

Cos'è Vivere Cremona | La Redazione | Net People | Agenda



CHE TEMPO FA A CREMONA ? - APPROFONDISCI


[Home](#)
[TERRITORIO](#)
[CULTURA & SPETTACOLI](#)
[NO PROFIT](#)
[ISTITUZIONI](#)
[E-ECONOMY](#)
[COSTUME & SOCIETÀ](#)

SPORT SPECIALI

Siete qui: [Home](#) > [Territorio](#) > [Il cremasco](#)

Il Seminario Veronelli a **I Mondì di Carta**

[Territorio](#)
[Il cremasco](#)
 di [La Redazione](#) - 6 ottobre 2015

0



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

La cultura gastronomica veronelliana **giovedì 8 ottobre alle ore 20.30** presso la **Trattoria Via Vai di Ripalta Cremasca** è 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 **I Mondì 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 conduce la serata.

In particolare, nel corso della cena – vero e proprio viaggio nella storia della cucina italiana sapientemente preparato dallo **chef-patron Stefano Fagioli** – sono 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,

In pratica

Contatti & Info:

E-mail info@imondidicarta.it

Cell. 334 8399297

UFFICIO STAMPA SEMINARIO VERONELLI

Emanuela Capitano

Cell. 347 4319334

press@seminarioveronelli.com

SOCIAL



751 Fans

Mi piace



293 Seguaci

Seguici

Ultimi articoli



Giornata nazionale del Dono:
premio al Comune di Crema

9 ottobre 2015



Via libera all'adesione del
Comune alla "Rete Italiana
Città Sane OMS"

9 ottobre 2015



La stanza delle meraviglie

9 ottobre 2015



La Vanoli affronta Trento

9 ottobre 2015



"Vedere la musica" e "Le
parole che cantano"

9 ottobre 2015

- **Tortello di cacao ripieno di pernice rossa con salsa al recioto bianco e limpido di lamponi**, creazioni di Romano Tamani del Ristorante Ambasciata di Quistello (Mantova),
- **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 (Ferrara).

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 presso la Sala Francesco Agello del Centro Culturale Sant'Agostino a Crema (Cremona) si tiene, 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)*, **Sfursat di Valtellina Fruttaia 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** conduce l'evento.

A dialogare con i cibi, i vini e le loro storie è, 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) contattando la Segreteria della manifestazione ai seguenti recapiti: e-mail info@imondidicarta.it, mobile **334 8399297**.



tweet Mi piace 0 G+ 0



La Redazione

Ci trovate a Cremona, in via Dante 24/26. Venite a trovarci. Per contattarci scrivete a: redazione@viverecremona.it

ARTICOLI CORRELATI