



IL UOGLH DEL GUSTO INCUONA CONNOI FOOD IL MONDO DEL BERE DESIGN INCUONA VETRINA

ACrema prima edizione di "I Mondi di Carta", rassegna che abbina sorprendentemente gastronomia e arte



redazione@saporinews.com  October 2013



Teatro, musica, pittura, psicologia e ... gastronomia si incontrano a Crema, in occasione de "I Mondi di Carta". Il 18, 19 e 20 ottobre, infatti, si terrà a Crema la prima edizione del festival "I Mondi 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.

Durante la tre giorni sarà possibile approfondire tematiche legate alla nutrizione, incontrare specialisti per momenti di consulenze personalizzate, assaggiare tipicità del territorio e assistere a momenti di intrattenimento che irromperanno inaspettatamente sulla scena, arricchendo di pathos gli incontri, coinvolgendo il pubblico con arie delle opere più famose, pièce teatrali e molto altro.

Tra i relatori presenti: **Philippe Daverio**, critico d'arte giornalista e conduttore televisivo, che illustrerà il nesso tra arte e cibo, supportato da esempi concreti di quadri emblematici; **Piero Mozzi**, medico, chirurgo e naturopata, fautore della cosiddetta "dieta del gruppo sanguigno"; **Nicola Sorrentino**, dietologo, che presenterà il suo ultimo libro "La dieta Sorrentino".

Come sottolinea **Roberta Schira**, Vice Presidente dell'associazione culturale **imondidicarta**: «Si tratta di una rassegna culturale che parla di cibo e cultura del cibo. Per la prima volta a Crema, in un'unica rassegna, confluiscono diversi aspetti: arte, teatro, musica e cucina. Gli sforzi della nostra Associazione Culturale sono stati volti a realizzare un ricco calendario di appuntamenti, con nomi di rilievo nazionale per dare visibilità e lustro a una città che ha molto da offrire.»

Tutte le attività sono a offerta libera. Il ricavato della manifestazione, al netto delle spese, verrà devoluto ad **AIRC, Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro**, ente che ha come obiettivo il finanziamento di progetti di ricerca oncologica del nostro

Search

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK

VETRINA DELLE FESTE




DUE PIACERI, la nuova torta del NATALE BAULI

October, 2013  0



ACrema prima edizione di "I Mondi di Carta", rassegna che abbina sorprendentemente gastronomia e arte

October, 2013  0



La festa delle lumere a Lungorio (Mn)- 27 ottobre 2013

October, 2013  0




Sabato 12 e domenica 13 - sagra dell'anguilla

October, 2013  0



6-13 Ottobre: domeniche in fattoria per riscoprire il mondo contadino

October, 2013  0



Il "semaforo alimentare" Flaminio: un regalo di qualità per Natale

October, 2013  0




In Val Bregaglia in ottobre Festival della castagna

October, 2013  0



Giomata Mondiale dell'Alimentazione 2013 : per imparare a mangiare sano senza rinunciare al gusto!

September, 2013  0

Paese. E' prevista la **presenza di ricercatori** alle postazioni AIRC dove sarà disponibile materiale divulgativo per una dieta corretta e uno stile di vita sano. Elementi che aiutano il nostro ambiente interno a mantenere le caratteristiche necessarie per prevenire e bloccare lo sviluppo della malattia fin dalle fasi precoci.

Sarà possibile seguire gli aggiornamenti sulla pagina Facebook dedicata o con l'hashtag #imondi2013 e prenotare le iniziative mandando un'e-mail a: info@imondidicarta.it. Per il programma completo, è disponibile il sito: www.imondidicarta.it.

PROGRAMMA EVENTI - 18/19/20 OTTOBRE 2013

VENERDI 18 OTTOBRE 2013

ore 17:00, sala accoglienza Palazzo della Provincia

Irrompe la musica classica Musica per bambini troppo o troppo poco nutriti

Junior Band diretta dal maestro Cecilia Zaninelli

ore 17:30, Palazzo della Provincia

Irrompono imondidicarta Inaugurazione e presentazione i mondidicarta 2013

Giro della rassegna in tre giorni illustrato da **Enrico Tupone** presidente dell'Associazione Culturale **imondidicarta** e presentazione del progetto charity a sostegno di **AIRC**, Associazione Italiana Ricerca Cancro

ore 18:00, Palazzo della Provincia

Irrompe la cultura di Crema I Mondidicarta, scritto del 1899

Breve ricordo di **Giovanni Vailati** - a cura di **Flavio Arpini**.

ore 18:15, Palazzo della Provincia

Irrompono la psicologia e la psicoterapia Mente e cibo

"**Dieta, che fatica!**" - a cura di 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 Maestro Bruno Gini

ore 21:15 Palabertoni

Irrompe una dieta speciale Mente e cibo

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

SABATO 19 OTTOBRE 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, Chiostrini del Sant'Agostino

