

TIGULLIO VINO - 15 Settembre 2018

tigulliovinno.it
 cultura del vino e comunicazione



“L’APPETITO VIEN...”

📍 Museo Civico Cremasco , Crema (CR) - Crema

📅 dal 06 ottobre 2018 al 21 ottobre 2018

di Virgilio Pronzati

ARTE, MENTE E CIBO DAL 6 AL 21 OTTOBRE A CREMA PER LA SESTA EDIZIONE DEL FESTIVAL “I MONDI DI CARTA”

Un percorso interdisciplinare che si propone di allargare gli orizzonti costruendo connessioni e interrelazioni, alla scoperta di nuovi punti di vista: la rassegna culturale e gastronomica “I Mondi di Carta”, in programma dal 6 al 21 ottobre prossimi, presso le storiche sale e i chiostri del Museo Civico Cremasco a Crema, si snoderà tra food, cultura, arti performative, psicologia e medicina, indagando il rapporto tra arte, mente e cibo.

Fitto il calendario di appuntamenti, che vedrà alternarsi in cooking show, degustazioni ed incontri, esperti dei diversi settori coinvolti, artisti, autori, giornalisti e chef stellati.

Si comincia sabato 6 ottobre alle ore 17 con la festa inaugurale, durante la quale verrà svelata la prestigiosa scultura di uno dei principali artisti del Novecento alla presenza della banda di Ombriano e delle autorità, cui seguirà un cocktail con il bartender Alejandro Mazza.

Lunedì 8 ottobre alle ore 20:30 è in programma presso il Multisala Porta Nova (sala 5) l’incontro “Il codice europeo contro il cancro e la sua difficile implementazione nelle istituzioni” con il Dottor Franco Berrino e mercoledì 10 ottobre alle ore 19 la ricostruzione storica di un eccezionale banchetto rinascimentale con le Tavole Cremasche (prenotazione obbligatoria) nella Sala Pietro da Cemmo dove, venerdì 12 ottobre, la giornata sarà dedicata alla musica: alle 18 si terrà un incontro con il dj, giornalista, scrittore ed esperto Massimo Cotto mentre in serata l’appuntamento sarà con il concerto jazz “Sikania” del duo formato da Giovanni Mazzarino & Daniela Spalletta in collaborazione con il Crema Jazz Festival.

Sabato 13 ottobre, il weekend si apre con due chef stellati nella Sala Agello: alle 11 Tommaso Arrigoni sarà protagonista del cooking show dedicato ai bambini dagli 8 agli 11 anni “La cucina del tutto”, e alle 15:30 sarà la volta di Luigi Taglienti. Sempre lato food, alle 19 è prevista una degustazione di champagne e tortelli con la sommelier Chiara Giovoni, mentre, nella sala Pietro Da Cemmo, si terrà alle 18 un incontro sugli aspetti artistici della cultura del cibo e l’etica dell’agroalimentare con la Presidente del Milan Center for Food Law and Policy Livia Pomodoro; a chiusura della giornata, la New Concept Live Band presenterà in anteprima lo spettacolo-concerto multimediale che ripercorre la vita e le opere di Wandrè, rivoluzionario liutaio italiano e artista della chitarra elettrica. Per entrambi i giorni la sala ospiterà anche Electric guitars, collezione unica al mondo di chitarre elettriche e dischi.

Il benessere psicofisico è al centro degli incontri e degli eventi che si terranno domenica 14 ottobre: nella Sala Fra Agostino, per tutta la giornata, sarà possibile usufruire di consulenze gratuite di kinesiologia, fisioterapia, riflessologia plantare e grafologia. In Sala Cremonesi, alle 10, Diego Cerioli e Matteo Coati parleranno del “Perché fare gli addominali non fa dimagrire e non toglie la pancia”, mentre in Sala Pietro da Cemmo, si alterneranno, alle 11:30, la dottoressa Paola Villani e alle 16:30 il maestro del respiro, Mike Maric con il campione olimpico Igor Cassina, che presenteranno i loro libri, rispettivamente “La scienza del respiro” e “Il ginnasta venuto dallo spazio”; alle 18 il popolare conduttore Gerry Scotti sarà protagonista dell’incontro “La passione per la vita mi stimola l’appetito”. In parallelo, nella Sala Agello sono in programma il cooking show “Piccole Sacher...crescono” con Giacomo Pisanu alle 11 e il cooking show vegetariano con Sauro Ricci alle 16, mentre nella Sala Cremonesi alle 15.30 si terrà il corso base di danza del ventre diretto da Cristiana Ramaioli, cui farà seguito un’esibizione nei chioschi del San’Agostino alle 17:30.

