



Partner

Sperlari



Stefal Color S.p.A.

Media Partner

CREMONA 1

Si ringrazia per la collaborazione



Un ringraziamento speciale allo Chef Sergio Carboni per l'impegno dedicato all'organizzazione dell'evento e a tutti gli chef e i pasticciieri protagonisti della serata.

A CENA CON IL *Maestro*

450°
CREMONA PER
MONTEVERDI
2017

LUNEDÌ 15 MAGGIO 2017 | ORE 20
CREMONA | TEATRO PONCHIELLI



CREMONA

TERRA DEL "SAPER FARE" E CAPITALE EUROPEA DEL GUSTO

Cremona è patria del violino, della musica e dello studio del suono. È la città in cui, da secoli, ci si prepara a diventare liutai e restauratori di strumenti di pregio, tanto che a Cremona le botteghe liutarie sono tra le più ricche al mondo per numero e qualità.

Ma Cremona è anche il "saper fare" che coltiva la terra e trasforma i suoi frutti in cibo eccellente. La città del Torrazzo è nota per la sua filiera zootecnica e agroalimentare che, con imprese, università e ricerca, coniuga tradizione e innovazione.

Nell'anno in cui Cremona celebra i 450 anni dalla nascita del suo compositore più celebre - Claudio Monteverdi - la città della musica, con Bergamo, Brescia e Mantova, è anche una delle capitali del gusto di **East Lombardy Regione Europea della Gastronomia**, un riconoscimento che fa di Cremona e del suo territorio uno dei protagonisti dell'ambizioso progetto di valorizzazione turistica internazionale il cui motore è rappresentato dalla capacità di fare rete innescando modalità di collaborazione inedite che coinvolgono l'intero tessuto produttivo.

Cremona, capace di unire due sponde e due regioni lungo il Po, capace di attrarre turismo internazionale per la sua natura e la sua cultura, sta disegnando il suo futuro aprendosi sempre più all'incontro con altri territori ed esperienze golose per meglio raccontarsi al mondo.



A CENA CON IL MAESTRO

Chef in concerto

Cremona, nell'anno delle celebrazioni Monteverdiane, dedica il proprio palcoscenico più prestigioso alle eccellenze di una terra da sempre apprezzata per l'identità della propria cucina, tema più che mai al centro dell'interesse di chi viaggia con un'attenzione particolare alla cultura del territorio che spesso si accompagna a uno spiccato DNA gastronomico.

Sotto i riflettori oggi non ci sono più solo gli artigiani della musica ma anche artigiani del gusto che ogni giorno danno forma e carattere a prodotti unici o li sanno trasformare in una straordinaria esperienza per il palato.

A CENA CON IL MAESTRO è il primo di una serie di grandi eventi diffusi sul territorio della Lombardia orientale ed è l'invito che Cremona rivolge a chi vuol essere protagonista di una serata unica in cui per la prima volta, sfilano sul palco i migliori prodotti e i più rappresentativi chef del territorio Cremonese, interpreti di un magico ensemble gastronomico che coniuga tradizione e creatività alla scoperta della migliore offerta di East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017.

GLI CHEF

DORDONI | CHEF PACO MAGRI

- *Piccolo Lievitato con Lingua Salmistrata e Salsa Verde*
- *Pane di Zucca Mantovana con Gorgonzola DOP Bergamasco e Pancetta Cremonese*
- *Crostone rustico con il Manzo di Rovato all'olio*

HOSTERIA 700 | CHEF MARINA MORELLI

- *Parfait di Peperoni al Basilico e Crostini Cremonesi*
- *Patè di Fegatelli al Caramello di Moscato di Scanzo*
- *Crespellina di Torrone con Fonduta di Formaggi delle Valli Bresciane*

LA KUCCAGNA | CHEF ROBERTO MAGNANI

- *Panino alla Salamina Cremonese con Cipolle Rosse e Mascarpone*
- *Crema tiepida di Cavolfiore con Baccalà e Caviale Cremasco Adamas*
- *Tagliolini di foio con Zucca Mantovana, Funghi di bosco e Cannoncino integrale allo Strachitunt*

LOCANDA DEGLI ARTISTI | CHEF SERGIO CARBONI

- *Lo Storione del Grande Fiume incontra l'olio della Valtenesi e la Zucca Mantovana nella tartare*
- *Il Cotechino Cremonese incontra il Furmai de Mut e i Carciofi nella crochetta*
- *La Salamella di Torre incontra la crema di Patate Mantovane e il ristretto di Lambrusco di Viadana*

LA MUSICA

IL SUONO DELLO STRADIVARI 1734 LAM EX SCOTLAND UNIVERSITY | LENA YOKOYAMA

- *La Primavera (primo movimento) di A. Vivaldi*
- *Meditazione da Thaïs di J. Massenet*
- *Allemanda (dalla Partita n.2 per violino solo) di J.S. Bach*
- *Danza Ungherese n.5 di J. Brahms*

A CENA CON IL Maestro

450^e
CREMONA PER
MONTEVERDI
2017

LOCANDA TORRIANI | CHEF GIANPAOLO FENOCCHIO

- *Le Mariconde - la cucina del riuso*
- *Gnocchetti di pane raffermo, Grana Padano, Pesto di maiale, uova e manzo bollito, Fonduta di Bitto*
- *Budino di cipolle e crema di Zucca Mantovana*
- *Merluzzo in umido di pomodoro, purea di patate, polvere di bucce di cipolle*

TRATTORIA VIA VAI | CHEF STEFANO FAGIOLI E NICOLÒ POZZOLI

- *Crema di patate, Taleggio e Lumache Mantovane*
- *Bocconcino di Storione in Salsa all'olio EVO del Garda*
- *Terrina d'anatra al Benaco bresciano passito con Mostarda di mandarini*

PASTICCERIA DOSSENA

- *Torta Spongarda*
- *Cannoncino alla Crema Pasticcera*
- *Mignon Monteverdi*
- *Tarteletta ripiena al Torroncino*

ELEONORA FILIPPONI - MEZZOSOPRANO SIMONE BUTTI - CLAVICEMBALO

- *Dal 7° libro dei madrigali:
"Con che soavità"*
- *Dagli "Scherzo musicali":
"Maledetto sia l'aspetto"
"Jubilet tota civitas"*

Selezione musicale a cura del DJ Davide Monteverdi