

# Il grande successo dei «Mondi di Carta»

*I protagonisti di un evento ideato e voluto da Enrico Tupone. L'altro artefice è stato sicuramente Luigi Magni*

www.ecostampa.it

di **Gionata Agisti**

**D**opo questa rassegna, nessun'altra potrà più essere come prima». È il commento del responsabile delle pagine del Corriere Lombardia, **Antonio Bozzo**, dopo aver assistito alla tre giorni de «**mondi di carta**», rassegna cultural-gastronomica voluta e ideata da **Enrico Tupone**, insieme a una squadra di amici fidati e andata in scena lo scorso fine settimana. Ad aver suscitato il commento è stata la caratteristica davvero unica che ha contraddistinto la manifestazione. Ne spiega il concetto di fondo, uno dei principali organizzatori, **Angelo Dossena**.

«Tutto parte da **Giovanni Vailati**, grande scienziato e filosofo cremasco, vissuto a cavallo tra il XIX e il XX secolo. In una sua lezione magistrale, parafrasando una affermazione di Galileo, il quale invitava ad abbandonare i mondi visti sulla carta per osservare la realtà dal vivo, disse che era arrivata l'ora di ritornare ai mondi di carta. Da qui, l'idea di collegare alla rassegna ideata dall'amico Tupone il concetto che sta alla base di questi mondi di carta, così come li intendeva Vailati. Secondo quest'ultimo, infatti, tutto il sapere riportato sulla carta - scientifico o artistico - doveva essere fruito in interconnessione, per ottenere una conoscenza integrata. In altre parole, nient'altro che la base teorica di internet».

Ed è proprio la continuità di esperienze sensoriali e artistiche che ha contraddistinto «**mondi di carta**» ad aver strappato il commento più che lusinghiero di Bozzo. Un'esperienza che ha avuto l'apice in due momenti, in particolare, andati in scena nella sala Pietro da Cemmo: l'incontro di sabato 19 con il critico gastronomico del «Corriere della Sera», **Valerio Massimo Visintin**, rigorosamente mascherato per proteggere la sua identità e la conferenza tenuta da **Philippe Daverio**, la domenica successiva.

Nel primo caso, l'incontro con Visintin è stato preceduto dal ballo in maschera ad opera della banda Giuseppe Verdi di Ombriano, diretta dal maestro Eva Patrini e seguito dalla magistrale

interpretazione del monologo di Arlecchino sulla fame e sul cibo, tratto da «Il servitore di due padroni» di Goldoni, da parte dell'attrice del teatro Franco Parenti di Milano, **Annagaia Marchioro**. La lezione di storia dell'arte di Daverio è invece sfumata nella carrellata di brani di musica classica, eseguiti dal coro Claudio Monteverdi di Crema, diretto dal maestro **Bruno Gini**. In entrambe le circostanze, il cibo era ovviamente il comune denominatore.

Tra gli altri eventi, ricordiamo la conferenza tenuta dal dottor **Piero Mozzi**, caposcuola della popolare dieta basata sui gruppi sanguigni, curata da una delle organizzatrici, **Rosalba Torretta**, e che ha visto riuniti al Pala Bertoni, sede dell'evento, 1.300 persone, ma anche l'incontro con il dietologo dei famosi, Nicola Sorrentino e i numerosi laboratori del gusto, come quello tenuto dal noto chef **Simone Salvini**.

Ogni appuntamento in cartellone - oltre 30 - ha avuto il tutto esaurito, per un totale di circa 2.300 persone, attratte da un battage pubblicitario su larga scala: circa 60 le testate giornalistiche, nazionali e locali, che hanno dato risalto alla manifestazione, mentre una decina, tra tv e radio, hanno dato visibilità e valorizzato le ricchezze di un territorio ancora poco conosciuto. Il messaggio è stato chiaro: l'Italia è la patria dell'arte e del buon cibo e il collegamento con il prossimo Expo milanese del 2015, dedicato al tema della nutrizione, è altrettanto evidente.

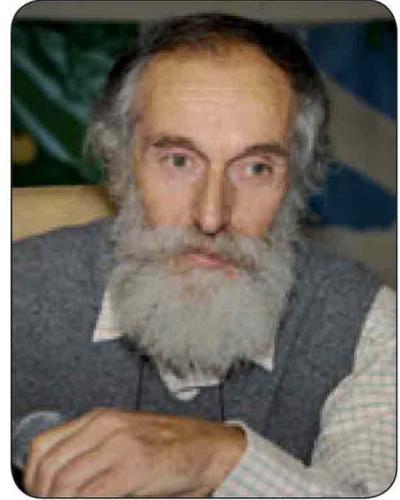
A tal proposito, sottolineiamo che è stata fatta una registrazione dal vivo del concerto inaugurale della Junior band diretta dal maestro **Cecilia Zaninelli** e del coro di voci bianche della scuola secondaria di Credera, che cantava il brano l'Arcobaleno, dedicato a tutti i bimbi del mondo, «troppo o troppo poco nutriti». Il brano musicato da Bruno Gini e scritto da **Stefano Bordiglioni**, verrà presentato proprio all'Expo, tramite lo stesso Angelo Dossena. «Siamo molto felici per il risultato» commenta un'entusiasta **Roberta Schira**, famosa scrittrice cremasca e vice presidente dell'associazione «**mondi di carta**».

«Si tratta» dice, «di una novità per

Crema, che finora aveva conosciuto solo singole rassegne sulla gastronomia, mentre questa volta siamo riusciti a integrare più aspetti in un esperimento che ha dimostrato di ottenere successo anche fuori città, come avevamo sperato. Già altri personaggi famosi si sono fatti avanti, per far presente il loro interessamento a partecipare alle prossime edizioni che abbiamo in mente di organizzare. È stata anche un'importante occasione di incontro: diverse generazioni di gastronomi e semplici intenditori sono potuti venire a contatto e ho visto le mie amiche gourmet milanesi confrontarsi con il gruppo delle «Signore di Bolzone» sulle ricette tipiche del nostro territorio».

Roberta Schira non manca di ringraziare un importante artefice della rassegna sul versante economico, l'imprenditore **Luigi Magni**, senza il quale, ammette la vice presidente, sarebbe stata dura riuscire nell'impresa. «In effetti, raccogliere tutti gli sponsor è stato un lavoro difficile» racconta lo stesso Magni. «Crema non è una città facile, da questo punto di vista, e lo scetticismo in merito a ogni nuova manifestazione è innegabile. La fortuna è stata quella di conoscere poche ma grandi aziende che hanno dato il loro supporto. Grazie a loro, abbiamo potuto coprire le spese più rilevanti, che hanno riguardato la comunicazione. Il risultato è stato all'altezza della situazione e speriamo di aver suscitato l'interesse di qualcun altro per quanto riguarda i prossimi impegni».

Dopo anni di lontananza è tornato l'artista cremasco **Aldo Spoldi**, noto a livello internazionale. Spoldi ha allestito un'automobile, in piazza Duomo, con quattro forme di Grana al posto delle ruote. È stata una delle iniziative più seguite. Anche i laboratori del gusto sono stati apprezzati: sei vere e proprie lezioni di cucina del territorio tenute da chef della cittadina lombarda e dall'associazione delle signore di Bolzone, per mostrare a circa 120 persone come realizzare alcuni piatti tipici della tradizione culinaria locale. Che ben si sono sposate ai vini presentati durante le degustazioni tenute dagli oltre 20 produttori nazionali che hanno presenziato.



Sopra, Philippe Daverio e Roberta Schira, a lato Il dottor Piero Mozzi (foto di Giulio Giordano)

www.ecostampa.it



106604