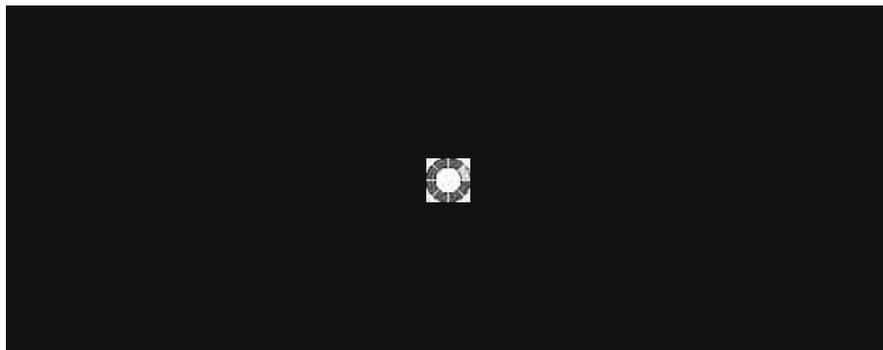


12-10-2015 ore 11:04 | **Cultura - Manifestazioni**

di Paola Adenti

Imondicarta 2015. Si conferma il successo di un Festival che sa abbinare sapientemente cibo e cultura



Complici il bel tempo e la gradevole temperatura, **Imondicarta 2015** si è confermata una manifestazione unica ed interessante per cremaschi e turisti, che ha saputo convogliare nei chiostri del Sant'Agostino un elevato numero di persone di ogni età. Il binomio **cibo e cultura** si è dimostrato ancora una volta vincente proprio nell'anno dell'edizione italiana di **Expo**. L'apertura dell'ultima giornata è stata dedicata a quello che molti hanno definito il **cibo del futuro**: grilli, locuste, cavallette. Cibo proteico, sano, digeribile, ecosostenibile, a risparmio energetico. Molto seguito l'incontro con due rappresentanti di **Entonote**, Fondazione per la Nutrizione con gli insetti, seguito dalla degustazione di **biscotti ai grilli**. La mattinata ha poi avuto come tema conduttore le **mele**, prima con la presentazione di un volume ad esse dedicato e, a seguire, con **La cucina delle mele**, cooking show a cura dello chef stellato biellese **Sergio Vineis**.

Salvaguardia della tradizione

Accompagnato dal figlio che sta seguendo le sue orme, lo chef ha preparato tre piatti con ingredienti di facile reperibilità nei quali la mela regna sovrana. La prima proposta contemplava uno stuzzichino a base di **gelatina di mele** con crema di ricotta, maionese di mele e gambero crudo. Un piatto che abbinava una parte dolce ed una acida con sapori che arrivano pian piano al palato. In brevissimo tempo il cuoco ha realizzato di fronte al pubblico un **filetto di coniglio** con maionese di mele e cialde alle nocciole e un risotto con **mele** renette ruggine e **lumache**. Piatto croccante e fresco preparato senza soffritto, brodo, ma con sola mantecatura. Vineis ha sottolineato l'importanza, in cucina, del recupero di antiche varietà di mele e, in generale, dell'uso di prodotti il più possibile a km zero e di qualità. *L'importanza dell'uso di ottime materie prime è fondamentale.*

Ultime Notizie

10:31 Crema: Cinema days, tutti i film a 3 euro

20:57 Tennis: Tc Crema, pareggio nella prima di campionato

[Tutte le Ultime »](#)

Crema	Tempo	Min	Max
Lunedì 12		12°	21°
Martedì 13		14°	16°
Mercoledì 14		14°	16°



A cura di [MeteoLive.it](#)

Meteo a 16 giorni

Foto Gallery



I Mondici di Carta 2015

Si è verificato un errore.

Try watching this video on www.youtube.com, or enable JavaScript if it is disabled in your browser.



Vino e tradimenti

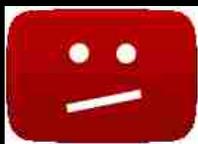
Con una nuova saga famigliare, la scrittrice **Sveva Casati Modignani** è salita sul palco della Sala Da Cemmo per presentare il suo ultimo romanzo *“La vigna di Angelica”*. Con la sua editor, Rossella Canevari, e il giornalista Antonio Bozzo ha parlato dei personaggi, delle ambientazioni rivelando quanto per lei sia un piacere scrivere. Un piacere che dona gioia a sé e a chi la legge. Angelica, la protagonista, è una **donna del vino**, una donna che segue la passione di famiglia, quella di coltivare la vigna ed esportare il prodotto in tutto il mondo. Ambientato in **Franciacorta**, il romanzo, storia di amore, vino, vigne e tradimenti, è nato dall'incontro della scrittrice con alcune produttrici vinicole entrate, per via parentali, nel **mondo del vino**. *In una società ancora troppo maschilista – ha affermato con convinzione – ho scritto una storia che riscatta per certi versi la figura femminile.*

I Trucioli

Il discorso sull'importanza delle materie prime di qualità è tornato durante il momento cooking show in compagnia di **Marina Malvezzi**, giornalista antesignana dei food bloggers, e di **Carla Latini**, titolare di un brand di pasta artigianale marchigiana. Il **grano duro** di qualità è alla base di una buona e sana pasta artigianale. L'imprenditrice ha raccontato della nascita dello speciale formato, i **Trucioli**, che l'ha vista collaborare con **Gualtiero Marchesi**, Ambasciatore Expo del grano. Si voleva un formato che ricordasse il recupero dei materiali, il non-spreco ed ecco nascere i Trucioli che rimandano ai residui del legno. È un tipo di pasta irregolare con pezzi unici e diversi fra di loro, ruvida al palato. A Imondicarta è stata presentata la ricetta rivisitata dei Trucioli con crema zafferano, condimento di spezie e, per omaggiare la città ospitante, sbriciolatura di amaretti scuri cremaschi.

