fagiano in carpione

Pappardelle con ragù d'anatra

Costine di maiale con verze e funghi chiodini

Budino alle pere, grana padano e miele di castagno

Ore 14:30 - Sergio Brambini chef dell'Hostaria San Carlo

Paté di fegatini d'anatra con gelatina al porto

Risotto con verze e pasta di salame

Dunèl col picanèl (coniglio in salsa)

Torta bertolina

Ore 17:30 - Nicola Salatti chef della Trattoria Il Fante

Sformatino di formaggio salva cremasco con petto d'anatra marinato

Raviolo d'anatra

Anatra con le verze

Mela caramellata con gelato alla cannella

I lab saranno tenuti presso la Sala di Porta Ripalta, via Matteotti n°46, con la collaborazione della ARCLINEA. Offerta minima di iscrizione: € 25,00 cad.

Per iscrizioni:

Sofia Marconi 334-8399297 (ore 16:00-20:00) info@imondidicarta.it

L'iscrizione è vincolata al pagamento della quota, da effettuarsi prima dell'inizio dei laboratori fino ad esaurimento posti.

Al termine del laboratorio, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Irrompe Bacco nei Chiostrì del Sant'Agostino

dalle ore 11

IN VINO VERITAS – A CURA DI STEFANO FAGIOLI

Degustazione vini italiani di qualità e prestigio, presso i **Chiostrì del Sant'Agostino**

Saranno presenti: *Alser Vini, Az. Agr. Bellaria, Az. Bricco Giubellini, Az. Agr. Cardinali, Az. Castel Sallegg, Az. Agr. Conterno Fantino, Enoa, Fattoria di Felsina, Az. Agr. Gillardi, Az. Agr. Haderburg, Az. Agr. Il Cerchio, Az. Il Gruccione, Az. Agr. Il Monticello, Az. Agr. La Busattina, Az. Agr. La Magnolia, Az. Agr. La Palazzola, Az. Agr. Mazzone Giovanni, Vigneti Massa, Az. Agr. Moschioni, Az. Negro, Az. Agr. San Fereolo, Az. Agr. San Michele, Az. Agr. Tenuta Stella, Az. Tollo.*

Offerta minima di ingresso all'area: € 15,00 (compresi nell'offerta il partecipante riceverà bicchiere e pettorina.)

Irrompono le case editrici nei Chiostrì del Sant'Agostino

dalle ore 11

I LIBRI DEL GUSTO & IL GUSTO DEI LIBRI

A CURA DI ROBERTA SCHIRA e STEFANO FAGIOLI

Ampia rassegna di libri eno-gastronomici

I **Chiostrì del Sant'Agostino** sono a disposizione di tutte le case editrici specializzate in eno-gastronomia che ospiteremo ufficialmente nella nostra città nei tre giorni della rassegna.

Case Editrici

Salani e Ponte Alle Grazie, Reed Gourmet, Sitcom Editore, Skira, ed altri...

Librerie

Il Viaggiatore Curioso, Mondadori Crema, Libreria Dornetti

ore 9:45 Sala di Porta Ripalta



Irrompe l'inaugurazione

CREMA FOOD: LABORATORI A CUOKI ZERO
a cura di **Stefano Fagioli**

Taglio del nastro di pasta fresca
da parte del presidente ass. cult. imondidicarta **Enrico Tupone**

ore 10:45 Chiostri del Sant'Agostino



Irrompe l'inaugurazione

IN VINO VERITAS - a cura di Stefano Fagioli
I LIBRI DEL GUSTO & IL GUSTO DEI LIBRI
a cura di **Stefano Fagioli e Roberta Schira**

Magnum sciabolato da **Stefano Fagioli** mentre
Roberta Schira - "Il nuovo Bon Ton a Tavola e l'arte di conoscere gli altri" (SALANI Editore)
e **Aldo Spoldi** - "Il Bello e il Buono" (SKIRA Editore)
autografano e dedicano i loro libri.

ore 10-12 e ore 15-17 Palazzo della Provincia



Irrompe la consulenza gratuita sull'alimentazione

MENTE E CIBO - A cura di Rosalba Torretta

"DI CIBO SI PUÒ PARLARE: MA COME TI NUTRI?"

