

***Sabato ricco di appuntamenti
per «I mondi di carta 2016»***

Giornata ricca di appuntamenti quella di sabato 8 ottobre per «I Mondi di Carta 2016»: dalla medicina del Dott. Ongaro al cinema di Pietro Valsecchi



CREMA – Appuntamenti che si susseguono a ritmo serrato e con livelli di qualità e di curiosità elevati: sabato 8 ottobre il Centro Culturale Sant'Agostino, le sue sale e i suoi chioschi si riempiono di proposte e suggestioni.

Un programma ricco e stimolante per tutti i gusti. La mattina sarà dedicata alla medicina anti-aging con ospite d'eccezione il dott. Filippo Ongaro, consulente della NASA e dell'Agencia Spaziale Russa che alle 11.00 racconterà il suo punto di vista sulla medicina pro-attiva. In Sala Agello invece protagonisti saranno i bambini con lo show cooking guidato da Giulia Marson. I piccoli chef potranno preparare una torta ed essere cuochi provetti per una mattinata.

Il pomeriggio sarà incentrato sulla salute con gli incontri con gli specialisti Mario Paolo Donesana e Ivan Giana che nella sala Fra Agostino alle 15.00 e alle 16.00 parleranno di dietetica e fisioterapia. Alle 17.00 la sala Pietro da Cemmo ospiterà la scrittrice Eliana Liotta che sarà intervistata dal giornalista Walter Bruno e dalla dottoressa Paola Villani per presentare il suo best seller La Dieta Smart Food, edito da Rizzoli e definito il caso editoriale del 2016 per i lunghi mesi di permanenza in vetta alle classifiche.

Smartfood è la prima dieta italiana ed europea ad aver ricevuto il marchio scientifico di un grande centro clinico e di ricerca: è approvata dallo IEO, Istituto europeo di oncologia di Milano. Protagonisti sono 30 cibi e categorie di cibi detti smart, intelligenti, perché combattono il sovrappeso e contribuiscono a prevenire tumori, patologie cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative.



La parte del programma relativa alla cucina proseguirà in sala Agello con due show cooking della fondatrice ed ideatrice di Giallo Zafferano Sonia Peronaci che preparerà un piatto salato e un dolce a base di zucchine. Sonia Peronaci cucinerà per i cremaschi alle 15.00 e alle 16.00.

Seguirà la degustazione di tre salami e di vini in abbinamento a cura del prof. Alberto Spisni dell'Università di Parma e dell'enologo cremasco doc Luca Bandirali. Alle 17.00 la sala Agello si trasformerà

in uno spazio dedicato agli appassionati di sapori, profumi e aromi...i salami cremaschi e non solo, faranno venire a tutti l'acquolina in bocca. Le degustazioni saranno accompagnate da alcune brevi letture a cura di Luigi Ottoni.

La giornata si avvierà al termine con due momenti d'eccezione: si uniranno musica e cinema. Alle 18.00 la Sala Pietro da Cemmo sarà invasa dalle note dell'organo della Ditta Tamburini, magistralmente suonato dal maestro Pietro Pasquini e accompagnato dalla voce del soprano Marcella Moroni. A seguire alle 19.00, sarà ospite de I Mondi di Carta il produttore Pietro Valsecchi che racconterà ai cremaschi il suo rapporto con il cibo e la sua esperienza cine-gastronomica. Un ospite delle grandi occasioni che ci regalerà la un momento unico ed esclusivo. Per finire la serata sarà dedicata ancora alla musica con un concerto jazz: Valentina Gramazio, insieme a Gaetano Valli e Alessandro Turchet, saranno vita ad un momento di colori ed emozioni con voce, chitarra e contrabbasso. Il concerto sarà intervallato da letture a tema a cura di Luigi Ottoni.



I primi appuntamenti dei giorni scorsi hanno avuto un buon successo di pubblico; la manifestazione è partita sotto i migliori auspici. Mercoledì sera la sala Pietro da Cemmo ha accolto Jessica Sole Negri e il suo gruppo per un concerto che ha toccato le corde dell'emozione. Jessica ha voluto svelare molto di sé raccontando in musica la sua storia e parte della sua vita. Brani tratti dal suo album TRACCE DI ME, ma anche cover di grandi cantanti, per tracciare un filo rosso attraverso gli eventi più significativi della sua vita professionale e privata. Un pubblico attento ha seguito il concerto con calore, nonostante la serata piuttosto fresca

Il giovedì sera invece ha visto protagonista i piatti della tradizione e della cultura cremasca alla Trattoria Via Vai di Bolzone di Stefano Fagioli che ha proposto un menù a base di oca. Il Prof. Vincenzo Cappelli ha reso ancor più interessante la serata raccontando aneddoti e motivazioni storiche che sono state alla base dell'allevamento dell'oca in terra cremasca. Curiosità e particolarità che hanno concentrato l'attenzione dei commensali.