La conclusione del festival verrà celebrata domenica 21 ottobre alle 18, dopo la camminata del respiro con Mike Maric che si svolgerà a partire dalle 10:30.

I Mondi di Carta è un festival nato nel 2013, la cui sesta edizione si terrà a Crema dal 6 al 21 ottobre prossimi presso le storiche sale e i chioschi del Museo Civico Cremasco. Si tratta di una rassegna a tutto tondo, che coinvolge cibo, arte, teatro, cinema, editoria, musica e psicologia, ideata per valorizzare la città di Crema, offrendole visibilità verso l'esterno. Tra i numerosissimi ospiti intervenuti negli anni si annoverano nomi del calibro di Gualtiero Marchesi, Ernst Knam, Cristina Bowerman, Marco Bianchi, Oscar Farinetti, Claudio Sadler, Filippo La Mantia, Tiziana Colombo, Roberta Schira, Philippe Daverio, Vittorio Sgarbi, Achille Bonito Oliva, Pietro Valsecchi, Giancarlo Morelli, Edoardo Raspelli, Cristina Gabetti, Al Bano, Carlo Maccari, Franco Finocchiaro, Simona Atzori, ... Il nome della kermesse si ispira al titolo dell'omonimo libro di una delle figure più importanti di Crema, Giovanni Vailati, filosofo, scienziato e musicista, vissuto tra il 1863 e il 1909: secondo l'intellettuale cremasco, le teorie sono “mondi di carta” e ogni espressione del pensiero, una volta scritta, può concorrere a produrre una comunicazione d'insieme, in grado di allargare gli orizzonti.

Guardans-Cambó

Banda di Ombriano

Le origini del Corpo Bandistico Giuseppe Verdi di Ombriano – Crema non sono documentate ma fonti attendibili le fanno risalire all’inizio del XIX secolo.

Secondo quanto riportato dalle cronache del tempo, infatti, nell’aprile del 1816 i nobili cremaschi incontrarono ad Ombriano l’imperatore Francesco I, in visita a Crema per eleggerla al rango di città Regia, e lo accompagnarono in città con la banda del paese, costituita esclusivamente da suonatori di tamburi, piatti, tromboni e grancasse.

La denominazione Corpo Bandistico “Giuseppe Verdi” nasce da un aneddoto curioso: nel 1893, al ritorno dal carnevale di Busseto, un gruppo di musicisti ombrianesi si fermò davanti ad una villa dove un contadino chiese loro di intonare qualche melodia. Richiamato dalla musica, un distinto signore dalla lunga barba bianca si affacciò al balcone e successivamente scese in strada per assistere all’esecuzione. Al termine si complimentò e, prima di congedarsi, offrì a tutti i musicisti un bicchiere di buon vino. Nessuno poteva immaginare che quell’uomo distinto e gentile fosse il più grande maestro d’Italia: Giuseppe Verdi.

Un continuo impegno ed un costante miglioramento qualitativo ha permesso al Corpo Bandistico di aggiudicarsi numerosi riconoscimenti tra cui il 2° posto al Concorso Nazionale per bande “Città di Cascina” nell’anno 2002, il 1° posto al concorso “Trofeo Bernardini” di Venturina nell’anno 2003 ed un importante riconoscimento all’interno del Concorso Nazionale “Mondo Musica” di Cremona nel 2015 posizionandosi davanti a tutte le realtà bandistiche della Lombardia.

Nel 2018 ha ricevuto il “Premio alla Carriera” per i 170 anni di attività, importante riconoscimento a livello Provinciale rilasciato dal settimanale “inPrimapagina”.

Figure fondamentali sono **Antonio Zaninelli** presidente dall’anno 1999 al 2018, al quale è subentrato Giovanni Belloni, il **M° Jader Bignamin** direttore di fama internazionale il quale, dopo 15 anni, ha passato la direzione al **M° Eva Patrini** e **M° Roberta Patrini**, laureate a pieni voti in clarinetto presso il Conservatorio “G. Nicolini” di Piacenza.

L’eccellenza musicale del Corpo Bandistico di Ombriano – Crema fa sì che venga considerata Banda Cittadina, rappresentante della città di Crema a livello nazionale ed internazionale.

