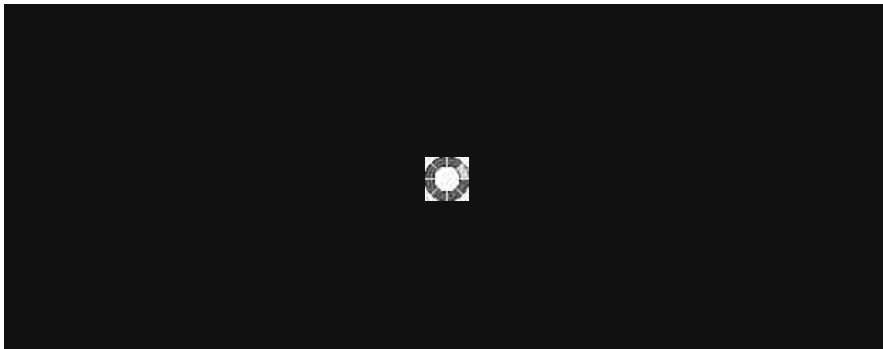


08-10-2015 ore 16:21 | **Cultura - Manifestazioni**

di **Riccardo Cremonesi**

I Mondì di Carta, seminario permanente Luigi Veronelli. Stasera e sabato 10 ottobre due appuntamenti d'eccellenza



Per il secondo anno consecutivo il **Seminario Permanente Luigi Veronelli**, associazione per la cultura del vino e degli alimenti fondata da **Gino Veronelli**, curerà due importanti appuntamenti all'interno de **I Mondì di Carta 2015**. La cultura gastronomica veronelliana oggi, **giovedì 8 ottobre**, alle ore 20.30 presso la **Trattoria Via Vai di Ripalta Cremasca** sarà protagonista d'una cena guidata intitolata "*La pianura di Cuccagna, Secondo Atto: i nuovi maestri della cucina padana*".

La ristorazione nella Valle del Po

"Grazie a misurati interventi esplicativi – commenta **Andrea Alpi**, responsabile del seminario - i partecipanti scopriranno alcune figure chiave dell'alta cucina italiana. Chi ha raccolto l'eredità dei grandi chef quali **Bolzoni, Bergese, Ferrari, Cantarelli e Colombani**, presentati nella precedente edizione de **I Mondì di Carta?** Chi ne ha continuati i percorsi, in accordo o in contrapposizione? Riproducendo uno spaccato della ristorazione della Valle del Po degli anni '80, conosceremo quella nuova estetica del commestibile che s'irradia tra due rivoluzioni culinarie: gli ultimi fuochi della Nouvelle Cuisine e i primi vagiti di quella che sarà poi definita come **Molecular Gastronomy**".

Il menù

In particolare, nel corso della cena che rispecchia un vero e proprio viaggio nella storia della cucina italiana sapientemente preparato dallo chef-patron **Stefano Fagioli** - saranno servite le portate eseguite sulla base di ricette originali, quali: **cotechino con pipeto**, piatto della cucina tradizionale popolare cremasca, il **carpaccio**, folgorante intuizione di **Giuseppe Cipriani** dell'Harry's Bar di Venezia, **tortello di cacao ripieno di pernice rossa con salsa al recioto bianco e limpido di lamponi**, creazione di **Romano Tamani** del Ristorante Ambasciata di Quistello, **riso oro e zafferano**, piatto del maestro **Gualtiero Marchesi**, **quaglie disossate in crosta di patate** di **Georges Cogny** dell'Antica Osteria del Teatro di Piacenza e **bigné fritti caramellati, salsa al mandarino** di **Igles Corelli** creato in quella fucina di talenti che fu il Trigabolo di Argenta, nel ferrarese. Ad accompagnare questa successione di pietre miliari della cucina italiana sarà una selezione di sei vini provenienti da alcuni storici cru italiani.

Protagonista il nebbiolo

Sabato 10 ottobre, alle ore 19, presso la Sala Francesco Agello del Centro culturale Sant'Agostino a Crema, si terrà la degustazione "**I grandi terroir del nebbiolo**". Di assoluto prestigio i vini proposti: **Barolo Riserva Lazzarito 2011** di **Vietti (Castiglione Falletto, Cuneo)**, **Barolo Vigneto Campè Vursù 2010** de **La Spinetta (Castagnole Lanze, Asti)**, **Barbaresco Coparossa 2012** di **Bruno Rocca – Rabajà (Barbaresco, Cuneo)**, **Roero La Val dei Preti 2012** di **Matteo Correggia (Canale, Cuneo)**, **Gattinara Molsino 2009** di **Nervi (Gattinara, Vercelli)**, **Valtellina Superiore Riserva Vigna 2011** di **Dirupi (Ponte in Valtellina, Sondrio)**, **Sfursat di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri 2011** di **Rainoldi**

Ultime Notizie

- 19:17 Crema: Faff, edizione 2016 AllenaMenti
- 16:45 Crema: stazione, presidio pendolari
- 15:45 Crema: Corsi universitari, domani la presentazione
- 10:11 Crema: Sapori nella nebbia, cucina e salute

[Tutte le Ultime »](#)

Crema	Tempo	Min	Max
Giovedì 8		15°	22°
Venerdì 9		13°	22°
Sabato 10		13°	20°

Meteo Live A cura di [MeteoLive.it](#)

Meteo a 16 giorni

Foto Gallery



Trofeo Taverna

(Chiuro, Sondrio) e **Dolmen Nebbiolo Colli del Limbara 2009** della *Cantina Gallura* (Tempio Pausania, Olbia-Tempio).

Musica e cibo

"Introdurremo i partecipanti nell'aristocrazia dei vini rossi italiani – commenta il direttore del seminario **Andrea Bonini** che con **Andrea Alpi** condurrà l'evento - celebri denominazioni accomunate dal medesimo vitigno d'origine: il nebbiolo. Ritenuto in modo unanime tra le varietà a bacca rossa con maggiore potenziale qualitativo al mondo, il nebbiolo annovera tra le sue peculiarità quella d'essere estremamente sensibile al suolo e al clima dell'areale in cui è coltivato. Una caratteristica che gli consente d'esaltare con note aromatiche originali e un profilo gustativo sorprendente le specificità d'ogni terroir, d'ogni singolo vigneto". A dialogare con i cibi, i vini e le loro storie sarà, in entrambi gli appuntamenti, la fisarmonica di **Marco Valenti**, giovane concertista milanese di fama internazionale.

Per informazioni e prenotazioni

La cena "*La pianura di Cuccagna, Secondo Atto: i nuovi maestri della cucina padana*" di giovedì 8 ottobre è *sold out*, mentre è ancora possibile iscriversi alla degustazione guidata "*I grandi terroir del nebbiolo*", al costo di **10 euro**, contattando la segreteria della manifestazione ai seguenti recapiti: e-mail info@imondidicarta.it, telefono 334-8399297.

[Tweet](#)