Il PICCOLO giornale del
CREMASCO
Settimanale
Data 19-10-2013
Pagina 12
Foglio 1

www.ecostampa.it

La kermesse cultural-gastronomica. L'intenso programma del week-end. Cosa c'è da sentire e gustare

La Rai per «I mondi di carta»

Venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 ottobre, a Crema si terrà la prima edizione del festival «I Mondi di Carta», 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 – musici, 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. A questo si aggiungeranno i laboratori che si terranno tutti presso la cucina del ristorante «Il ridottino» in via Alemanio Fino, 1 a Crema.

I LABORATORI DI SABATO 19 OTTOBRE

Si parte alle 10 con Luciano Albertini chef della Trattoria Tre Rose, che insegnerà a cucinare: insalata tiepida di fagiano in carpione, pappardelle con ragù d'anatra, costine di maiale con verze e funghi chiodini e budino alle pere, grana padano e miele di castagno. Secondo laboratorio alle 14,30 con Sergio Brambini chef dell'Hostaria San Carlo. Il menù proposto sarà: patè di fegatini d'anatra con gelatina al porto, risotto con verze e pasta di salame, dunèl col picanèl (coniglio in salsa) e torta bertolina. Alle 17,30, infine, sarà la volta di Nicola Salatti chef della Trattoria Il Fante che proporrà sformato di formaggio salva cremasco con petto d'anatra marinato, raviolo d'anatra, anatra con le verze e mela caramellata con gelato alla cannella.

I LABORATORI DI DOMENICA 20 OTTOBRE

Domenica seconda tornata di laboratori gastronomici che saranno aperti alle 10 dalle 'sciure da Bulsù', le signore di Bolzone che insegneranno la ricetta segreta dei tortelli cremaschi.

Alle 15 laboratorio con Antonio Bonetti del Ristorante Bistek e Edgardo Volpi della Trattoria Volpi che insegneranno a cucinare: coda di vitello, fagioli bianchi e salsa verde, raviolo con ripieno di stracotto di manzo, coscia di pollastra ripiena con zucca, amaretti e mostarda e torta di pasta frolla, ciccioli d'oca e mele. Ultima proposta domenica alle 18 con Stefano Fagioli chef della Trattoria Via Vai e con Carlo Alberto Vailati chef del Ristorante Ridottino. Il menù pensato dagli ultimi due chef sarà: lumache con crema di mascarpone, patate e noci, risotto giallo con fegato grasso d'oca, anatra "coi ciudì" (Anatra con i chiodini) e semifreddo di nocciole e caramello.

In queste giornate, musicisti, attori, cantanti, pittori si alterneranno a esperti nutrizionisti, medici, ricercatori e psicologi per parlare di arte.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre le telecamere della RAI, con diverse trasmissioni televisive, saranno presenti a Crema per seguire gli appuntamenti in calendario per il festival cultural-gastronomico «Imondidicarta». In particolare, seguiranno gli appuntamenti di: Nicola Sorrentino, sabato 19 alle ore 18 al Sant'Agostino nella Sala Pietro Da Cemmo, Philippe Daverio domenica 20 alle ore 11al Sant'Agostino nella Sala Pietro Da Cemmo, Simone Salvini domenica 20 alle ore 17al Sant'Agostino nella Sala Pietro Da Cemmo e durante i laboratori del gusto di sabato e domenica nei Chiostri di Sant'Agostino.

Il ricavato della manifestazione, al netto delle spese, verrà devoluto ad AIRC, l'Associazione Italiana Ricerca sul Cancro. Una grande occasione per il comune lombardo per mostrare le eccellenze di un territorio ancora poco conosciuto, ma ricco di tradizioni da scoprire.

Da sinistra: Roberta Schira, Angelo Dossena, Luigi Magni, Rosalba Torretta, Antonio Zaninelli, Stefano Fagioli

106604

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.