Alejandro Mazza

Nato a Buenos Aires, da una famiglia italiana con diverse provenienze e un mix di culture, ha un passato da assistente di volo intercontinentale, che gli ha dato la possibilità di visitare e vivere tanti posti nel mondo, scoprendo abitudini, tradizioni, usanze e soprattutto l’occasione di assaggiare tanti vini in diverse realtà produttive. Ha una laurea in Marketing, Comunicazione d’Impresa e Mercati Internazionali a Milano ed è diplomato all’Associazione italiana Sommelier. Si occupa attualmente di Marketing, Comunicazione, Ufficio Stampa, Organizzazione Eventi e Degustazioni in campo vitivinicolo.

Franco Berrino

Laureato in medicina e chirurgia e specializzato in anatomia patologica, si è poi dedicato principalmente all’epidemiologia dei tumori: dal 1975 lavora all’Istituto Nazionale dei Tumori di Milano. Autore di molte pubblicazioni scientifiche, ha collaborato al Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer, pubblicato nel 2007 dal World Cancer Research Fund. È un convinto assertore dell’utilità di una dieta corretta per evitare l’insorgere del cancro, tesi spesso illustrata nei suoi libri e nei suoi frequenti articoli sui principali quotidiani italiani.

Le Tavole Cremasche

L’associazione, nata a Crema nel 1996 da un gruppo di amici ristoratori, opera per la valorizzazione della cucina e del territorio cremaschi, nonché per la diffusione della cultura del cibo e dei prodotti tipici, facendosi promotrice di iniziative turistiche e culturali e interlocutore delle manifestazioni locali.

Ristoratori coinvolti:

Trattoria Via Vai – Stefano Fagioli

Ristorante Il Ridottino – Carlo Alberto Vailati

Ristorante Bistek – Antonio Bonetti

Trattoria QUIN – Chicca Coroneo

Trattoria Tre Rose – Luciano Albertini

Hostaria San Carlo - Sergio Brambini

Ristoratori coinvolti:

Trattoria Via Vai – Stefano Fagioli
 Ristorante Il Ridottino – Carlo Alberto Vailati
 Ristorante Bistek – Antonio Bonetti
 Trattoria QUIN – Chicca Coroneo
 Trattoria Tre Rose – Luciano Albertini
 Hostaria San Carlo - Sergio Brambini

Massimo Cotto

Nato ad Asti sotto il segno zodiacale e calcistico del Toro, è deejay radiofonico per Virgin Radio, autore televisivo e teatrale, giornalista professionista (attualmente è collaboratore fisso di 7 del Corriere della Sera), scrittore (ha al suo attivo oltre 60 libri), direttore artistico di numerosi festival e rassegne, presentatore e non ultimo “narratore” (porta in scena spettacoli teatrali dove racconta la parabola del rock e della grande musica attraverso aneddoti e storie). Ha ottenuto molti riconoscimenti, tra cui il Premio Orta della Televisione e Comunicazione Europea, il Premio Sciacca Salvo Randone, il Premio Mia Martini e il Cavaliato dell’Ordine al merito della Repubblica.

Giovanni Mazzarino

Nato a Messina nel 1965, è un pianista, compositore, didatta, operatore culturale ed editore italiano. È un non comune desiderio di approfondire ogni forma di conoscenza legata a questa arte, alle sue regole, ai suoi linguaggi, e alla sua divulgazione, a fare da denominatore comune fra le molteplici sfaccettature della sua attività che, oltre a quella strettamente artistica, si espande in molte direzioni, ciascuna diretta verso una precisa destinazione: raccontare attraverso la musica la bellezza del mondo.

Tommaso Arrigoni

46enne e diplomato alla Scuola Alberghiera “Carlo Porta” di Milano, la svolta lavorativa avviene per lui nel 1998, quando rileva il ristorante Innocenti Evasioni di Milano, dove incomincia un percorso alla ricerca del gusto, dell’ambiente e del servizio di alta qualità. Nel 2007 diventa membro della prestigiosa Associazione Jeunes Restaurateurs d’Europe e nel 2008 gli viene assegnata l’ambita stella Michelin. Collabora con “La Cucina Italiana”, è Chef resident della trasmissione televisiva “Detto Fatto” in onda su Rai Due ed è consulente e project manager della start up “GODO sostanza italiana”, il marchio di food delivery per servire nella City di Londra i suoi menu stellati a pranzo e cena.

Luigi Taglienti

Diplomato all’istituto alberghiero, nel 2009 Le Guide de l’Espresso gli conferiscono il premio “Giovane chef dell’anno” e la Guida Michelin premia il suo lavoro con il riconoscimento della preziosa Stella. Nel 2012 inizia la collaborazione con Il Ristorante Trussardi alla Scala, dove, in pochi mesi, riconferma la stella Michelin e si aggiudica le preziose Tre Forchette del Gambero Rosso. Nel giugno 2016 inizia la sua avventura alla guida del ristorante Lume a Milano e, nel giro di pochi mesi, gli viene assegnata la prima stella Michelin, il riconoscimento “Novità dell’anno” per le Guide de l’Espresso, nonché i 3 cappelli e il premio “Miglior Nuovo Ristorante d’Europa 2017” per la classifica OAD-Opinionated About Dining.