Consulenza psicologica gratuita sull'Alimentazione, offerta da psicologi e dal Ruolo Terapeutico di Crema. Confronto, consigli, dubbi con gli esperti del settore.

Colloquio 20 minuti massimo.

Si consiglia fortemente la prenotazione, contattando Sofia Marconi al numero 334-9399297 (ore 16:00-20:00) oppure inviando una mail a info@imondidicarta.it

In esposizione durante la giornata:

- SEZIONE DI TESTI SPECIFICI E BIBLIOGRAFIA SCIENTIFICA SULL'ALIMENTAZIONE
- RACCOLTA DATI RELATIVA AI CENTRI DI CURA PER DISTURBI ALIMENTARI SUL TERRITORIO NAZIONALE



Irrompe la letteratura

INCONTRO CON GLI AUTORI – A cura di Roberta Schira

“DIETRO LE QUINTE IN CUCINA”

Partendo da alcune pagine dell'ultimo suo libro "La danza del mondo" (Mondadori), il vice direttore RAI Uno **Maria Pia Ammirati**, insieme a **Carla Latini** ideatrice del blog "Il retrocucina", si cercherà di svelare cosa succede veramente dietro le quinte di un ristorante.

Modera: **Roberta Schira**



MARIA PIA AMMIRATI vice direttore di RAI Uno, è autore televisivo e scrittrice. Ha pubblicato diversi saggi. Il suo primo romanzo "I cani portano via le donne sole" (Ed. Empiria 2001), selezionato al Premio Strega, ha vinto il Premio Palmi opera prima e il Premio Orient Express. Collabora a riviste e giornali come critico letterario.

CARLA LATINI è imprenditrice nel campo alimentare e la sua pasta compare sulla carta dei migliori ristoranti al mondo. Ha vinto il premio "Miglior imprenditrice 2012", "Trofeo Galvanina" e il riconoscimento internazionale EVA nella categoria "imprenditrice del cibo", per il lavoro di ricerca e promozione della pasta di qualità. Tiene il blog "il retrocucina di Carla Latini".



in contemporanea



Irrompe a sorpresa il teatro

INCONTRO CON CIBO E POETICA – A cura di Angelo Dossena

**In collaborazione con il Teatro Franco Parenti
diretto da Andrée Ruth Shammah.**

Con:

Luca Simonetta Sandri - attore doppiatore

Annina Pedrini - attrice consulente in public speaking

Annagaia Marchioro - attrice specializzata nell'uso delle maschere



Irrompe la musica mascherata

MUSICA CLASSICA - A cura di Angelo Dossena

"IL BALLO IN MASCHERA"

Il Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano - Crema, che per la prima volta suona mascherato.

Overture dal secondo atto de "Il ballo in maschera".

Diretto dal M° ***Eva Patrini***.

proseguiamo con



Irrompe il critico mascherato

INCONTRO CON GLI AUTORI – A cura di Roberta Schira

"GASTRONOMIA IN INCOGNITA"

Valerio Massimo Visintin, il critico gastronomico mascherato di cui nessuno ha mai visto il volto, esce per la prima volta dalla città di Milano per presentare il suo ultimo libro sull'universo della ristorazione:

"Osti sull'orlo di una crisi di nervi", edito da Terre di mezzo.

Ne parla con ***Roberta Schira***, ovviamente mascherato: perché la sua regola prima è l'irriconoscibilità.



VALERIO MASSIMO VISINTIN è un giornalista e critico gastronomico.

Firma per il Corriere della Sera Lombardia la rubrica di critica gastronomica "A tavola", scrive su Vivimilano e il suo blog "Mangiare a Milano" sul Corriere.it è seguitissimo.

chiudiamo con



Irrompe l'attrice mascherata

Per la prima volta interpretato da una donna

L'attrice ***Annagaia Marchioro*** indossa la maschera di arlecchino e interpreta il famoso monologo sulla fame e sul cibo. Da "Il servitore di due padroni" (1745) di ***Carlo Goldoni*** 1707 / 1793)



Irrompe il libro

INCONTRO CON GLI AUTORI – A cura di Roberta Schira

“CIBO E SALUTE: MODE ALIMENTARI”

Nicola Sorrentino il medico che fa dimagrire e restare belli, si conferma un autore di best seller con il suo ultimo libro:

“LA DIETA SORRENTINO” edito da MONDADORI.

