

Un successo la quarta edizione de «I mondi di carta»

Si è conclusa domenica 9 ottobre la quarta edizione del Festival enogastronomico «I mondi di carta», un evento che sta diventando tradizione nel panorama della manifestazioni cremasche



CREMA – Si è conclusa domenica 9 ottobre la quarta edizione del Festival enogastronomico «I mondi di carta», un evento che sta diventando tradizione nel panorama della manifestazioni cremasche e che raccoglie successo di pubblico. Momenti ed incontri di alto livello per accontentare un po' tutti i gusti spaziando dal cibo al benessere, dall'arte alla musica, dalla dieta alla medicina, dallo yoga alle consulenze, dalla cucina all'enologia, dai cooking show alle degustazioni.

«Un orgoglio e una gioia aver condotto questa quarta edizione e aver creato, insieme a tutti i soci, eventi culturali e gastronomici di alto livello. Il nostro obiettivo è regalare la cultura alla città e ai nostri concittadini. E anche quest'anno possiamo dire di aver raggiunto lo scopo», spiega soddisfatto il Presidente Enrico Tupone.

Il pubblico di questa IV edizione ha potuto godere di momenti culturali interessanti e partecipare gratuitamente ad incontri appassionanti ed indimenticabili. Ricordiamo nel dettaglio il momento inaugurale sabato 1 ottobre in Piazza Duomo dove la Banda Giuseppe Verdi di Ombriano ha intonato l'inno nazionale durante lo svelamento della scultura Cispica Red Light di Giuseppe Carta. Un peperoncino di oltre sei metri in bronzo e resina che farà bella mostra di sé nel centro di Crema fino al 30 ottobre prossimo. Un'inaugurazione con i fiocchi, alla presenza del Sindaco della città Stefania Bonaldi, degli assessori Vailati e Piloni e di altre autorità cittadine e con l'esposizione di alcune autovetture messe a disposizione dalla concessionaria Mercedes-Benz Crema Diesel di Bagnolo Cremasco.



Il momento istituzionale ha dato il via alla settimana di incontri e manifestazioni che sono stati anche quest'anno il cuore dell'evento: un concerto della giovane cantautrice cremasca Jessica Sole Negri ha aperto le danze, per proseguire con una cena davvero doc a base di oca, tra tradizione e innovazione culinaria presso la Trattoria Via Vai di Stefano Fagioli a Bolzone di Ripalta Cremasca. Il pubblico di un grematissimo teatro San Domenico ha avuto la possibilità di ammirare la bravura e la capacità comunicativa di Simona Atzori, che ha danzato per i cremaschi e ha risposto alle loro domande, grazie al contributo di Banca Mediolanum.

I chioschi del Centro Culturale Sant'Agostino si sono animati di stand di produttori tipici locali, che hanno proposto, sabato 8 e domenica 9 ottobre, le loro eccellenze. Qualche tocco di stravaganza è stato offerto anche da prodotti umbri e siciliani, insieme a dolci francesi e al brie di Melun, città gemellata con Crema. Proprio grazie agli amici di Melun è stato possibile dare vita ad un capitolo straordinario della Confrerie du Chevaliers du Brie che hanno investito quattro nuovi cavalieri d'onore. A ricevere il mantello e i simboli del cavalierato sono stati il Sindaco di Crema Stefania Bonaldi, il Presidente dell'Associazione I Mondi di Carta Enrico Tupone, la vicepresidente Roberta Schira e il socio e chef Stefano Fagioli.



