



SCENT OF VENICE - Special Dinner

Mercoledì 1 settembre 2021 – ore 18.30
Chiostro Museo Civico di Crema e del Cremasco

La storica amicizia il 1º settembre si rinnova nei chiostri di Sant'Agostino
CREMA CELEBRA I 1600 ANNI DALLA FONDAZIONE DI VENEZIA

Un banchetto per ricordare i fasti rinascimentali delle due città aprirà il ciclo di incontri organizzati dall'associazione Mondì di Carta.

L'amore per la natura, il suo rispetto nato dalla conoscenza dei fragili rapporti fra uomo e ambiente, la ricerca per trovare equilibri di sviluppo nuovi all'insegna della cultura saranno i protagonisti di una cena sensoriale che rimanderà al centenario rapporto tra Venezia e Crema. L'inscindibile connubio fra l'acqua e Venezia che nei suoi canali, nella laguna e infine nel mare ha trovato non solo la ricchezza ma anche la difesa, si sposta, grazie al legame con Crema, sulle mura più occidentali della Serenissima.

Crema ha rappresentato, sino alle campagne napoleoniche, l'ultimo baluardo della Serenissima per proteggere i suoi territori dalle invasioni nemiche; le sue porte, le sue mura, i suoi territori, erano l'ultimo luogo sicuro per i commercianti veneziani i quali, grazie alle loro merci vendute in tutta Europa, poterono creare la più grande potenza economica del rinascimento italiano. Un'alleanza che divideva una delle ricchezze più grandi di Venezia: il tessuto. Era da Crema che giungeva finissima lana, lavorata e resa morbida dalle acque del Serio, che poi diveniva il tessuto per gli abiti utilizzati dai veneziani per proteggersi nel gelido inverno lagunare.



A ricordare questa fratellanza, ancora oggi i palazzi dei governatori veneziani si trovano accanto a quelli delle potenti famiglie cremasche, e le loro sale affrescate si eguagliano per raffinatezza, bellezza ed eleganza. Un'unione scritta nel bello: architetture eleganti, fossero esse religiose o civili, mura possenti. Dal Rinascimento al Barocco un legame ininterrotto: Crema ha donato a Venezia e al mondo intero i natali del grande compositore Francesco Caletti, universalmente conosciuto come Francesco Cavalli, dal cognome del suo ricco protettore veneziano. Il Caletti fu notato dal Governatore Federico Cavalli che lo portò con sé a Venezia quando finì il suo mandato, iniziandolo alla vita musicale veneziana e permettendogli di avere come maestro e mentore il grandissimo compositore Claudio Monteverdi. A Cavalli dobbiamo la nascita delle arie d'opera, che daranno origine alle esecuzioni nei teatri come le conosciamo oggi!

Mercoledì 1 settembre due giovani amanti, provenienti dalla scuola di **Rosa Rita Messina**, ci riporteranno agli inizi del 1600 e con i loro valletti ed amici ci accoglieranno nei chiostri del Museo di Crema e del Cremasco. Danzeranno su musiche eseguite dal vivo dall'ensemble diretto da **Marco Marasco**, docente dell'Istituto Musicale Folcioni cittadino, ci racconteranno antiche storie di profumi e d'amore, di viaggi e d'incontri, per celebrare una data importante: i 1600 anni dalla mitica fondazione di Venezia.

Le porte del Centro Culturale Sant'Agostino si apriranno per accogliere ospiti e chef di tre dei ristoranti più rinomati del territorio, con storie personali, mix culturali che ispireranno un banchetto in pieno stile rinascimentale dal menu studiato appositamente per ricordare l'unione fra Cremaschi e Veneziani, unendo piatti tradizionali a nuove invenzioni e accompagnandoli con vini appositamente selezionati.