Il medico che ci ha detto che la pasta non fa ingrassare, racconta i suoi segreti per restare in forma.

Modera: **Roberta Schira**



NICOLA SORRENTINO è nato nel 1954 e vive a Milano dove svolge la sua attività come dietologo e idroclimatologo. Si è specializzato in Scienza dell’Alimentazione e Dietetica nel 1985, in Idrologia, Climatologia e Talassoterapia nel 1989. Ha scritto numerosi libri e collabora con diversi programmi Mediaset tanto da diventare il confessore e medico di celebrities internazionali.

in contemporanea



Irrompe a sorpresa

LA PROSA INCONTRA LA MUSICA – A cura di Angelo Dossena

Musicisti del **Corpo Bandistico Giuseppe Verdi** di Ombriano - Crema. In collaborazione con **il Teatro Franco Parenti diretto da Andrée Ruth Shammah.**

Con:

Luca Simonetta Sandri - attore doppiatore

Annina Pedrini - attrice consulente in public speaking

Annagaia Marchioro - attrice specializzata nell’uso delle maschere

SABATO 18 OTTOBRE

ore 19:30 Chiostri del Sant'Agostino



Irrompe l'aperitivo

"APERITIVO IN MUSICA"

Il **Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano** - Crema, diviso in sezioni, esegue musica che incontra la musica.

Coordinato dal M° **Eva Patrini**.

L'aperitivo è allietato da "**In Vino Veritas**" e da

"**In Grana la Prima**" e sottolineato dalla presenza del **Teatro Franco Parenti**. Degustazione gratuita di **Grana Padano**.

dalle ore 20... dove andiamo a cena?

Irrompono le Tavole Cremasche

...dai "cuochi a chilometri zero"

telefono e indirizzo per prenotare, qui sotto li puoi trovare:

imondidicarta



2013

Bistek Telefono 0373 273046

V.le A.De Gasperi n.31 Trescore Cremasco

Hostaria San Carlo Telefono 0373 66190

Località Colombare di Moscazzano

Il Fante Telefono 0373 200131

Via del Fante, 23 Santo Stefano di Crema

Il Ridottino Telefono 0373 256891

Via Alemanio Fino, 1 Crema

QUIN Telefono 0373 257961

Via Racchetti, 8 (angolo piazza Duomo) Crema

Tre Rose Telefono 0374 57021

Via Maltraversa, 1/b Castelleone

Via Vai Telefono 0373 268232

Via Libertà 18, 26010 Bolzone di Ripalta Cremasca

Volpi Telefono 0373 90100

Via Indipendenza, 34 Nosadello di Pandino

www.tavolecremasche.it



appunti

A large rectangular area with rounded corners, containing horizontal dashed lines for writing notes.

imondidicarta



2013



ore 17 Sala accoglienza Palazzo della Provincia



Irrompe la musica classica

Musica per bambini troppo o troppo poco nutriti
Junior Band diretta dal M° **Cecilia Zaninelli**



ore 17:30 Palazzo della Provincia



Irrompono imondidicarta

Inaugurazione e presentazione imondidicarta2013
Giro della rassegna in tre giorni illustrato da
Enrico Tupone presidente de **imondidicarta**



ore 18 Palazzo della Provincia



Irrompe la cultura di Crema

I mondi di carta, scritto del 1899
Breve ricordo di **Giovanni Vailati** - **Flavio Arpini**



Ore 18:15 Palazzo della Provincia



Irrompono la psicologia e la psicoterapia

Mente e Cibo
Dieta che fatica
Gloria Rossi / Francesco Riboldi / Diego Cerioli



ore 19:45 Scalinata Palazzo della Provincia



Irrompe la musica contemporanea

Musica contemporanea
Coro di voci bianche imondidicarta
Scuola Secondaria di Credera diretto dal M° **Bruno Gini**



Ore 21:15 Teatro San Domenico



Irrompe una dieta speciale

Mente e Cibo
La dieta del dottor Mozzi - **Piero Mozzi**

EVENTI CONTINUATIVI Sabato 19 e Domenica 20

IN VINO VERITAS - Chiostri del Sant'Agostino

I LIBRI DEL GUSTO & IL GUSTO DEI LIBRI - Chiostri del Sant'Agostino

CREMA FOOD: LABORATORI A CUOKI ZERO - Sala di Porta Ripalta

Sabato 19 Ottobre



ALMANACCO

2013



ore 9:45 Sala di Porta Ripalta

*Irrompe l'inaugurazione***Crema Food: Laboratori a cuoki zero**Taglio del nastro di pasta fresca - **Enrico Tupone**