Si è verificato un errore.

Try watching this video on www.youtube.com, or enable JavaScript if it is disabled in your browser.



Salute ed alimentazione

Il pomeriggio della domenica si è aperto con l'interessante incontro con **Stefano Zurrada**, medico chirurgo e docente universitario dal corposo curriculum. In qualità di Direttore dell'Unità Diagnostico-Chirurgica di **Senologia** presso l'IEO di Milano, si occupa da anni dell'incidenza delle cause ambientali, genetiche e degli stili di vita sui tumori. Ha inoltre all'attivo pubblicazioni e prestigiosi interventi. Dopo aver affrontato i rischi del tabagismo, che provoca il 95% dei tumori ai polmoni, il Professore ha elencato gli organi più colpiti da malattie oncologiche negli ultimi anni, sia a livello mondiale che nello specifico dei vari Paesi, dimostrando quanto incidano stili di vita ed alimentazione diversi. Colon, endometrio, mammella e prostata, gli organi che tendono maggiormente a sviluppare tumori.

Prevenire

Il medico ha dimostrato che il maggior killer delle donne, nel Mondo, è il tumore al seno e che oggi, con una precoce **prevenzione**, si possono risolvere l'85% dei casi. Ha ribadito che molti rischi sono presenti nelle **catene alimentari**, nelle filiere, nella conservazione dei cibi. Nella parte finale dell'incontro, Zurrada ha scardinato di slide in slide credenze popolari legate al consumo degli alimenti: *la mozzarella è magra, il brodo è un ricostituente, il cioccolato provoca brufoli...* Il Professore dice sì alle carni surgelate, all'olio extravergine d'oliva, ai grassi omega 3, ai sali minerali, a noci, caffè, the verde... Ha terminato ricordando quanto sia fondamentale far comprendere ai bambini, fin da piccoli, i principi di un'alimentazione sana e ha citato Pellegrino Artusi *“La scienza in cucina è l'arte del mangiar bene”* e Paracelso *“... tutto è veleno. Si deve trovare il giusto equilibrio”*.

L'arte del cioccolato

Profumo intenso di **cioccolato** e due cooking show da tutto esaurito in Sala Agello nelle ultime ore de Imondicarta. A deliziare di aromi e sapori il folto pubblico, il pasticciere e



cuoco **Ernst Knam**, divenuto personaggio televisivo grazie alla passione per i dolci e per il cioccolato. *Non esiste il cioccolato più buono in assoluto* - ha esordito - *La percezione varia in base al gusto personale*. Mentre ha preparato il suo **dessert evoluzione della crema**, ha sviscerato trucchi e segreti di alta pasticceria e ha parlato del percorso che lo ha portato al successo. Il dessert, morbido e croccante, dolce e salato al tempo stesso, con stratificazioni di cioccolato di diversa consistenza abbinato alle pere, ha stregato i palati dei fortunati *allievi*. Alle domande di Roberta Schira su vendite e giovani promesse, Knam risponde che è consapevole che i dolci siano **cibi superflui**, quindi devono essere accessibili a tutti oltre che buoni, speciali, originali e di qualità. *Nel mio punto vendita tengo proprio per questo prezzi calmierati*. Ai giovani che si

vogliono avvicinare a questa professione ha ricordato che è fondamentale non temere la fatica, avere voglia di lavorare ed avere resistenza fisica.

Rintocchi finali

L'ultimo incontro, presentato da Rosalba Torretta, ha riguardato la lotta allo **spreco**. **Cristina Gabetti** ha presentato il suo libro, "A passo leggero", parlando di Grecia, di rifiuti, di riciclo, di salvaguardia delle spiagge e dell'ambiente. *Il bene più duraturo dovrebbe essere quello naturale*. Il **gran finale** della terza edizione de Imondidicarta, è stato affidato alle **campane in concerto** dirette dal Maestro **Boudewijn Zwart** e, a seguire, all'esibizione del **Coro Monteverdi**.

Guarda la fotogallery



Vedi anche

- **VIDEO: Oscar Farinetti ai Mondì di Carta (Canale YouTube)**
- **VIDEO: Sveva Casati Modignani ai Mondì di Carta (Canale YouTube)**
- **VIDEO: Stefano Zurrada ai Mondì di Carta (Canale YouTube)**
- **VIDEO: Cristina Gabetti ai Mondì di Carta (Canale YouTube)**
- **VIDEO: Concerto di Campane con il maestro Boudewijn Zwart (Canale YouTube)**

Tweet