Irrompe l'inaugurazione In Vino veritas - I libri del gusto & il gusto dei libri

Sciabolata al magnum e autografi degli autori - con: Stefano Fagioli, Roberta Schira, Aldo Spoldi

ore 10:00-12:00 e ore 15:00-17:00, Palazzo della Provincia

Irrompe la consulenza gratuita sull'alimentazione Mente e cibo

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

ore 11:00, Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo

Irrompe la letteratura Incontro con gli autori

Dietro le quinte in cucina - con **Maria Pia Ammirati**, vice Direttore Rai1 e Carla Latini

In contemporanea

Irrompe a sorpresa il teatro Incontro con cibo e poetica

Con Andrée Ruth Shammah - Fondazione Pier Lombardo

ore 15:00, Sant'Agostino - Sala Pietro Da Cemmo

Irrompe la musica mascherata Musica classica

Il ballo in maschera - Corpo bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano diretto dal Maestro Eva Patrini

Proseguiamo con

Irrompe il critico mascherato Incontro con gli autori

Gastronomia in incognita - Valerio Massimo Visintin

ore 18:00, 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

ore 19:30, Chiostri del Sant'Agostino

Irrompe l'aperitivo Aperitivo in musica

Coro Monteverdi, In Vino Veritas, in Grana la Prima

dalle ore 20:00... 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, Viavai, Volpi

DOMENICA 20 OTTOBRE 2013

ore 10:00, Piazza Duomo

Irrompe l'arte Incontro con l'artista

In Grana la Prima - Aldo Spoldi

ore 11:00, Sant'Agostino - Sala Pietro da Cemmo

Irrompe l'arte e incontra il cibo Incontro con gli autori

Il cibo nell'arte - Philippe Daverio

ore 12:30, Sant'Agostino - Sala Pietro da Cemmo

Irrompe la storia della musica classica Cibo e musica nella storia

Coro Monteverdi diretto dal Maestro 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 - con **Edoardo Raspelli**

ore 16:45, Sant'Agostino - Sala Pietro da Cemmo

Irrompe la musica sacra Incontro

Coro Monteverdi diretto dal Maestro Bruno Gini

ore 17:00, Sant'Agostino - Sala Pietro da Cemmo

Irrompe il sacro Incontro con la storia

L'Ultima cena - Don Emilio Lingiardi

ore 17:30, Sala Pietro da Cemmo

La cucina dimostrativa Incontro con gli chef

Show cooking con **Simone Salvini**

ore 18:00, Sala Pietro da Cemmo

Irrompe la ricerca scientifica Incontro divulgativo scientifico

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

ore 19:30, Chiostrini del Sant'Agostino

Irrompe l'aperitivo Aperitivo in musica

Coro Monteverdi, In Vino Veritas, in Grana la Prima, desco ispirato all'ultima cena - Carlo Alberto Vailati

dalle ore 20:00... 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 Rdiottino, Quin, Tre Rose, Viavai, Volpi

EVENTI CONTINUATIVI SABATO 19 E DOMENICA 20

IN VINO VERITAS - Chiostrini del Sant'Agostino - degustazione di vini

I LIBRI DEL GUSTO & IL GUSTO DEI LIBRI - Chiostrini del Sant'Agostino - vendita di libri

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

Foto by [Mondi di Carta](#)

- [aperitivo in musica](#)
- [arte](#)
- [crema](#)
- [dieta Sorrentino](#)
- [Edoardo Raspelli](#)
- [Mondi di Carta](#)
- [km 0](#)
- [Philippe Daverio](#)
- [rassegna gastronomica](#)

About the Author



Related Posts



Leave A Response

Name (required)

Email (required)

Website

Comment

Post Comment

LES-HOPPINGNEWS

NUDE MAGIQUE CC CREAM ANTI-FATICA by L'OREAL PARIS: effetto pelle nuda!

Arriva la prima Collezione Calze firmata Triumph

Choppi, il tritatutto Ariete che ... pela anche l'aglio!

Cameo Miscela 9 torte al cioccolato: metti in campo la tua creatività in cucina!

Nuove golose fragranze per i bagnodoccia SapoNello

VAGGIARENEWS

Sudan, nuovo museo ferroviario ad Atbara

Veni, Vidi, Vici: la Premium Economy di Cathay Pacific Airways conquista Roma

Italia e Francia collegate ancora più strettamente per l'intesa Thello-Trenitalia

Air France KLM propone su Facebook il gioco "Alla riscoperta dell'America"

Parte oggi la 50a edizione di TTG Incontri e Naar Tour Operator si presenta con numerose novità di programmazione e interessanti collaborazioni.

LN NETWORK

- Le Shopping News

- Viaggiare News

- Sapori News

Register
Log in

SAPORINEWS

Il Magazine per gli amanti della buona tavola.

Il Magazine per chi vuole essere aggiornato su tutti gli eventi enogastronomici.

Il Magazine per chi vuole scoprire sapori nuovi, senza dimenticare quelli della tradizione, e pensa che a tavola non si invecchia.