Ore 10:30 Chiostrì del Sant'Agostino

*Irrompe l'inaugurazione***In Vino Veritas / I Libri del gusto & il gusto dei libri**

Sciabolata al magnum e autografi degli autori

Stefano Fagioli / Roberta Schira / Aldo Spoldi

ore 10-12 e ore 15-17 Palazzo della Provincia

*Irrompe la consulenza gratuita sull'alimentazione***Mente e Cibo**

Di cibo si può parlare: ma come ti nutri? - Consulenza Gratuita



Ore 11 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo

*Irrompe la letteratura***Incontro con gli autori**Dietro le quinte in cucina - **Maria Pia Ammirati / Carla Latini**

in contemporanea

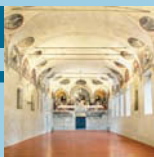
*Irrompe a sorpresa il teatro***Incontro con cibo e poetica****Attrici e attori del Teatro Franco Parenti**

Ore 15 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo

*Irrompe la musica mascherata***Musica Classica**Il ballo in maschera - Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano
diretto dal M° **Eva Patrini**

proseguiamo e continuiamo con

*Irrompono il critico e l'attrice mascherati***Incontro con gli autori e il teatro**Gastronomia in incognita - **Valerio Massimo Visintin**
L'arlecchino - **Annagaia Marchioro**



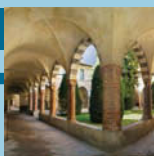
Ore 18 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe il libro

Incontro con gli autori

Sorrentino, dietologo dei famosi - **Nicola Sorrentino**



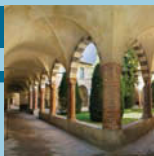
in contemporanea



Irrompe a sorpresa

La prosa incontra la musica

Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano e Teatro Franco Parenti



Ore 19:30 Chiostrì del Sant'Agostino



Irrompe l'aperitivo

Aperitivo in musica

Teatro Franco Parenti e Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano e / In Vino Veritas / In Grana la Prima

Dalle ore 20...dove andiamo a cena?



Irrompono le Tavole Cremasche

Dai "cuochi a chilometri zero"

presso i ristoranti delle Tavole Cremasche

Bistek, Hostaria San Carlo, Il Fante, Il Ridottino, Quin, Tre Rose, Via Vai, Volpi

CREMA CR ITALY

imondidicarta

Domenica 20 Ottobre



ALMANACCO

2013



Ore 10 Piazza Duomo



Irrompe l'arte

Incontro con l'artista

In Grana la Prima - **Aldo Spoldi**



Ore 11 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la cucina dimostrativa

Incontro con gli chef

Show cooking con Salvini - **Simone Salvini**



Ore 12:30 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la storia della musica classica

Cibo e Musica nella storia

Coro Claudio Monteverdi diretto dal M° **Bruno Gini**



Ore 15:30 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe il peccato di gola

Incontro con il profano

Confesso i miei peccati... di gola - **Edoardo Raspelli**



Ore 16:45 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la musica sacra

Incontro

Coro Claudio Monteverdi diretto dal M° **Bruno Gini**



Ore 17 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe il sacro

Incontro con la storia

L'ultima Cena - **Don Emilio Lingiardi**



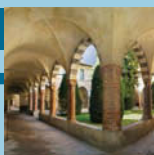
Ore 18 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la ricerca scientifica

Incontro divulgativo-scientifico

La sana alimentazione come strumento di prevenzione - **AIRC**



Ore 19 Chiostrri del Sant'Agostino



Irrompe l'aperitivo

Aperitivo in musica

Coro Claudio Monteverdi / In Vino Veritas / In Grana la Prima Desco ispirato all'Ultima Cena - **Carlo Alberto Vailati**

Dalle ore 20...dove andiamo a cena?