Le giornate da sabato e domenica si sono caratterizzate da un susseguirsi continuo di eventi e di grandi ospiti che hanno ricevuto il calore del pubblico cremasco che non è mai mancato. Le sale si sono riempite via via di gente sempre diversa che ha saputo gustare ciò che più ha preferito. Il Dott Filippo Ongaro, consulente della NASA, ha incontrato i ragazzi delle scuole e ha parlato di medicina anti-aging; Giulia Marson ha



fatto cucinare oltre 50 bambini facendo preparare una torta che hanno potuto portare a casa orgogliosi! I medici Paolo Mario Donesana e Ivan Giana hanno riempito la sala Fra Agostino durante i loro incontri; così come Sonia Peronaci, anima e ideatrice di Giallo Zafferano che ha preparato per i cremaschi una ricetta dolce e una salata con le zucchine. Il parmense Prof. Alberto Spisni e il cremasco Luca Bandirali hanno accompagnato i curiosi nelle degustazioni di salami e prosciutti e nei relativi abbinamenti enologici.

Ospite d'eccezione anche Eliana Liotta che ha presentato il suo best seller "La Dieta Smart Food" a cui è seguito un concerto di organo

molto apprezzato. Lo strumento, della ditta Tamburini, è uno degli elementi tipici della musica cremasca ed è stato suonato dal maestro Pietro Pasquini e accompagnato dalla voce del soprano Marcella Moroni.

Non ha voluto mancare quest'anno il produttore cinematografico cremasco Pietro Valsecchi, che ha chiacchierato del suo rapporto con Crema e con il cibo. Un personaggio forse più conosciuto in ambienti lontani dalla sua città natale e che ha saputo farsi conoscere un po' di più dai suoi concittadini. L'artista Giuseppe Carta gli ha donato una scultura di alto livello artistico, accolta con piacere dall'attore.

La sera di sabato è stata dedicata alla musica con un concerto jazz curato da Valentina Gramazio con la presenza di Gaetano Valli, Alessandro Turchet e Roberto Paglieri e con le incursioni teatrali dell'attore di Luigi Ottoni.

La domenica ha visto protagonisti il cuoco di Lumen Vincenzo Soreca che ha cucinato il pane di pasta madre e soprattutto il momento forse più atteso di tutta la manifestazione, quando i tre chef stellati Claudio Sadler, Giancarlo Morelli e Filippo Lamantia hanno intrattenuto e cucinato per oltre 120 persone. Da veri show men hanno saputo prendersi in giro e divertirsi, oltre che divertire il pubblico. Una sala gremita di amanti della cucina o anche solo di curiosi che non hanno voluto mancare ad un momento davvero significativo. Chef stellati che hanno illuminato la manifestazione con uno spirito giocoso ma professionale.



La giornata è stata intervallata da consulenze gratuite e da danze meditative e yoga, interventi che hanno raccolto numerose persone appassionate.

L'intera kermesse si è conclusa con la presenza di una donna di spessore e di carattere che con piglio spontaneo e diretto ha chiacchierato con i cremaschi: Barbara Alberti ha portato la sua grinta e la sua capacità dialettica in una splendida Sala Pietro da Cemmo che le ha restituito tutto il calore che lei ha messo nel suo intervento. Un

momento di cultura e di spontaneità, a cui è seguito il concerto di chitarre classiche guidato da Lorenzo Frignani ed eseguito dal Duo Maccari-Pugliese.

Per l'intera settimana alcuni eventi continuativi hanno animato le sale e i chiostri, tra cui in particolare la mostra fotografica di Alessandro Castiglioni, che ha stampato appositamente per I MONDIDICARTA 2016 alcuni scatti su cartone. Immagini che ripercorrono piatti insoliti, cibi e vini, la natura che si mescola con la gastronomia e con la cucina. A fare da cornice alla Sala Pietro da Cemmo anche una mostra di scatole da cipria prodotte dalla fine dell'Ottocento agli inizi degli anni '50 del secolo scorso e appartenenti alla collezione privata di Dolores e Attilio Bianchi.

Il Festival chiude così la sua IV edizione, con entusiasmo e soddisfazione, con la grinta giusta e le motivazione per l'avvio di un nuovo viaggio, di cui si conosce già il tema, ma di cui non viene svelato nulla dagli organizzatori. La macchina, assicurano, è già in movimento.