

Kermesse Ecco eventi e ospiti da non perdere presentati dai curatori

Quando il cibo diventa cultura A Crema tornano iMondidicarta

di Lidia Gallanti

Dalla terra allo spazio, dal presente al futuro. Tornano iMondidicarta, festival cremasco che dal 7 all'11 ottobre porta al Centro Culturale Sant'Agostino un calendario denso di proposte e ricco di ospiti di calibro internazionale. «Una sfida vinta in partenza - affermano gli organizzatori della kermesse - pensata per inserire città e territorio in un sistema di promozione culturale che parta dalle peculiarità locali e continui nello scambio di saperi e risorse, prima fra tutte il cibo». La terza edizione ruota infatti attorno al concetto di benessere, declinato in molteplici iniziative pensate per nutrire il corpo e lo spirito, passando dai piaceri della buona tavola alla letteratura, dalla musica allo yoga. Anche quest'anno gli show cooking saranno parte integrante della manifestazione, che prevede l'intervento di chef e sommelier di alto livello; oltre a Ernst Knam e Ambra Romani, personaggi già noti al pubblico televisivo, ci saranno gli assaggi offerti da Rosalba Scaglioni, Monica Bianchessi, Sergio Vineis, Cristina Lunar-



dini, Stefano Fagioli ed Elisa Tadini. Tra le sorprese ci sarà un incontro dedicato al cibo dello spazio, dove lo chef Stefano Polato, l'imprenditore David Arvino e il nutrizionista Andrea Pezzana parleranno dell'alimentazione dell'astronauta Samanta Cristoforetti spaziando ai nuovi scenari della nutrizione futura. A questo proposito la fondazione Entonote proporrà invece un'altra bizzarra proposta legata alla nutrizione con gli insetti, alla scoperta delle risorse segrete della natura. Tanti gli ospiti legati al mondo della letteratura come Sveva Casati Modignani, Cristina Gabetti, Flavio Caroli, Luciano Manicardi, Mina Novello cui si alterneranno esponenti dell'imprenditoria italiana come Oscar Farinetti e Carla Latini. Non mancherà la musica, che quest'anno abbraccia l'intera manifestazione: l'inaugurazione sarà un concerto di campane, la chiusura un'esibizione d'archi, senza dimenticare l'esibizione canora del Coro Monteverdi. Il campo si allarga al benessere psicofisico, grazie alla partecipazione di nutrizionisti, naturopati, psicologi e personal coach che offriranno consulenza nel corso di tutta la manifestazione, ponte culturale tra ciò che la tradizione insegna e ciò che il futuro riserva.

CUCINA



«Il minimo comune denominatore è sempre il cibo, inteso come momento di felicità. Essendo arrivati al terzo anno, non è facile trovare un filo conduttore in grado di unire tutti gli eventi: nel 2015 toccheremo molti temi differenti, declinati a seconda delle tendenze e pensati per suscitare curiosità negli spettatori. Ci saranno diversi show cooking, tra cui l'incontro di pasticceria che vedrà ospite Ernst Knam, oltre a nomi già noti sul territorio come Cristina Lunardini o Monica Bianchessi. La formula degli show cooking piace alla città, è un modo per il pubblico agli chef, che durante la dimostrazione pratica ai fornelli potranno rispondere a domande e curiosità».

(Stefano Fagioli)

Ernst Knam



Domenica 11 ottobre Crema si trasforma in un dessert d'autore. Alle ore 15 la Sala Agello ospita Ernst Knam, "re del cioccolato" già consacrato al successo dall'omonima trasmissione televisiva e dal ruolo di giudice per il programma "Bake Off Italy". Un nome di spicco che quest'anno completa la rosa dei gourmet scelta per l'edizione 2015 della rassegna cremasca, per la quale il *maitre chocolatier* preparerà due dolci creati apposta per la città di Crema. Tedesco di origine e milanese d'adozione, il pasticcere ha scelto l'Italia come patria della propria arte, traendo ispirazione da luoghi e contesti in cui si trova a lavorare: la Sala Agello del Centro Culturale Sant'Agostino sarà un

nuovo banco di prova, dove il pubblico potrà assistere all'esibizione dello chef partecipando in prima persona allo show cooking. «Less is more», questa la filosofia che secondo Knam guida l'arte dolciaria, fatta di equilibrio e cura dei dettagli, declinando il cibo in una forma d'arte che ben si sposa con lo spirito della manifestazione.