Irrompono le Tavole Cremasche

Dai "cuochi a chilometri zero"

presso i ristoranti delle Tavole Cremasche

Bistek, Hostaria San Carlo, Il Fante, Il Ridottino, Quin, Tre Rose, Via Vai, Volpi



Segreteria di Direzione Organizzativa:
Sofia Marconi: 334.83.99.297
www.imondidicarta.it
facebook.com/ImondiDicarta



fotografie
Carlo Bruschi

grafica
Essequadro - Crema
www.essequadro.com
con **Angelo Dossena**

imondidicarta



2013

20

ottobre
domenica

EVENTI CONTINUATIVI durante tutta la giornata

Irrompono i laboratori di cucina nella Sala di Porta Ripalta

CREMA FOOD: LABORATORI A CUOKI ZERO – A CURA DI STEFANO FAGIOLI

Ore 10:00 - "Le sciure da Bulsù" Le signore di Bolzone

I tortelli cremaschi, piatto tipico della città di Crema, dalla ricetta segreta

Ore 15:00 - Antonio Bonetti del Ristorante Bistek con Edgardo Volpi della Trattoria Volpi

Coda di vitello, fagioli bianchi e salsa verde

Raviolo con ripieno di stracotto di manzo

Coscia di pollastra ripiena con zucca, amaretti e mostarda

Torta di pasta frolla, ciccioli d'oca e mele

Ore 18:00 - Stefano Fagioli chef della Trattoria Via Vai con Carlo Alberto Vailati chef del Ristorante Ridottino

Lumache con crema di mascarpone, patate e noci

Risotto giallo con fegato grasso d'oca

Anatra "coi ciudi" (Anatra con i chiodini)

Semifreddo di nocciole e caramello

I lab saranno tenuti presso la Sala di Porta Ripalta, via Matteotti n°46, con la collaborazione della ARCLINEA. Offerta minima di iscrizione: € 25,00 cad.

Per iscrizioni:

Sofia Marconi 334-8399297 (ore 16:00-20:00) info@imondidicarta.it

L'iscrizione è vincolata al pagamento della quota, da effettuarsi prima dell'inizio dei laboratori fino ad esaurimento posti.

Al termine del laboratorio, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Irrompe Bacco nei Chiostrì del Sant'Agostino

dalle ore 11

IN VINO VERITAS – A CURA DI STEFANO FAGIOLI

Degustazione vini italiani di qualità e prestigio, presso i **Chiostrì del Sant'Agostino**

Saranno presenti: *Alser Vini, Az. Agr. Bellaria, Az. Bricco Giubellini, Az. Agr. Cardinali, Az. Castel Sallegg, Az. Agr. Conterno Fantino, Enoa, Fattoria di Felsina, Az. Agr. Gillardi, Az. Agr. Haderburg, Az. Agr. Il Cerchio, Az. Il Gruccione, Az. Agr. Il Monticello, Az. Agr. La Busattina, Az. Agr. La Magnolia, Az. Agr. La Palazzola, Az. Agr. Mazzone Giovanni, Vigneti Massa, Az. Agr. Moschioni, Az. Negro, Az. Agr. San Fereolo, Az. Agr. San Michele, Az. Agr. Tenuta Stella, Az. Tollo.*

Offerta minima di ingresso all'area: € 15,00 (compresi nell'offerta il partecipante riceverà bicchiere e pettorina.)

Irrompono le case editrici nei Chiostrì del Sant'Agostino

dalle ore 11

I LIBRI DEL GUSTO & IL GUSTO DEI LIBRI

A CURA DI ROBERTA SCHIRA e STEFANO FAGIOLI

Ampia rassegna di libri eno-gastronomici

I **Chiostrì del Sant'Agostino** sono a disposizione di tutte le case editrici specializzate in eno-gastronomia che ospiteremo ufficialmente nella nostra città nei tre giorni della rassegna.

Case Editrici

Salani e Ponte Alle Grazie, Reed Gourmet, Sitcom Editore, Skira, ed altri...