Chiara Giovoni

Ambassadeur du Champagne per l'Italia e Vice-Ambassadeur Européen nel 2012, laureata in Bocconi ed esperta di marketing e comunicazione, docente alla LUISS e docente nei corsi del CIVC è anche sommelier AIS. Autrice del libro *Bollicineterapia* (ed.Salani) ha una rubrica settimanale dedicata allo champagne su DoctorWine, e cura la Guida dedicata allo Champagne di Spirito diVino con cui collabora.

Livia Pomodoro

Nata a Molfetta (Bari) nel 1940, entra in magistratura svolgendo numerosi ruoli giudiziari e di responsabilità, da ultimo quello di Presidente del Tribunale di Milano fino alla primavera del 2015. Nel 2013 è stata insignita del Cavalierato della Legion d'Onore della Repubblica Francese e dal febbraio 2014 è Presidente del Milan Center for Food Law and Policy. Dal dicembre 2015 è componente del Consiglio d'Amministrazione dell'Università Bicocca e nel dicembre dello stesso anno è stata nominata Cavaliere di Gran Croce Ordine al Merito della Repubblica italiana. È Presidente dell'Accademia di Belle Arti di Brera e, nel gennaio 2018, è stata insignita della Cattedra UNESCO "Food: access and law" istituita presso l'Università Statale di Milano. E' Presidente del Teatro No'hma-Teresa Pomodoro.

New Concept Live Band

Nasce a Sestola nell'autunno del 2014 dall'incontro di Andrea Clementini (chitarra solista e voce), Giovanni Lambertini (chitarra ritmica e cori), Carlo Bettini (basso e cori) e Giovanni Flori (batteria e cori). I loro concerti sono vere e proprie narrazioni musicali, che non hanno confini di genere e di tempo e che, come tutti i racconti, si arricchiscono ogni volta delle emozioni del momento.

Dall'incontro con le chitarre *Wandrè* e gli amplificatori *Davoli* è nato il progetto di uno spettacolo-concerto multimediale che verrà presentato in anteprima a *I Mondi di Carta*, dedicato alla storia di *Wandrè*, l'artista-imprenditore italiano che, negli anni '50, rivoluzionò radicalmente il mondo della chitarra elettrica.

Diego Cerioli

È Titolare e Direttore del Nuovo Centro Fitness in Crema, che, dal 2004, in convenzione con l'Università Cattolica, è sede del Tirocinio Didattico per gli studenti del Corso di Laurea in Scienze Motorie. È stato preparatore atletico di numerose società di volley femminili e maschili di serie A1, A2 e della Nazionale 2 Maschile Volley. Per l'Università Cattolica di Milano è Cultore della Materia (Fitness e Teoria e Metodologia dell'allenamento) presso il Centro Sportivo Fenaroli dal 2016.

Matteo Coati

Nato a Crema nel 1974, Matteo Coati è insegnante di educazione fisica presso il CFP San Giuseppe di Lodi e Crema dal 2005. E' allenatore di nuoto e triathlon presso l'Associazione Sportiva Dilettantistica Andreana Piscine di Orzinuovi. È socio della palestra Nuovo Centro Fitness di Crema, insieme a Diego Cerioli.

Paola Villani

Nata a Fano nel 1965, si laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Milano nel 1989. Consegue presso lo stesso Ateneo la specialità di Farmacologia Clinica, collaborando a svariati lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali. Nel 1992 ottiene il riconoscimento di "Young Investigator Award" della Società Italiana di Osteoporosi. Medico di Famiglia a Crema, è ideatore e Responsabile Sanitario del Centro Medico Pediatrico a Crema. Animalista, ama la creatività in tutte le sue espressioni artistiche.

Mike Maric

Nato a Milano da famiglia istriana, dedica la sua vita a due grandi passioni: la scienza e l'apnea. Laureato in Medicina, docente all'Università di Pavia, nel 2004 è campione mondiale di apnea. Intraprende un percorso incentrato sul respiro, in cui il punto di vista scientifico s'intreccia con una più ampia riflessione e una serie di pratiche sperimentali. Inizia la carriera di allenatore, diventando il riferimento per atleti di livello internazionale di nuoto, pallanuoto, ginnastica, scherma, karate, ciclismo, tra cui Federica Pellegrini, Filippo Magnini, Igor Cassina, Sara Cardin, Paolo Pizzo,...Tiene corsi e seminari rivolti a tutti, dai bambini agli anziani, incentrati su quelle che chiama le 3R: Respirare, Rilassarsi, Ritrovarsi.

