

**IL NUOVO TORRAZZO ON LINE**  
**9 OTTOBRE 2016**



## ***COOKING SHOW AI MONDI DI CARTA***



Nell'ambito dell'iniziativa "Mondi di Carta", oggi, nella sala Agello del Museo Civico di Crema è andato in scena un cooking show stellato. Ospiti tre chef stellati: il palermitano Filippo La Mantia, il milanese Claudio Sadler e il bergamasco Giancarlo Morelli. Sponsor l'Associazione Popolare Crema per il Territorio

Il numeroso pubblico, accompagnato da Roberta Schira, ha avuto la possibilità di conoscere meglio i tre cuochi, di vederli all'opera in 4 diverse ricette e di assaggiarne i risultati. La Mantia ha presentato una ricetta tipica della sua terra: il cus cus. Ha sottolineato più volte come nella sua cucina non trovi spazio la cipolla, il burro, l'aglio, il porro e lo scalogno.

È stata poi la volta di Sadler che ha proposto risotto in acqua di grana e rollè di coniglio alla cacciatora su letto di purè. Mentre cucinava ha raccontato al pubblico che Crema gli piace molto e che aveva anche un parente che abitava nella nostra città. Ecco poi il turno del dolce, creato da Morelli, che ha stupito i cremaschi con una rivisitazione del tiramisù in chiave moderna, con crema al mascarpone, gelato, cialda di nocciola e spugna sempre di nocciola. Anche Morelli è in qualche modo legato alla città di Crema, in quanto il vescovo Paravisi era un suo parente. Tutti gli chef hanno sottolineato l'importanza della tradizione italiana e di come noi italiani dobbiamo riscoprire i prodotti della nostra terra, incominciando ad educare i bambini. La Mantia, Morelli e Sadler, grandi amici da tempo, hanno intrattenuto il pubblico con simpatia e, tra una battuta e l'altra, hanno proposto un menù perfetto per una cena autunnale in compagnia, perché (così hanno detto) si cucina meglio quando lo si fa per più gente.