

Grande successo per l'edizione 2016 che ha riservato per il vasto pubblico momenti cultural-gastronomici di alto livello

iMondidiCarta chiude il sipario

Si è conclusa domenica 9 ottobre la 4ª edizione del Festival enogastronomico e culturale **imondidicarta**, un evento che sta diventando tradizione nel panorama della manifestazioni cremasche, e che raccoglie successo di pubblico con momenti ed incontri di alto livello per accontentare un po' tutti i gusti.

Innanzitutto ricordiamo che la scultura "Captica Red Light" di **Giuseppe Carta**, un peperoncino di oltre sei metri in bronzo e resina, farà bella mostra di sé nel centro di Crema fino al 30 ottobre prossimo. Lo scorso fine settimana i chioschi del Centro Culturale Sant'Agostino si sono animati di stand di produttori tipici locali, che hanno proposto le loro eccellenze; a questi si sono aggiunti prodotti umbri e siciliani. Insieme a dolci francesi e al brie di Melun, città gemellata con Crema. Proprio grazie agli amici di Melun è stato possibile dare vita ad un capitolo straordinario della **Confrerie du Chevaliers du Brie** che hanno investito quattro nuovi Cavalieri d'Onore: il Sindaco di Crema **Stefania Bonaldi**, il Presidente dell'Associazione **imondidicarta Enrico Tupone**, la Vicepresidente **Roberta Schira** e il Socio e Chef **Stefano Pagnoli**. Le giornate di sabato e domenica si sono caratterizzate da un susseguirsi continuo di eventi e di grandi ospiti: il dott. **Filippo Ongaro**, consulente della NASA,



ha incontrato i ragazzi delle scuole e ha parlato di medicina anti-aging; **Giulia Marson** ha fatto cucinare oltre 50 bambini facendo preparare una torta che hanno potuto portare a casa orgogliosi; i medici **Paolo Mario Doressana** e **Ivan Gianna** hanno riempito la Sala Pri Agostino durante i loro incontri; così come **Sonia Peronaci**, anima e ideatrice di **Giusto Zafferano**, che ha preparato per i cremaschi una ricetta dolce e una salata con le zuccchine. Il parmense prof. **Alberto Spinai** e il cremasco **Luca Bandirali** hanno accompagnato i curiosi nelle degustazioni di salami e prosciutti e nei relativi abbinamenti enologici. Ospite d'eccezione anche **Elisana Liotta** che ha presentato il suo best seller "La Dieta Smart Food" a cui è seguito un concerto per organo molto



apprezzato, eseguito dal M° **Pietro Pasquini**, accompagnato dalla voce del soprano **Marcella Moroni**. Non ha voluto mancare quest'anno il produttore cinematografico **Pietro Valsecchi**, che ha chiacchierato del suo rapporto con Crema e con il cibo. La sera di sabato è stata dedicata alla musica con un concerto jazz curato da **Valentina Gramazio** con la presenza di **Gaetano**

Valli, **Alessandro Turchet** e **Roberto Pagnieri** e con le incursioni teatrali dell'attore **Luigi Ottoni**. La domenica ha visto protagonisti il cuoco **Vincenzo Soreca** che ha cucinato il pane di pasta madre, ma il momento forse più atteso di tutta la manifestazione è stato quando i tre chef stellati **Claudio Sadler**, **Giancarlo Morelli** e **Filippo Lamantia** hanno intrattenuto e cucinato per oltre 120 persone. Chef



stellati che hanno illuminato la manifestazione con uno spirito giocoso ma professionale. La giornata è stata poi intervallata da consulenze gratuite e da danze meditative e yoga, interventi che hanno raccolto numerose persone appassionate. L'intera kermesse si è conclusa con la presenza di una donna di spessore e di carattere: **Barbara Alberti** ha portato la sua grinta e la sua capacità dialettica in una splendida Sala Pietro da Cemmo che le ha restituito tutto il calore che lei ha messo nel suo intervento. Un momento di cultura e di spontaneità, a

cui è seguito il concerto di chitarre classiche guidato da **Lozeno Frignani** ed eseguito dal **Duo Maccari-Pugliese**. Per l'intera settimana alcuni eventi continuativi hanno animato le sale e i chioschi, tra cui in particolare la mostra fotografica di **Alessandro Castiglioni**: immagini che ripercorrono piatti insoliti, cibi e vini, la natura che si mescola con la gastronomia e con la cucina. A fare da cornice alla Sala Pietro da Cemmo anche una mostra di scatole da cipria prodotte dalla fine dell'Ottocento agli inizi degli anni '50 del secolo scorso e appartenenti alla collezione privata di **Dolores** e **Attilio Binachi**. Il Festival chiude così la sua 4ª edizione, con entusiasmo e soddisfazione, con la grinta giusta e la voglia di fare sempre meglio. Tra gli sponsor ricordiamo: il **Consorzio Tutela Grana Padano**, l'**Associazione Popolare Crema per il Territorio** e la **Banca Popolare di Crema**, **Banca Mediolanum**, **Gelateria Bandirali** e **Pasticceria La Treccia d'Oro**.