

ENTRATA NEL VIVO AL RASSEGNA CULTURAL- GASTRONOMICA IMONDDICARTA

Dopo tre giorni di eventi preparatori, sabato 10 ottobre la rassegna cultural-gastronomica imondidicarta, nata a Crema tre anni fa, ? entrata nel vivo con eventi ed incontri che hanno richiamato un folto pubblico presso sale e chiostrini del Sant'Agostino gi? a partire dalla mattinata. Ospiti d'eccezione, scrittori, chef, cooking show si sono avvicendati lungo tutto l'arco della giornata. Dopo i trucchi svelati dallo chef Monica Bianchessi per la preparazione dello strudel e i segreti dell'alimentazione degli astronauti nello spazio, lo chef della Prova del cuoco Ambra Romani, ha regalato un dolce momento ai presenti. Con Roberta Schira, instancabile organizzatrice del festival insieme all'Associazione Culturale imondidicarta, ha presentato I Dolci dell'Allegria - Felicamente dolci.

Un dolce non dolce

In Sala Pietro Da Cemmo l'interesse era focalizzato sul cibo biologico e biodinamico consumato nello Spazio dagli astronauti. Niente alcool, cibo sano, tanta fibra per ovviare problemi alla funzionalit? intestinale ed introduzione di alimenti equilibrati pur in forme e consistenze particolari. Quasi contemporaneamente, in Sala Agello, si consumava un dolce rito: la preparazione di un dolce non dolce. Protagonista del cooking show lo chef Ambra Romani, milanese di nascita, maliana-umbro-marchigiana di origini, che ha deliziato il pubblico, quasi esclusivamente femminile, con la preparazione di particolari bign?. Ha chiacchierato di ingredienti e vita con Roberta Schira ricordando il suo percorso nel campo della cucina. Dalla nonna a Gianfranco Vissani, con il quale ha lavorato e che considera suo maestro, fino ad arrivare all'esperienza in Francia, a Parigi da Fauchon, e alla tv. "Ho coronato un sogno - ha affermato - Se mi sento pi? chef o pasticciera? Senza dubbio chef".
Omaggio alla citt?

Per omaggiare Crema, Ambra Romani, alla sua prima visita in citt?, ha proposto bign? al salva in pasta choux, una preparazione di base dal gusto neutro molto usata nella cucina francese sia in pasticceria che in gastronomia. La ricetta completa ha previsto pasta choux al cacao con ripieno di fonduta di salva cremasco, ganache di cioccolato bianco e tartufo con mostarda. Una preparazione facilmente riproducibile che ha consigliato come stuzzichino da servire con delle bollicine. A seguire, un altro momento dolce-salato ? stato dedicato al re della cucina cremasca: il tortello. La cuoca Elisa Tadini ha svelato i segreti della preparazione insieme ad un gruppo di esperte aiutanti.

Il cooking show (foto © Cremaonline.it)