

**IMONDIDICARTA: UN SABATO POMERIGGIO FITTO DI INCONTRI AL SANT'AGOSTINO**

Non poteva mancare anche la fotografia ad accompagnare visivamente la terza edizione de Imondidicarta. Accanto alle molteplici iniziative collaterali, singolare ? la mostra legata a cibo ed alimenti allestita con la collaborazione del Fotoclub Ombriano. Uova, cibo surgelato e chicchi di caff? in un mix di colori e particolari tecniche di realizzazione degli scatti. Appuntamenti sold out per l'agenda della zona free wellness della manifestazione, con consulenze gratuite ad opera di professionisti del benessere curate da Rosalba Torretta. Emilia Casali, iridologa e naturopata, Rosy Barretta, coach I Ching, Paola Freddi, farmacista, Elena Piovanelli, dietista, hanno offerto consulenze personalizzate lungo tutto il corso di sabato pomeriggio.

**Anime, volti e farine**

Molta attesa per l'incontro che ha avuto luogo alle ore 17.00 con il professore Flavio Caroli che ha presentato il nuovo libro: "Anime e volti. L'arte dalla psicologia alla psicanalisi". Un titolo derivato dalla mostra L'anima e il volto, che cur? anni fa. Durante l'incontro ha raccontato dei percorsi che hanno portato alla realizzazione del volume. Ha analizzato dipinti, quadri, opere e pittori ripercorrendo secoli ed abitudini di vita. Ha raccontato aneddoti spaziando nel mondo dell'arte e del teatro, dimostrando profonda cultura e grande padronanza del sapere. Tra gli autori citati, la pittrice cremonese cinquecentesca Sofonisba Anguissola. Clima pi? frizzante nella vicina Sala Agello per Uno spuntino alternativo, cooking show con una coppia di chef: Cristina Lunardini e il marito. Muffin salati agli spinaci, lo stuzzichino proposto. L'innovazione? L'uso di farine salutari, farine della tradizione, oggi dimenticate, come la farina di lupino, di soia, di semola, d'avena, fioretto, fumetto, senza tralasciare l'uso della farina bianca in percentuali minori. Per i muffin lo chef ha usato anche la farina di quinoa, ricavata da semi che crescono in Sud America, proteica e ricca di sali minerali.

**Eataly**

Prima della degustazione guidata di vini rossi a cura dello chef Stefano Fagioli con il Seminario Permanente Luigi Veronelli e prima del serale concerto di violini nella Chiesa di San Benedetto, un foltissimo pubblico ha riempito la Sala Da Cemmo per l'incontro con Oscar Farinetti. L'ideatore di Eataly, punti vendita, ristorazione e didattica, ? stato presentato da Enrico Tupone, Presidente de imondidicarta. Con verve e brio ha introdotto l'ospite il Conte di Amaya, amico e collega di Farinetti, Arturo Cardelus, un grande nome dell'azienda italiana Ferrero. Cardelus ha riportato un dato eloquente: il terzo luogo visitato a New York ? Eataly, un grande successo italiano nato dalla mente inarrestabile di Farinetti, originario di Alba, che ha aperto ad oggi punti vendita in tutto il mondo. L'imprenditore ha fatto una lucida analisi dell'Italia, della storia del Paese sia dal punto di vista degli usi e costumi della popolazione che paesaggistico, naturalistico, storico, artistico. Nel mondo conoscono pi? di noi le meraviglie dell'Italia! Ha elogiato la cucina italiana in quanto la pi? giovane, pi? cool, pi? desiderata, fresca, digeribile, semplice, la pi? biodiversa al mondo, nata domestica, quindi facilmente replicabile. Una cucina creata al mercato della quale stiamo parlando in una location ottimale: il refettorio di un ex-convento - ha aggiunto ammirando gli affreschi e ricordando che senza il grano duro e i pomodori, prodotti immigrati secoli fa, ci sarebbe stata un'Italia meno bella.

Il pubblico in sala Pietro da Cemmo (foto © Cremaonline.it)