Igor Cassina

Classe 1977, è tra i più forti ginnasti italiani di tutti i tempi: specialista della sbarra, conquista nel 2004 l'oro alle Olimpiadi di Atene, unico azzurro riuscito in questa impresa nella specialità, ma anche un argento e un bronzo mondiali e un argento e due bronzi europei. Nel 2000 è campione italiano assoluto e finalista olimpico a Sydney nel concorso generale. Allena la squadra agonistica maschile della società Pro Carate, portandola nel 2015 alla conquista del primo scudetto della sua storia centenaria. Attualmente vive e lavora con la compagna Valentina Nardin a un progetto di nutrizione e sport. È commentatore tecnico per le gare di ginnastica per la Rai.

Gerry Scotti

Nato a Miradolo Terme (PV) nel 1956, è un popolarissimo conduttore televisivo. Tantissimi i programmi condotti con successo, segnando tappe che fanno parte della storia della tv, tra cui Passaparola, Chi vuol essere milionario, La Corrida, Il gioco dei nove, Paperissima, Italia's got talent, Tu si que vales, La sai l'ultima, Caduta libera, The Wall, e, attualmente, è in onda con il preserale Caduta libera. Da quasi un decennio in collaborazione con Humanitas sostiene la ricerca scientifica in campo medico, consentendo col suo contributo economico a quattro ricercatori ogni anno di avere i fondi per sviluppare i loro studi.

Giacomo Pisanu

Diplomato alla Scuola Alberghiera di Camogli nel 2003, perfezionandosi presso la Scuola di Cucina Naturale Sana Gola di Milano, frequenta corsi di alimentazione naturale presso il Chineclub di Milano, partecipando nel 2004 al corso di formazione per Degustatori di The a Novara. Dal 2010 sta perfezionando la propria formazione al Campus di Cascina Rosa (Fondazione IRCCS – Istituto Naz.le dei Tumori di Milano), ed è cuoco, per la sede LUMEN (San Pietro in Cerro – PC), del Progetto Diana 5. È coautore dei libri "Dolce per Natura" "Primi per Natura".

Sauro Ricci

Si forma alla scuola alberghiera e in ristoranti di alta cucina lavorando con Antonio Guida e Michelino Gioia. Affascinato dalla diversità culturale e religiosa si laurea in antropologia all'Università di Siena nel 2010 con una tesi sulla macrobiotica, completando i suoi studi a Lisbona all'Istituto Macrobiotico Portoghese. Approda al Joia nel 2013, dove finalmente incontra la convergenza tra l'alta cucina e il cibo adatto al corpo e allo spirito. Diventa Chef Executive nel 2014, anno in cui nasce la Joia Academy, l'istituto di formazione legato al ristorante, fondato insieme allo Chef Leemann per diffondere i valori e le tecniche della cucina vegetariana.

Settimio Benedusi

Nato ad imperia nel 1962, ventenne si trasferisce a Milano per seguire la sua passione per la fotografia. Lavora prima come assistente e poi come fotografo professionista per le riviste delle maggiori case editrici (Mondadori, Rizzoli, Rusconi, Condè Nast...) e per campagne commerciali. Per sette anni consecutivi ed unico italiano, partecipa alla realizzazione della celeberrima rivista di costumi da bagno Sports Illustrated. Iscritto all'ordine dei giornalisti, è autore di un seguitissimo blog, sul suo sito personale, e di un altro sul sito del Corriere della Sera, realizza ritratti per tutto il gotha italiano, e, inoltre, insegna allo IED, tiene workshop al TPW, tiene conferenze e partecipa a programmi televisivi.

Cristiana Ramaioli

Cristiana Ramaioli nasce a Pavia nel 1980, dove attualmente vive ed insegna flamenco, danza mediorientale e araboandalusa. Da sempre appassionata di letteratura, musica e teatro, scopre l'amore per il flamenco nel 2004 a Pavia, sotto la guida di Sabrina Conte e frequenta workshop con insegnanti spagnoli quali Mercedes Ruiz, Rafaela Carrasco, Maria José Soto, Marco Flores. Nel 2014 fonda l'associazione sportiva dilettantistica Tablao Morado, dove attualmente svolge il suo lavoro di danzatrice, insegnante e coreografa.