LETTERATURA



"L'autrice racconta un mondo fatto di ricordi, sapori e profumi che servono come stimolo per raccontare storie di personaggi, di vita. Quella presentata si snoda attorno ad un piccolo mistero, legato ad un nome e alla passione per il vino. L'ultimo lavoro di Sveva Casati Modignani rientra nell'approccio alla cultura del cibo, visto in forma simbolica, come vuole la filosofia della nostra manifestazione. Stiamo parlando di un'autrice che ha saputo costruire un successo editoriale affermato nel tempo. E' testimone di una generazione al femminile che può raccontarci come si sono evolute editoria e letteratura negli ultimi trent'anni, compreso il modo di essere scrittrici e donne, ieri e oggi."

(Roberta Schira)

Sveva Casati Modignani



Intrecci appassionanti e stile inconfondibile. Sveva Casati Modignani non ha bisogno di presentazioni: dopo trent'anni di attività letteraria e oltre undici milioni di copie vendute e tradotte in venti Paesi, l'autrice milanese rappresenta ad oggi una delle firme più amate della narrativa italiana. Storie famigliari, dense di emozioni e ricordi, contenuti maturati dall'esperienza e da tracce autobiografiche che delineano lo spessore dei personaggi accentuando le sfumature delle relazioni che nascono sullo sfondo di intrecci avvincenti. Testimone del proprio tempo, Modignani delinea attraverso la propria carriera la parabola della narrativa al femminile, che quest'anno le è valsa la fascia di ambasciatrice "We women for expo".

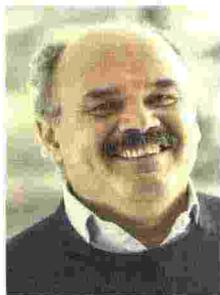
Domenica 11 ottobre ore 11.30 sarà ospite cremasca con Rossella Canevari e Antonio Bozzo, per presentare in Sala Pietro da Cemmo "La vigna di Angelica", ultimo lavoro della scrittrice ambientato nel mondo della produzione vinicola d'eccellenza, raccontata attraverso personaggi e segreti di famiglia.

BENESSERE SOSTENIBILE



«Stiamo parlando di un grande imprenditore, che per la prima volta ha portato l'Italia alla ribalta grazie alle sue peculiarità alimentari. Oscar Farinetti rappresenta l'eccellenza del nostro Paese in ambito alimentare, che ha saputo esportare con successo aprendo magazzini firmati Eataly in tutto il mondo. Una figura da sostenere e ammirare, che sarà a Crema per parlare del binomio cibo-cultura in occasione dell'Expo. Nella partecipazione a iMondidicarta si celebra l'eccellenza di prodotti locali che hanno già riscosso attenzione e gradimento a livello italiano e nazionale, ne sono un esempio il Grana Padano e il torrone di Bandirali, prodotti che già hanno parlato di Crema al mondo» (Enrico Tupone)

Oscar Farinetti



L'eccellenza alimentare tricolore raccontata a Crema. Sabato 10 ottobre Oscar Farinetti racconta la parabola della Ferrero e l'avventura firmata Eataly, brand nato nel 2007 per promuovere nel mondo l'immagine e il gusto made in Italy. La catena di punti vendita nata negli spazi di una ex fabbrica torinese ed esportata nelle principali capitali europee e mondiali segna il percorso di una filosofia imprenditoriale che Farinetti ha saputo coniugare con attenzione all'ambiente e al sociale. Un percorso di successo non privo di critiche e controversie, che il manager racconterà svelandosi in prima persona alle ore 18.30 in sala Pietro da Cemmo. L'incontro sarà moderato da

Arturo Cardelus, Conte di Amaya e collega che per sedici anni ha lavorato per la multinazionale, ideatore con Farinetti di proposte commerciali di successo come i "Nutella Point" situati a New York, Chicago, San Paolo e recentemente presso il padiglione Eataly all'Expo milanese.

MUSICA



«Abbiamo la fortuna di ascoltare dal vivo strumenti Stradivari, Guarneri e Guadagnini. Si tratta di tre violini eccezionali firmati di mastri liutai famosi in tutto il mondo, prestati dal Museo del Violino a Crema per un'esibizione speciale a chiosa dei tanti incontri che proporranno quest'anno. La performance sarà di altissimo livello, arricchita dall'intervento di Eric Blot, esperto di fama mondiale presente per introdurre il concerto che concluderà iMondidicarta, in cui anche la musica sa essere cibo per l'anima. Non mancherà l'eccellenza cremasca, che quest'anno è rappresentata dalle campane della Fonderia Allanconi, madrine dell'intera manifestazione»

(Antonio Zaninelli)

