

LA RICOSTRUZIONE STORICA DI UN BANCHETTO RINASCIMENTALE A CREMA

LINK: <https://enopress.it/il-gotha-del-gusto-ita/31066-la-ricostruzione-storica-di-un-banchetto-rinascimentale-a-crema.html>

LA RICOSTRUZIONE STORICA DI UN BANCHETTO RINASCIMENTALE A CREMA ScarsoOttimo
STORIA E TRADIZIONE: MERCOLEDÌ 10 OTTOBRE IN SALA PIETRO DA CEMMO - Cena ispirata ai 1438 piatti, suddivisi tra 788 di grasso e 650 di magro (www.enopress.it). 'Correva l'anno 1526 quando l'11 di febraro il capitano generale de la fanteria, fatto dai Venitiani, Malatesta Baglioni Perossino fece una solenne festa et cena a quale invitate furono tute le nobili donne di Crema cum li loro mariti et molte forestiere.....Il Potesta cum tutta la corte, il Camarlengo, il conte Giovan Boromeo, la sig.Ludovica Landriana contessa di Pandino, il conte Alberto Scotto capitano di gente d'arme de Venitiani, tre capitani spagnoli che erano ala custodia di Soncino,che al numero di ottanta tutti ascendevano. Nel assetarsi tanto strepito di pifferi e trombe.....Dodici vasi dorati furono prima portati pieni di braggienel latro un agnelo sacrificato sopra l'altare.....poi furon portate queste vivande, cinque sorte per posta a 14 piatti per sorte, che erano ogni volta piatti 70'. (da Storia di Crema raccolta per Allemanio Fino dagli Annali di Pietro Terni) Crema- Mercoledì 10 ottobre a partire dalle 19 con **I Mondì di Carta** la città di Crema rivivrà i fasti dell'epoca rinascimentale: la Sala Pietro da Cemmo, all'interno del Museo Civico Cremasco, verrà adornata con arredi sontuosi e sarà animata da menestrelli, suonatori, mangiafuoco e giocolieri, per ricreare l'atmosfera del banchetto organizzato in onore del nobile condottiero perugino Malatesta Baglioni Perossino nel 1526. Testina e lingua in salsa verde, fagiano in carpione, ravioli con la grassa di vitello, torta alle erbe, pasticcio di carne con fichi secchi, ravioli quaresimali fritti sono alcune delle portate che verranno proposte durante la cena, ispirata ai 1438 piatti, suddivisi tra 788 di grasso e 650 di magro, che costituivano lo sfarzoso convito, magistralmente descritto dallo storico di Crema, Pietro Terni. Ad elaborare le pietanze selezionate, che verranno servite da personale in abiti d'epoca, saranno sei cuochi patron di altrettanti ristoranti locali, membri dell'associazione Le Tavole Cremasche, sotto la guida di Stefano Fagioli della Trattoria Via Vai: Carlo Alberto Vailati del ristorante Il Ridottino, Antonio Bonetti del ristorante Bistek, Chicca Coroneo della trattoria QUIN, Luciano Albertini della trattoria Tre Rose e Sergio Brambini dell'Hostaria San Carlo. - La cena, con prenotazione obbligatoria, è riservata a circa 80 persone - Il costo per persona è di 100 Euro e il ricavato verrà devoluto in beneficenza a due realtà cremasche che operano in ambito sociale. - Per prenotazioni e informazioni: Banchetto rinascimentale - Ricostruzione storica di un banchetto del 1526: Mercoledì 10 ottobre - ore 19:00, Sala Pietro da Cemmo - Museo Civico di Crema e del Cremasco / Centro Culturale Sant'Agostino - Piazzetta Winifred Terni de Gregori, 5 - Crema **I Mondì 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.. - Il calendario completo della manifestazione è disponibile sul sito www.imondidicarta.it @festivalimondidicarta @**imondidicarta**_festival - Press: Ufficio Stampa, Guardans-Cambó, Via Caradosso, 6 - 20123 Milano tel. 02 43990159