

IMONDIDICARTA: GIORNI DI CIBO E DI CULTURA

Nuova edizione per Imondidicarta che, grazie a numerosi sponsor e collaborazioni, sta per rialzare il sipario su tre giorni fitti di eventi, il 10, 11, 12 ottobre. Patrocinata dalla Regione Lombardia, da Expo Milano, dal Comune di Crema, dalla Provincia di Cremona, dalla Pro Loco, da Ascom Crema, dal Touring Club, dalla Camera di Commercio di Cremona e dalla Fondazione S. Domenico, la rassegna è stata presentata ieri pomeriggio in conferenza stampa.

Oltre il territorio

Promossa ed organizzata dall'Associazione Culturale Imondidicarta, si configura come un evento indipendente realizzato senza alcun finanziamento pubblico diretto. Antonio Zaninelli, socio dell'Associazione, ha introdotto gli ospiti. Il Presidente ed ideatore de Imondidicarta, Enrico Tupone, si è dichiarato soddisfatto dei percorsi affrontati e delle collaborazioni in corso. Presente il sindaco di Crema, Stefania Bonaldi, che ha definito la manifestazione "un evento in grado di fare fuochi d'artificio con le oltre 2300 presenze della scorsa edizione, con sale affollate in ogni fascia oraria". Ha inoltre stimato la grande capacità comunicativa degli organizzatori che va al di là del territorio cremasco, ha apprezzato le proposte che si fanno ogni anno sempre più intriganti e perfettamente in linea con Expo 2015.

Felicemente cibo




L'assessore Paola Vailati ha sottolineato lo spessore culturale della rassegna e la ricchezza delle proposte che crea una perfetta sintesi fra cibo, arte e cura di sé. "Sarà una golosa opportunità per riflettere sul cibo, sullo stare a tavola con consapevolezza insieme a personaggi di fama nazionale ed internazionale". Roberta Schira, vice presidente dell'Associazione, ha curato prevalentemente la sezione Felicemente cultura e sarà con emozione che l'11 ottobre alle ore 17.45 in sala Pietro Da Cemmo, presenterà il Maestro ultra ottantenne Gualtiero Marchesi. "Vi saranno momenti non solo di cucina e gastronomia, ma di cultura del cibo in tutte le sue declinazioni". A Crema arriveranno anche il Direttore artistico del Padiglione Zero all'Expo, Davide Rampello, e il critico d'arte Vittorio Sgarbi che racconterà degli intrecci fra arte ed alimenti.

Arte in rassegna





Durante l'anteprima de Imondidicarta, dalle ore 17 del 9 ottobre, verrà esposta in Piazza Duomo una scultura dell'artista Francesco Panceri che sarà però solo virtualmente presente in città. In quei giorni sarà infatti in Cina a seguito di un prestigioso invito. Nelle successive date verranno esposte altre sue opere nei chiostri del S. Agostino. La musica sarà in rassegna con la banda Giuseppe Verdi di Ombriano mentre la moda farà il suo ingresso a Imondidicarta con il giovanissimo stilista Erasmo Fiorentino che si occuperà del look della presentatrice Francesca Cornalba. Sta collaborando all'edizione 2014 della rassegna l'attore Gigi Ottoni, cremasco d'adozione, attraverso Tavole di palcoscenico, appuntamenti con letture, recitazione, musica che culmineranno con un momento esilarante ovvero l'apparecchiatura della tavola con Arlecchino e Brighella, tratto dalla Commedia dell'Arte. "La fame ancestrale degli attori - racconta - è tema inerente la rassegna. Il cibo sa restituire sapori di vita".

Allergie, gemme e yoga







La dottoressa Rosalba Torretta ha illustrato in conferenza l'attenzione posta da Imondidicarta verso le allergie alimentari e no, le intolleranze ed i problemi di salute legati all'alimentazione. Per un'intera giornata, il 12 ottobre, sarà allestita al S. Agostino un'area di consulenze personalizzate gratuite: un appuntamento con la naturopatia, la gemmologia, la cristalloterapia, l'iridologia, la medicina olistica oltre a degustazioni di tè, tisane e prove aperte di yoga. Nei chiostri vi saranno anche una esposizione e vendita di

libri eno-gastronomici, una mostra  tovaglie d'autore, uno stand  prodotti agro-alimentari del territorio cremasco ed un'area  gioco attrezzata per i bimbi.

Showcooking

Lo chef Stefano Fagioli, collaboratore della rassegna, il 9 ottobre curerà l'anteprima dell'edizione 2014 della manifestazione con una cena celebrativa presso la Trattoria Via Vai  Bolzone. Piatti tipici della tradizione e significativi nella cultura della cucina della Pianura Padana si sposteranno a vini prestigiosi in collaborazione con il Seminario permanente Luigi Veronelli, apripista nel campo enologico fin dagli anni '50. Lo chef ha presentato anche gli showcooking che avranno luogo alla Cittadella della Cultura. Noti chef condurranno laboratori  cucina vegetariana e vegana,  cucina golosa, per intolleranti al nichel ed uno sarà dedicato alla cultura del pane. Un suggestivo "gioco" che si snoda in un percorso  assaggi legato al vino verrà proposto in un duplice appuntamento: In vino veritas.

App e giovani

Il socio Vincenzo Cappelli ha presentato la novità tecnologica dell'edizione 2014: una App scaricabile che permette agli ospiti de Imondidicarta  visitare anche la città  Crema. Nata dalla convergenza  uffici come Pro Loco, Ufficio Turistico e grazie alla collaborazione dell'Ascom, è stata realizzata da giovani studenti dell'Istituto "Galileo Galilei" coordinati dagli insegnanti. Ad un alunno, Nicola Fossati, il compito  presentare la novità in conferenza. Attraverso l'accesso a www.appuntocrema.it sarà possibile nei prossimi giorni entrare in possesso  una sorta  guida tascabile della città con una piantina interattiva.

Vedi anche

Imondidicarta, il sito

Il programma della manifestazione (.PDF)

 ragazzi che hanno realizzato l'app (foto © Cremaonline.it)