

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie

Ok

La Provincia di Cremona.it

cerca

CERCA



HOME CRONACA ECONOMIA SPORT **TEMPO LIBERO** MEDIAGALLERY ANNUNCI RUBRICHE

Altre notizie da questa sezione



Felicemente cibo. Felicamente vino
Il Seminario Veronelli a **Mondi di Carta** a Ripalta Cremasca (8) e a Crema (10)



In piazza Roma fino al 14 ottobre
Cremona. Il 'Pane in piazza' tra fragranza e solidarietà



BASSA PIACENTINA
L'aglio diventa protagonista

A TAVOLA

Felicemente cibo. Felicamente vino

A A A

Il Seminario Veronelli a **Mondi di Carta** a Ripalta Cremasca (8) e a Crema (10)



08/10/2015 | 10/10/2015

5 stars rating

genere incontri

Aggiungi al calendario



Giovedì 8 ottobre, ore 20.30 - Trattoria Via Vai - Bolzone di Ripalta Cremasca (CR)

Sabato 10 ottobre, ore 19.00 - Sala Agello, Centro Culturale Sant'Agostino - Crema (CR)

Per il secondo anno consecutivo il Seminario Permanente Luigi Veronelli, associazione per la cultura del vino e degli alimenti fondata da Gino Veronelli, curerà due importanti appuntamenti all'interno de **Mondi di Carta** 2015, manifestazione organizzata a Crema (CR) dall'omonima associazione culturale.

La cultura gastronomica veronelliana domani, giovedì 8 ottobre, alle ore 20.30 presso la Trattoria Via Vai di Ripalta Cremasca (CR) sarà protagonista d'una cena guidata intitolata "La pianura di Cuccagna, Secondo Atto: i nuovi maestri della cucina padana".

«Grazie a misurati interventi esplicativi, i partecipanti scopriranno alcune figure chiave dell'alta cucina italiana. Chi ha raccolto l'eredità dei grandi chef - Bolzoni, Bergese, Ferrari, Cantarelli e Colombani - presentati nella precedente edizione de **Mondi di Carta**? Chi ne ha continuati i percorsi, in accordo o in contrapposizione? Riproducendo uno spaccato della ristorazione della Valle del Po degli anni '80, conosceremo quella nuova estetica del commestibile che s'irradia tra due rivoluzioni culinarie: gli ultimi fuochi della Nouvelle Cuisine e i primi vagiti di quella che sarà poi definita come Molecular Gastronomy» - ha anticipato Andrea Alpi, responsabile della didattica e della formazione del Seminario Veronelli che



La Provincia Digitale

La Provincia

SFOGLIA salva sicurezza

ABBONATI e mette la firma

VERSIONE HTML

Archivio Storico

1 gennaio 1926 - 31 dicembre 2009

LA VOCE DEL PO

Oggi... 8 ottobre 1959

La Provir

LA INGHILTERRA oggi alle urne

Altre notizie contro Kasperi

E siamo fotografati in Leno?

I russi hanno fotografato il lato oscuro della luna? Altro mistero irrisolto



Lettere al Direttore

Spazio Aperto

» scrivi

» IL PUNTO

Le necrologie

Blog

condurrà la serata.

In particolare, nel corso della cena - vero e proprio viaggio nella storia della cucina italiana sapientemente preparato dallo chef-patron Stefano Fagioli - saranno servite le seguenti portate eseguite sulla base di ricette originali: Cotechino con pipeto, piatto della cucina tradizionale popolare cremasca, Il Carpaccio, folgorante intuizione di Giuseppe Cipriani dell'Harry's Bar di Venezia, Tortello di cacao ripieno di pernice rossa con salsa al recioto bianco e limpido di lamponi, creazione di Romano Tamani del Ristorante Ambasciata di Quistello (MN), Riso, oro e zafferano, piatto-mito del Maestro Gualtiero Marchesi, Quaglie disossate in crosta di patate di Georges Cogny dell'Antica Osteria del Teatro di Piacenza e Bigné fritti caramellati, salsa al mandarino di Igles Corelli creato in quella cucina di talenti che fu il Trigabolo di Argenta (FE).

