

| L'almanacco del giorno

L'INVIATO  
TEMPO LIBERO

Cerca

## Menu principale

- Home
- L'Inviato TV
- Fotogallery
- Sport
- Tempo libero

## Menu secondario

- Cremona
- Crema
- Casalmaggiore

## Crema, Festival enogastronomico 'I Mondì di Carta'. I corsi di cucina di Edgardo Volpi e Antonio del Bistek



CREMA - Il 18, 19 e 20 ottobre a Crema si terrà la prima edizione del festival "I Mondì di Carta", una rassegna cultural-gastronomica dove arte e cibo si intrecciano, per dare vita a incontri e appuntamenti dedicati al buon vivere. In queste giornate performance di artisti - musicisti, attori, cantanti, pittori - si alterneranno a esperti nutrizionisti, medici, ricercatori e psicologi per parlare di arte, mente e cibo, in alcuni dei luoghi storici di Crema, cittadina poco battuta nei percorsi turistici più classici, ma che offre numerosi luoghi di interesse storico-artistico e vanta una lunga tradizione culinaria, tutta da scoprire ([www.imondidicarta.it](http://www.imondidicarta.it)).

I Soci Ristoratori delle 'Tavole Cremasche' partecipano in prima persona all'evento, con laboratori di cucina in cui propongono ricette del territorio cremasco. Antonio Bonetti del ristorante Bistek e Edgardo Volpi della Trattoria Volpi terranno un corso di cucina alle ore 15 di domenica 20 ottobre. Nello specifico cucineranno: 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.

Nelle giornate di sabato e domenica ci saranno altri corsi dove le 'Signore di Bolzone' prepareranno in diretta i tortelli cremaschi e i cuochi della Tavole Cremasche terranno altri corsi. Per le specifiche di iscrizione e prenotazione dei corsi: Sofia Marconi 334-8399297 (ore 16:00-20:00) [info@imondidicarta.it](mailto:info@imondidicarta.it) oppure vedi <http://www.imondidicarta.it/laboratori-gastronomici.php> Al festival saranno presenti Linea Verde di Rai1, Philippe Daverio, i dietologi Piero Mozzi e Nicola Sorrentino, l'artista Aldo Spoldi, Edoardo Raspelli, Maria Pia Ammirati, Massimo Visintin, Simone Salvini.

Contemporaneamente il 18,19,20 ottobre il Ristorante Bistek, nel segno della rinnovata tradizione, propone menù degustazione con interessanti ricette dedicate al "buon vivere cremasco". Nel costo di 35 euro a commensale è compreso coperto, una bottiglia di Rosso Giovane Banino di San Colombano di Antonio Panigada, e una bottiglia di acqua minerale ogni due persone. Il menù: coda di vitello disossata, in terrina con Fagioloni bianchi e salsa verde, ravioli con ripieno di Stracotto, crema di polenta con farina "Parco del Serio", coscia di Pollastra con tradizionale ripieno di Zucca, Amaretti e Mostarda di Cremona, torta di pasta Frolla, Ciccioli d'oca e mele Golden, Crema Zabaione al Moscato, espresso illy caffè. Prenotazioni: Antonio 0373273046 [ristorante@bistek.it](mailto:ristorante@bistek.it).

## Spettacoli &amp; Cultura



TEATRO

**Cremona, al Teatro Monteverdi la commedia in rosa 'Il Clan delle vedove'. Recita la Compagnia SelvaGreca**

-- SELEZIONA UNA SEZIONE --

Go

## Locali &amp; Eventi



FIERA

**Fiera di San Luca a Castelponzone. Buona cucina e visita al museo. Viaggio nell'antico borgo dei cordai**

- SCEGLI LA CATEGORIA -

Go

## Viaggi &amp; Gusto



SAPORI E CUCINA

**Crema, Festival enogastronomico 'I Mondì di Carta'. I corsi di cucina di Edgardo Volpi e Antonio del Bistek**