

EVENTIDOP- Settembre 2018

EventiDOP.com


Giornale on line di informazione enogastronomica

Http/1.1 Service Unavailable



Tu sei qui > Home > Eventi > A Crema la sesta edizione de: I Mondi di Carta

A Crema la sesta edizione de: I Mondi di Carta

 1 ottobre 2018  Redazione

imondidicarta



2018

I MONDI DI CARTA è...CIBO,COOKING SHOW E DEGUSTAZIONICON ECCELLENZE DEL SETTORE FOOD

Crema, settembre 2018– Si inaugura il 6 ottobre presso il Museo Civico di Crema e del Cremasco (Centro Culturale Sant'Agostino) la grande kermesse I Mondi di Carta, il festival giunto alla sua sesta edizione, che coinvolge cibo, arte, teatro, cinema, editoria, musica e psicologia.

L'indagine del rapporto tra arte, benessere e cibo, al centro della rassegna, passa attraverso un focus particolare sul food, ospitando eccellenze del settore: Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni (1 stella Michelin), Luigi Taglienti del ristorante Lume (1 stella Michelin), l'esperta di vini e champagne Chiara Giovoni, Giacomo Pisanu di Lumen e Sauro Ricci del ristorante Joia (1 stella Michelin) si alterneranno nella sala Agello del Museo Civico di Crema e del Cremasco durante il weekend del 13 e 14 ottobre, in cooking show e degustazioni aperti al pubblico (per prenotazioni info@imondidicarta.it)

Ecco gli appuntamenti in programma:

Sabato 13 ottobre

11:00 – Sala Agello

TOMMASO ARRIGONI

La cucina del tutto – Cooking show dedicato ai bambini dagli 8 agli 11 anni

La preparazione dei "Paccheri di Gragnano al pesto di nocciole e foglie di sedano, capperi e feste di limone", ricetta illustrata e descritta appositamente per i bambini e i ragazzi dagli 8 agli 11 anni, è l'occasione per raccontare ai più piccoli l'importanza della sana alimentazione e per far sperimentare qualche passaggio culinario.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

Info e prenotazioni: info@imondidicarta.it

15:30 – Sala Agello

LUIGI TAGLIENTI

Taglienti incontra Taglienti – Cooking show

La creazione di una cucina senza tempo, antica e moderna al tempo stesso, in continua evoluzione attraverso la preparazione della propria personale rivisitazione della LASAGNA ALLA BOLOGNESE ad opera dello chef Taglienti.

Ingresso a pagamento € 5.00 da saldare al momento dell'evento.

Possibilità di accedere allo show cooking fino ad esaurimento posti.

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: info@imondidicarta.it

19:00 – Sala Agello

CHIARA GIOVONI

Degustazione: champagne e tortelli

Un viaggio nell'interessante e affascinante mondo dell'abbinamento tra champagne e tortelli cremaschi attraverso la degustazione di tre tipologie di champagne, abbinare ai tortelli cremaschi di Annamaria Mariani dell'Agriturismo Cascina Loghetto di Crema.

Ingresso a pagamento € 5.00 da saldare al momento dell'evento.

Possibilità di accedere alla degustazione fino ad esaurimento posti.

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: info@imondidicarta.it

Domenica 14 ottobre

11:00 – Sala Agello

GIACOMO PISANU

Piccole sacher...crescono – Cooking show

Ingresso a pagamento € 5.00 da saldare al momento dell'evento.

Possibilità di accedere allo show cooking fino ad esaurimento posti.

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: info@imondidicarta.it

16:00 – Sala Agello

SAURO RICCI

Paesaggio interiore – Cooking show vegetariano

La preparazione del piatto "Paesaggio Interiore"...in una suggestione di abbinamenti e contrasti.

Ingresso a pagamento € 5.00 da saldare al momento dell'evento.

Possibilità di accedere allo show cooking fino ad esaurimento posti.

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: info@imondidicarta.it

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.

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.

I Mondi di Carta

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 chiostri 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.

Il calendario completo della manifestazione è disponibile sul sito www.imondidicarta.it

  **Eventi**  cibo, Crema, cultura, I Mondi di Carta, show cooking