Ad accompagnare questa successione di pietre miliari della cucina italiana sarà una selezione di sei vini provenienti da alcuni storici cru italiani.

Sabato 10 ottobre alle ore 19.00 presso la Sala Francesco Agello del Centro Culturale Sant'Agostino a Crema (CR) si terrà, inoltre, la degustazione "I grandi terroir del nebbiolo". Di assoluto prestigio i vini proposti: Barolo Riserva Lazzarito 2011 di Vietti (Castiglione Falletto, Cuneo), Barolo Vigneto Campè Vursù 2010 de La Spinetta (Castagnole Lanze, Asti), Barbaresco Coparossa 2012 di Bruno Rocca - Rabajà (Barbaresco, Cuneo), Roero La Val dei Preti 2012 di Matteo Correggia (Canale, Cuneo), Gattinara Molsino 2009 di Nervi (Gattinara, Vercelli), Valtellina Superiore Riserva Vigna 2011 di Dirupi (Ponte in Valtellina, Sondrio), Sfurat di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri 2011 di Rainoldi (Chiuro, Sondrio) e Dolmen Nebbiolo Colli del Limbara 2009 della Cantina Gallura (Tempio Pausania, Olbia-Tempio).

«Introdurremo i partecipanti nell'aristocrazia dei vini rossi italiani, celebri denominazioni accomunate dal medesimo vitigno d'origin: il nebbiolo. Ritenuto in modo unanime tra le varietà a bacca rossa con maggiore potenziale qualitativo al mondo, il nebbiolo annovera tra le sue peculiarità quella d'essere estremamente sensibile al suolo e al clima dell'areale in cui è coltivato. Una caratteristica che gli consente d'esaltare con note aromatiche originali e un profilo gustativo sorprendente le specificità d'ogni terroir, d'ogni singolo vigneto.» - ha commentato Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli che con Andrea Alpi condurrà l'evento.

A dialogare con i cibi, i vini e le loro storie sarà, in entrambi gli appuntamenti, la fisarmonica di Marco Valenti, giovane concertista milanese di fama internazionale.

La cena "La pianura di Cuccagna, Secondo Atto: i nuovi maestri della cucina padana" di giovedì 8 ottobre è sold out, mentre è ancora possibile iscriversi alla degustazione guidata "I grandi terroir del nebbiolo" (costo € 10,00) contattando la Segreteria della manifestazione ai seguenti recapiti: e-mail info@imondidicarta.it, mobile 334 8399297.

Lascia il tuo commento

Testo

Caratteri rimanenti: 1000

INVIA



DA GRIGIOROSSO
IVAN GHIGI

Cremonese da decifrare alla svelta



ROCKISMI
FABIO GUERRESCHI

Studio Report: UT New Trolls



SIMONE MARCOCCHI

Metal Gear Solid V: The Phantom Pain - recensione PS4



TECH & YOUNG
ENRICO GALLETTI

Adesso serve il vostro aiuto



MORANDITAPPETI
MORANDI TAPPETI

Tappeti "Splendor"



DEGUSTIBUS BLOG
LUCA LEONI

Il miglior energy drink? Una tazzina di caffè



#SPORTIVAMENTE
LUCA PUERARI

Bolt e Federer ancora vincenti ma già nella storia



IL DECLINO DI CREMA
ANTONIO GRASSI

Scrp, bilancio al microscopio. Non sono tutte rose e fiori

ENERcom
LUCI E BARI
Vinci, comunque!
ENERcom ti regala il risparmio garantito
CREMONA Via Massarotti 15/c
CREMA Via della ruota 3

Più letti



Scooter travolto da un'auto, muore una donna di 49 anni



In centinaia per salutare Gabriele



Gabriele Salati non ce l'ha fatta, donati gli organi