Librerie

Il Viaggiatore Curioso, Mondadori Crema, Libreria Dornetti

appunti

A large rectangular area with rounded corners, containing horizontal dashed lines for writing notes.

imondidicarta



2013

DOMENICA 20 OTTOBRE

ore 10 Piazza Duomo



Irrompe l'arte

INCONTRO CON L'ARTISTA – A cura di Antonio Zaninelli
“In Grana la Prima”



● ***LA MACCHINA DI ALDO SPOLDI per la prima ed unica volta con le ruote di Grana Padano.***

Già esposta a:

“MATHILDENHÖHE DARMSTADT” 1990

“PALAZZO DI CRISTALLO” Madrid 1990 a cura di R. Barilli

“BOCCONI ART GALLERY” Milano,

“FONDAZIONE ARNALDO POMODORO” Milano,

“FONDAZIONE AMBROSETTI” Milano 2011



Irrompe l'arte



ALDO SPOLDI scultore e artista cremasco, si forma al Liceo Artistico Beato Angelico di Milano e all'Accademia di Brera. Dagli anni '80 in poi ha esposto all'Holly Solomon Gallery di New York, alla Triennale di Milano, alla Biennale di Venezia, alla Hayward Gallery di Londra. Celeberrimi sono i suoi quadri ed installazioni a tema ludico-giocos, con rappresentazione di giocattoli per bambini.

È docente all'Accademia di Brera.

In contemporanea, in via Santa Marta, studio Vigati a Milano, Aldo Spoldi espone un'antologica in scala di tutte le macchine d'artista realizzate.



Erbusco Ristorante Gualtiero Marchesi

- **CAMPER D'ARTISTA:** il camper giocoso di Cristina Show a cura di Aldo Spoldi. All'esterno allestimento quadri di Aldo Spoldi sul gioco. Presenza di un mimo, che davanti al camper esegue una performance d'arte.



Irrompe la cucina dimostrativa

INCONTRO CON GLI CHEF – A cura di Roberta Schira

“SHOW COOKING CON SALVINI”

Simone Salvini, che ha dimostrato come si possono coniugare buona cucina, gusto e salute, presenta il libro “I Dolci della Salute”, edito da Mondadori Electa.

SHOW COOKING, spettacolo culinario in diretta, con produzione di due dolci a sorpresa da parte dello chef con assaggio finale.



SIMONE SALVINI fiorentino, vegetariano, classe 1969. Scrive per diverse testate giornalistiche. Elabora proposte e soluzioni di alta cucina naturale vegetariana e vegane esclusive e personalizzate forte della sua lezione con lo chef stellato Pietro Leeman. Dal 2011 è Executive Chef di “Organic Academy” attraverso la quale, insieme ad Enrico Buselli, svolge corsi di cucina e servizi di formazione.

appunti

Area for taking notes, consisting of a large rounded rectangle with horizontal dashed lines for writing.

DOMENICA 20 OTTOBRE

ore 12:30 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la storia della musica classica

CIBO E MUSICA NELLA STORIA – A cura di Angelo Dossena

"CORO CLAUDIO MONTEVERDI" di Crema
direttore M° **Bruno Gini**

Clement Jannequin (1485 / 1558)

Quand je bois du vin clairet

(da *Trente et cinq chansons musicales...* Pierre Attaignant - Parigi, 1529)

Wolfgang Amadeus Mozart (1756 / 1791)

Trinkannon

(*Canone a quattro voci Kv 560 - Vienna, 1788*)

Antonio Salieri (1750 / 1825)

Quel tempo che si passa

(*Terzetto vocale dagli Scherzi musicali - Vienna, 1816*)

Ludwig van Beethoven (1770 / 1827)

Un lieto brindisi

(*Cantata Campestre - Vienna, 1814*)

Franz Schubert (1797 / 1828)

Trinklied

(*Quartetto vocale - Vienna, 1825*)

Giuseppe Verdi (1813 / 1901)

Libiamo ne' liti calici

(da *La Traviata - Venezia, 1853*)

Soprano **Elena Lukashysmina**

Tenore **Claudio Grasso**

Pianoforte **Mauro Bolzoni**

Coro **"Claudio Monteverdi "** di Crema

Direttore **Bruno Gini**

imondidicarta



2013



Irrompe il peccato di gola

INCONTRO CON IL PROFANO – A cura di Roberta Schira

“CONFESSO I MIEI PECCATI... DI GOLA!”

Intervista inedita a: ***Edoardo Raspelli***, conduttore televisivo e critico gastronomico, che confessa i suoi peccati di gola e il suo conflittuale rapporto con il cibo.

Definito “il critico gastronomico più severo d'Italia” Raspelli confesserà la sua vera passione: il cinema.

