

***'I mondi di carta': 4a edizione
per festival enogastronomico e culturale.
Dal 5 al 9 ottobre***



L'associazione culturale "I Mondi di Carta" organizza per il mese di ottobre la IV edizione della manifestazione cultural-enogastronomica che è ormai diventata un appuntamento fisso dell'autunno cremasco. I chiostrì del Sant'Agostino saranno la location per cinque giorni di cultura, arte, cucina, scrittura, musica e teatro di altissimo livello. Dal 5 al 9 ottobre 2016 la città ospiterà personaggi di grande levatura che renderanno il Festival 2016 un appuntamento da non perdere.

Il presidente **Enrico Tupone**, insieme a tutti i soci, ha costruito anche quest'anno una manifestazione che lascerà il pubblico a bocca aperta: "Siamo orgogliosi di riuscire, anno dopo anno, a coinvolgere nomi importanti del panorama gastronomico e culturale italiano, per offrire ai cremaschi momenti di confronto e di riflessione. I nostri sforzi organizzativi sono indirizzati sempre a garantire un'alta qualità degli ospiti e degli argomenti trattati".

Il cibo sarà il filo conduttore del Festival, insieme a commistioni delle arti più diverse, per dare al pubblico una varietà di stimoli e un'offerta che vada il più possibile incontro ai gusti di tutti. Salute, cultura, letteratura, ma anche gusto, sapori, tradizioni; meditazione, benessere, concentrazione.

Il Festival è patrocinato dalla Regione Lombardia, dal Comune di Crema e dalla Pro Loco di Crema, oltre che dal Touring Club Italiano, da Ascom Crema e dalla Fondazione San Domenico.

Il Festival prenderà il via mercoledì 5 ottobre in sala Pietro da Cemmo con un concerto della giovane cantautrice **Jessica Sole Negri**. Gli incontri si susseguiranno presso la Trattoria Via Vai di Bolzone con una cena-degustazione **giovedì 6** e presso il Teatro San Domenico **venerdì 7** con l'intervento della ballerina **Simona Atzori**.

La piazzetta Terny de Gregorj sarà il cuore pulsante de "I mondi di carta" sabato 8 e domenica 9. Tanti gli ospiti, tra i più noti gli chef **Claudio Sadler, Filippo La Mantia e Giancarlo Morelli** che regaleranno al pubblico due show cooking da leccarsi i baffi; la scrittrice **Barbara Alberti**; l'ideatrice di Giallo Zafferano **Sonia Peronaci** che preparerà due delle sue ghiottonerie. **Giulia Marson** farà sperimentare ai bambini la preparazione di un dolce e gli "Chevaliers du Brie" di Melun porteranno la loro esperienza di degustazione di formaggio con l'investitura di nuovi Chevaliers cremaschi. Un'apertura internazionale per una manifestazione che si sta allargando di anno in anno e che promette di stupire.

Come da tradizione per la kermesse, non si faranno attendere le degustazioni, che quest'anno saranno affidate al professor **Alberto Spisni** e al sommelier **Luca Bandirali**. I due esperti accompagneranno gli appassionati, sabato e domenica pomeriggio, alla scoperta dei gusti di salami e prosciutti e dei relativi abbinamenti enologici.

E ancora protagonisti saranno momenti di benessere psicofisico con esperti di yoga, oltre a medici e professionisti del settore che offriranno consulenze gratuite per tutta la giornata di domenica 9 ottobre in materia sanitaria e psicologica. Non mancherà la musica con un concerto di chitarre classiche con **Claudio Maccari** e **Paolo Pugliese**, accompagnati dalle spiegazioni di **Lorenzo Frigani** in programma la sera di domenica.

Talenti di fama nazionale, quindi, personaggi di richiamo e di rilievo, ma anche espressioni del nostro territorio, per far rivivere i chiostri del Museo e dare ai cremaschi e ai tanti turisti la possibilità di gustare la bellezza e la bontà, non solo con le papille gustative.

E non mancheranno, come da tradizione, due mostre: una di caratteristiche scatole da cipria, dalla collezione privata di **Attilio e Dolly Bianchi** e una di fotografie legate al tema del cibo, opera di **Alessandro Castiglioni**.

L'ingresso a tutti gli incontri è libero e la cittadinanza è invitata a partecipare. Unici momenti a pagamento sono la cena presso la Trattoria Via Vai e gli show cooking e degustazioni di salumi e vino che richiederanno la prenotazione e una quota di iscrizione.

Tutto il programma dettagliato, oltre che tutte le informazioni aggiuntive, sono disponibili sul sito dedicato www.imondidicarta.it o al numero di telefono della segreteria 334.8399297.