Violini e campane



Archi e rintocchi per tradurre in musica iMondidicarta. Quest'anno gli appuntamenti musicali si condensano in concerti di altissimo livello, dedicati agli strumenti simbolo dell'eccellenza musicale territoriale. Una sintesi che parte dal gemellaggio strumentale tra la finissima arte liutaria e la produzione di campane, strumenti protagonisti dell'edizione 2015. Sabato 10 ottobre alle ore 21 la chiesa di San Benedetto, in piazza Garibaldi, ospita il Quartetto Fauves in un concerto straordinario di violini. Leonardo Cella, Pietro Fabris, Giacomo Gaudenzi ed Elisa Florida si alterneranno all'archetto di preziosi strumenti d'autore. L'esibizione sarà introdotta dalla conferenza tematica tenuta da Eric Blot. Due appuntamenti dedicati ai bronzi prodotti dalla Fonderia Allanconi: il primo concerto di campane si terrà venerdì 9 ottobre alle 20.30 presso i chiostrini del Sant'Agostino, con l'esecuzione di sei brani a cura del maestro Erich Bertot. La bacchetta passerà quindi al Maestro BoudeWijn Zwart (nella foto), che domenica 11 alle 17 terrà un concerto con programma a sorpresa.

Il programma

da LUNEDI 5

Francesco Messina "Adamo ed Eva", scultura esposta in piazza duomo

MERCOLEDI 7

Teatro S. Domenico (9.15 - 11.30 - 21)

Giancarlo Orsini: "Guarda il tuo futuro, La tecnologia per la nutrizione del domani"

GIOVEDI 8

Trattoria Via Vai (20.30)

"La pianura di Cuccagna, secondo atto: i nuovi maestri della cucina padana". Cena guidata con Stefano Fagioli

VENERDI 9

Chiostrini S. Agostino (20.30)

Concerto di campane con il Maestro Erich Bertot

Sala P. da Cemmo (21.15)

Coro "Monteverdi" diretto dal M° Bruno Gini

Sala P. da Cemmo S. Agostino (21.30)

Luciano Manicardi: "Monasteri e cibo: prassi e simbolica" e "Non è mai solo pane"

SABATO 10 OTTOBRE

Sala Agello (9.30)

Show cooking di Monica Bianchessi - Strudel

Sala P. da Cemmo (10.30)

"Come si mangia nello spazio?"

L'esperienza di Argotec nella preparazione del cibo per gli astronauti

Sala Agello (11.30)

Show Cooking - "I Dolci dell'allegrìa" con Ambra Romani, chef de La prova del Cuoco

Sala Agello (12.00)

Preparazione tortelli cremaschi a cura di Elisa Tadini

Sala Biblioteca (15.00)

Convegno "Obesità: mangiare per vivere non vivere per mangiare"

Sala P. da Cemmo (15.30)

"Il Fico", assaggio dolce afrodisiaco

Sala P. da Cemmo (17.00)

presentazione libro "Anime e volti, l'arte dalla psicologia alla psicanalisi" di Flavio Caroli

Sala Agello (17.30)

Show Cooking di Cristina Lunardini

Chiostrini S. Agostino (17.30)

Aper-I-Ching, aperitivo con coach Rosy Barretta

Sala P. da Cemmo (18.30)

Oscar Farinetti - L'eccellenza italiana di Eataly e la Ferrero

Sala Agello (19.00)

"I grandi terroir del Nebbiolo" - degustazione guidata

Chiesa S. Benedetto (21.00)

Concerto Straordinario di Violini - Quartetto Fauves (strumenti Stradivari, Guarneri e Guadagnini)

DOMENICA 11

Sala Agello (10.00)

"Cosa mangeremo domani: grilli, camole, locuste, cavallette. C'è un

grillo nel biscotto"

Sala P. da Cemmo (10.00)

Presentazione libro "Pum e Pumme" di Michele Colombo e Mina Novello

Sala Agello (11.00)

"La cucina delle mele" a cura dello Chef Roberto Vineis

Sala P. da Cemmo (11.30)

Sveva Casati Modignani con Rossella Canevari e Antonio Bozzo

Sala Agello (12.30)

Show cooking a cura di Cara Latini

Sala P. da Cemmo (14.30)

"Fattori di rischio nei tumori-alimentazione?"

S. Agostino Sala Agello (15.00)

"La Crema di Knam", a cura del pasticciere di "Bake Off Italy" Ernst Knam

Sala P. da Cemmo (16.00)

Presentazione libro "A passo leggero" di Cristina Gabetti

Chiostrini S. Agostino (17.00)

Concerto di campane a cura del Maestro BoudeWijn Zwart

Sala P. da Cemmo (19.30)

Coro Monteverdi Crema