Modera ***Roberta Schira***.



EDOARDO RASPELLI nasce a Milano nel 1949. Giornalista, autore televisivo, conduttore e prima firma italiana nella critica gastronomica. È stato curatore e supervisore della “Guida dei ristoranti d'Italia” dell'Espresso. Scrive su La Stampa, dal 1998 è il volto di Melaverde, celeberrimo programma televisivo dedicato alla buona tavola, in onda su Canale 5.

Considerazioni finali di ***Roberta Schira***

appunti

A large rectangular area with a rounded border and horizontal dashed lines, intended for taking notes.



Irrompe la musica sacra

INCONTRO – A cura di Angelo Dossena

“CORO CLAUDIO MONTEVERDI” di Crema
direttore M° **Bruno Gini**

Cibavit eos, di William Byrd (1540 / 1623)

(Mottetto a quattro voci da Gradualia ac Cantiones sacrae....Liber Primus - Londra, 1610)

Cibavit eos ex adipe frumenti, alleluja
Et de petra melle saturavit eos, alleluja.
Exultate Deo adjutori nostro,
Jubilare Deo Jacob.
Gloria Patri et Filio

et Spiritui Sancto,
sicut erat in principio
et nunc et semper,
et in saecula, saeculorum,
amen.

ore 17 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe il sacro

INCONTRO CON LA STORIA – A cura di Angelo Dossena

“L’ULTIMA CENA”

Don Emilio Lingiardi, parroco della Cattedrale di Crema, presenta una rivisitazione di un momento centrale della storia della religione cristiana: l’ultima Cena di Gesù con gli apostoli.



Don EMILIO LINGIARDI nasce a Crema. Grande ricercatore e divulgatore, tiene corsi e conferenze, di cui è relatore e organizzatore.

È parroco della cattedrale di Crema e professore di “Storia delle religioni” presso la Libera Università per l’età adulta di Crema.

Chiostrì del Sant’Agostino - ore 19:00

Durante il “desco” ispirato all’Ultima Cena e preparato da **Carlo Alberto Vailati**, presidente delle **Tavole Cremasche**, saranno raccolti fondi per l’iniziativa benefica Terra Sancta College for boys.



DOMENICA 20 OTTOBRE

ore 18 Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo



Irrompe la ricerca scientifica

INCONTRO DIVULGATIVO-SCIENTIFICO

a cura di AIRC



Rendiamo il cancro sempre più curabile.

**“LA SANA ALIMENTAZIONE
COME STRUMENTO DI PREVENZIONE”**

Incontro con i ricercatori dell'Associazione Italiana Ricerca sul Cancro.

appunti

A large rounded rectangular box containing horizontal dashed lines for taking notes.

DOMENICA 20 OTTOBRE

ore 19 Chiostrri del Sant'Agostino



Irrompe l'aperitivo

"APERITIVO IN MUSICA"

è allietato da "*In Vino Veritas*" e da "*In Grana la Prima*".
Degustazione gratuita di **Grana Padano**.

Coro Claudio Monteverdi di Crema, direttore M° **Bruno Gini**
G.G. Gastoldi 1550 / 1609 - Dai balletti a cinque voci Milano, 1591
L'innamorato, Gloria d'amore, La Sirena, La Bellezza, Il Piacere
C.Jannequin - 1485 / 1558 - Chanson a quattro voci Parigi, 1529
Ce mois de mai

A seguire, presso i chiostrri del Sant'Agostino, "desco" ispirato all'Ultima Cena preparato da **Carlo Alberto Vailati**, presidente delle Tavole Cremasche.

dalle ore 20... dove andiamo a cena?

