



NUTRI LA TUA CREATIVITÀ, PLASMA LA TUA TECNICA, VALORIZZA LA TUA ATTIVITÀ, LASCIA IL SEGNO

itilio aggiornamento de 10.

Crema, 'Imondidicarta'. Conclusa la prima

edizione della rassegna che ha saputo unire

cibo e cultura in tre giorni di eventi originali

di Paola Adenti

**CULTURA** 

mercoledì 23 ottobre 2013

Fai di Crem@ on line la tua pagina iniziale info@cremaonline.it

Santo del giorno: Giovanni da Capestrano

PRIMO PIANO CRONACA

POLITICA ECONOMIA

SPETTACOLI

SPORT RUBRICHE

Ultime Notizie

TUTTE LE NEWS >

Multimedia

ARTE

CINEFORUM DIALETTO EVENTI

INCONTRI ITINERARI

MANIFESTAZIONI

MOSTRE PROIEZIONI

STORIA

TRADIZIONI

USANZE SONDAGGIO

nadelle

MULTIMEDIA GAZZETTINO CREMASCO

MAPPA INTERATTIVA

GALLERIE FOTOGRAFICHE VIDEO

NEWSLETTER ISCRIVITI



Manifestazioni - Si è conclusa con uno straordinario successo di critica e di pubblico, la prima edizione cremasca della rassegna imondidicarta. Sono i numeri a confermare l'affluenza, con circa 2300 persone intervenute ai vari eventi, più di trenta, in tre giorni. Ben 1300 sono stati i partecipanti all'incontro con il dottor Piero Mozzi al Pala Bertoni e 300 quelli presenti in Sala Pietro Da Cemmo con Philippe Daverio. Notevole l'interesse dimostrato dalla stampa e dai mezzi di comunicazione a livello nazionale con circa 60 testate giornalistiche ed una decina di tv e radio che hanno parlato della rassegna. Per tutti, d'obbligo, una tappa in Piazza Duomo per foto e riprese alle opere dell'artista cremasco Aldo Spoldi. L'auto "In Grana la Prima" ed il suo "Camper d'artista", dedicato al gioco, hanno incuriosito i passanti. Apprezzati i sei laboratori del gusto con oltre 100 iscrizioni ed esauriti i posti a sedere ai vari show cooking nei chiostri del Sant'Agostino.



REDAZIONE CHI SIAMO

NETWORK CREMASCO.INFO



Philippe Daverio (foto © Giulio Giordano)

## Il Sant'Agostino vive

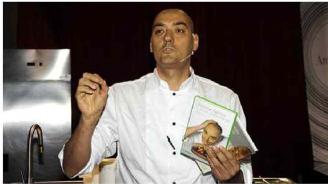
Gli splendidi spazi all'interno del Sant'Agostino, in pieno centro storico, si sono animati e hanno ospitato tre giorni di intense attività che si sono concluse domenica 20 ottobre con una serie di incontri, dimostrazioni e degustazioni. Una Sala Pietro Da Cemmo da tutto esaurito ha accolto, domenica mattina, **Philippe Daverio**, critico d'arte e giornalista. Introdotto dalla vice presidente di *imondidicarta*, **Roberta Schira**, ha incantato con la fluente dialettica il folto pubblico. Molti gli argomenti toccati: dalla presenza degli animali a quella del cibo nei dipinti e nell'arte. Daverio ha raccontato di come, nelle produzioni artistiche, si possa studiare anche l'evoluzione della vita domestica attraverso, per esempio, l'uso delle stoviglie; terracotta, ceramica, porcellana, vetro, posate in un excursus storico culturale che testimonia, in parallelo, l'evoluzione di un sistema sociale.





Edoardo Raspelli (foto © Giulio Giordano)

Peccati di gola
Pomeriggio ancora in Sala Da Cemmo in compagnia, fra gli altri, del
giornalista, scrittore, gastronomo Edoardo Raspelli che ha parlato di guide
enogastronomiche e del suo approdo in tv. "Oggi - afferma - il cibo si deve
sposare con una serie di fattori per poter rendere piacevole una cena, un
momento conviviale". Ha poi raccontato con ironia del suo arrivo alla
televisione. "Certamente per la mia bellezza". Prima la collaborazione con Rai 2
poi Rai 1 ed in seguito Mediaset. "Mi commuovo quando incontro ed intervisto
la sociali directi in compagnia di del sociali di controle di intervisto. gli anziani rimasti in campagna ad affrontare una vita dura e semplice. Oppure i giovani che tornano a lavorare per scelta in campagna. E questa commozione autentica passa anche attraverso il mezzo televisivo". I peccati di gola? Raspelli risponde convinto che non esistono. I peccati si devono confessare. "Per me, ateo, non c'è peccato quindi non c'è confessione". Cita poi Suor Germana la quale afferma che non esiste il peccato di gola poichè la gola si sconta vivendo. Segue un nutrito elenco di patologie correlate.



Simone Salvini (foto © Giulio Giordano)

Nel tardo pomeriggio, nella cornice teatrale allestita nei chiostri, pacifica incursione nel **mondo vegano** con lo show cooking dello chef **Simone Salvini** che ha portato in città principi di vita, cibi e la sua filosofia frutto anche di viaggi in India e in Cina dove le popolazioni rurali mangiano poco, si ammalano meno e vivono di più. "Il veganesimo è oggi uno tsunami, un'onda che va cavalcata affinchè questa possibilità gastronomica abbia diffusione piena" - ha affermato prima di cucinare dolci vegani in diretta. Cibi salati in modo naturale, niente zuccheri raffinati, alimenti di origine vegetale e nessuna proteina di origine animale, le sue regole base. Seguitissima è stata la preparazione di un **budino vegano** decorato con tartufo al cioccolato e prugne, basilico, menta e lamponi rigorosamente disposti verso il cielo e la terra. Un assaggio *finger food style*, per tutti i presenti, di **tiramisù vegano** ha concluso l'incontro. Attenzione estrema è stata dimostrata da Salvini per i problemi legati all'alimentazione tanto che il suo ristorante, l'Ops di Roma, dedicherà una serata ai celiaci il prossimo 8 novembre. L'intervento di don Emilio Lingiardi sull'Ultima Cena e il Coro Monteverdi hanno chiuso la prima edizione di una rassegna della quale si parlerà ancora molto.

## LINKS:

Irrompe la cucina dimostrativa a imondidicarta. Conversazione con lo chef Simone Salvini, vegetariano - vegano (archivio Crem@online)
"imondidicarta": a Crema irrompe la cultura del cibo con tre giorni di originali appuntamenti (archivio Crem@online)



Data 22-10-2013

www.ecostampa.it

Pagina

Foglio 3/3

Antonio Zaninelli e il sindaco Stefania Bonaldi (foto © Giulio Giordano)

MARTEDÌ 22 OTTOBRE 2013, 16:52

TORNA A CULTURA | INVIA L'ARTICOLO

CREM@ON LINE

# CERCHIAMO PERSONE GIOVANI E DINAMICHE

Copyright © 1998•2009 Planet Service - Tutti i diritti riservati <u>L'accesso e l'uso di questo sito web è soggetto alle sequenti condizioni</u> P.IVA 01393840192 - Iscr. Tribunale di Crema n.143 del 04.10.2006 - Service provider: Register S.p.A.