Irrompono le Tavole Cremasche



...dai "cuochi a chilometri zero"

telefono e indirizzo per prenotare, qui sotto li puoi trovare:

imondidicarta



2013

Bistek Telefono 0373 273046

V.le A.De Gasperi n.31 Trescore Cremasco

Hostaria San Carlo Telefono 0373 66190

Località Colombare di Moscazzano

Il Fante Telefono 0373 200131

Via del Fante, 23 Santo Stefano di Crema

Il Ridottino Telefono 0373 256891

Via Alemanio Fino, 1 Crema

QUIN Telefono 0373 257961

Via Racchetti, 8 (angolo piazza Duomo) Crema

Tre Rose Telefono 0374 57021

Via Maltraversa, 1/b Castelleone

Via Vai Telefono 0373 268232

Via Libertà 18, 26010 Bolzone di Ripalta Cremasca

Volpi Telefono 0373 90100

Via Indipendenza, 34 Nosadello di Pandino

www.tavolecremasche.it

L'EVENTO È IDEATO E ORGANIZZATO DA

ASSOCIAZIONE CULTURALE IMONDIDICARTA



Enrico Tupone - Presidente e motore dell'evento

È segretario generale per l'associazione fra le banche estere in Italia. Dopo anni passati nelle banche internazionali esce la vena culinaria-culturale accompagnata inoltre da una famiglia che si occupa d'arte a tempo pieno e di cucina a tempo perso. È presidente del coro Monteverdi.



Roberta Schira - Vice presidente

Partendo dall'amore per l'universo cibo e per i libri, ha realizzato il suo sogno di tredicenne: vivere di scrittura. Scrittrice, pubblicitista e critica gastronomica, ha pubblicato ricettari, trattati di antropologia alimentare, manuali, un romanzo, una biografia sulla condizione femminile, con Giunti, Ponte alle Grazie e Salani. Leggete i suoi articoli sul Corriere della Sera, Style e altre testate nazionali.



Angelo Dossena - Socio

Partito da zero (Teatro Zero), passato per l'invenzione del RecitarCantando, approdato alla direzione artistica del Teatro alla Scala e al CdA del Piccolo Teatro di Milano-Teatro d'Europa, ha deciso che il mondo è solo di carta (piccoli articoli per un grande giornale: Corriere della Sera).



Marco Ermentini - Socio

Architetto, è a capo della Shy Architecture Association che raggruppa il movimento internazionale per l'architettura timida. Si definisce un pescatore di paradossi nel fiume dei luoghi della vita. È tra i fondatori dell'Accademia del silenzio.



Stefano Fagioli - Socio

Cuoco patron della Trattoria Via Vai dal 1984, insieme al fratello Marco. Collabora con Sky e Canale 5 da varie stagioni. Il suo habitat naturale sono le isole greche.



Nicola Guida - Socio

Dopo tanti, ma tanti anni passati a trasportare merci su aerei e navi, ha incontrato un gruppo di amici con i quali iniziare a trasportare anche food, fantasia ed altro tempo libero.

L'EVENTO È IDEATO E ORGANIZZATO DA

ASSOCIAZIONE CULTURALE IMONDIDICARTA



Luigi Magni - Socio

Il mondo del cibo è stato la mia vita e la curiosità il vero motore: con imondidicarta realizzo il sogno impossibile di creare un festival che lega cibo&curiosità!



Rosalba Torretta - Socio

Ama viaggiare attraverso "imondi" privilegiando gli arcani della mente. Psicoterapeuta, psicoanalista e insegnante, da sempre contribuisce con diverse attività di volontariato all'emancipazione, e in particolare alla tutela dell'infanzia e della dignità femminile. Esprime la sua passione per la vita gustando buona compagnia e buona musica, lungo i vari orizzonti della cultura e dell'esperienza umana, cibo compreso!



Mario Verardi- Socio

Architetto pentito e dissociato.
Gourmand, vestale della tavola, severo censore di ristoratori.
Abolizionista.



Antonio Zaninelli - Socio

Nella mia vita, mi sono appassionato a sport, arte, collezionismo, musica... e viaggi.
Il viaggio simbolico che percorrerò con la Macchina dell'artista Aldo Spoldi, imondidicarta "in Grana la prima" con arrivo in piazza Duomo Crema il 18/19/20 ottobre 2013, sarà indimenticabile.

Altri Soci:

Vincenzo Cappelli, Il Socio Mascherato



Sofia Marconi

Segreteria di Direzione Organizzativa

*imondi
dicarta*



2013

Main sponsor:



Sponsor:



Sponsor tecnici:



Agenzia di comunicazione:





associazione culturale

imondidicarta

associazione culturale

Via Civerchi, 4 Crema - Tel. 334 8399297
www.imondidicarta.it - info@imondidicarta.it



segui su facebook - Imondi Dicarta

grafica essequadro www.essequadro.com con Angelo Dossena