Organizzatrice dell'evento Monica Caio, a nome dell'Associazione Mondi di Carta, della quale è socia, insieme ad altri soci/amici e al presidente Enrico Tupone. I Mondi di Carta da anni si contraddistingue per la produzione di eventi culturali di qualità: con questa cena aprirà gli appuntamenti della IX edizione del Festival, per un settembre/ottobre illuminato dalla cultura e dal desiderio di rinascita, dopo un lungo e difficile periodo.

Molte le realtà che hanno voluto far parte di un progetto che vuole risvegliare tutti i sensi per ritrovare se stessi nella completezza della bellezza: olfatto, gusto, vista saranno i protagonisti indiscussi. Saranno i profumieri di **Locherber Milano** a scolpire con le loro creazioni ambientazioni sensoriali. Legate non solo al profumo delle essenze e agli aromi che costituiscono le basi per esclusivi diffusori per ambienti, ma anche alla ricerca di materiali compatibili per i preziosi tappi e bottiglie. Vecchie bricole, pietre rare, vetri dipinti a mano per catturare emozioni del colore sono lo scrigno per profumi delicati e indimenticabili. All'evento non poteva mancare Renato Ancorotti, titolare dell'**ANCOROTTI COSMETICS** e presidente di Cosmetica Italia. Rappresentante del mondo della cosmesi in città, condivide e sostiene con la sua azienda la serata promossa per festeggiare la magica Venezia e il rapporto della città lagunare con Crema. Il gusto sarà stimolato da tre noti chef che hanno studiato un menu che ci accompagnerà in un 1600 ideale. Sono **Stefano Fagioli (Trattoria Via Vai)**, **Simone Breda (Sedicesimo Secolo)** e **Alessandro Sciortino (Ristorante Saur)**. Fra spezie rare, prodotti della laguna e soluzioni fusion, renderanno attuali ricette antiche. Grazie a **CONAD, CARIONI FOOD & HEALTH E ADAMAS EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR**, gli chef avranno solo prodotti di prima qualità. Per ricreare il lusso delle corti rinascimentali italiane, riportandolo a un presente dal gusto glam, ha prestato il suo aiuto **INTEGRA RENT** di Simone Ballerini, supportato dalla solida amicizia che da anni condivide con **CHS GROUP** di Soresina, della quale Carlo Scalabrini è legale rappresentante. Entrambi sono titolari di aziende solide che da anni rendono unici eventi, curandone gli allestimenti sino ai minimi dettagli e particolari. Dai cristalli bordati oro alle posate, ai piatti con immagini di gioielli rinascimentali, il gusto inconfondibile italiano per il lusso rende unica questa tavola, cui tutte le composizioni floreali sono state realizzate da **FRIDA'S** attraverso l'ineguagliabile aiuto di Rebecca. Un evento di questa portata non sarebbe pensabile se non ci fosse un service in grado di gestirne le luci e l'audio, creando la magia grazie a una tecnologia discreta. A questo ha pensato Cristian Sperolini dell'azienda **PICCOLO FACTOTUM**. Una sorpresa sarà preparata da Mauro Bandirali della **Gelateria BANDIRALI 1951**. In quanto eccellenza del territorio cremasco, non poteva non partecipare a un evento dove ciascuno sta facendo del proprio meglio per dare un segnale di rinascita all'insegna della qualità artigianale, per sua caratteristica di unicità compatibile con la natura, quest'anno al centro del festival. La stessa Madre Natura che ci accoglierà nella piazza antistante il museo, protetta da due **Maserati**, macchine simbolo della svolta Green del meglio della tecnologia italiana. Una Ghibli e una Levante ibride: alla bellezza, eleganza, grinta e potenza delle auto di lusso più famose d'Italia hanno affiancato la compatibilità e il rispetto per l'ambiente. Grazie all'appoggio di Rossocorsa la tecnologia del futuro e la classe del design italiano ci riporteranno alla delicatezza della natura, dove tutti i sensi danzano assieme per far rinascere la bellezza di cui tutti noi abbiamo bisogno.

Ringraziamo, insieme con gli sponsor già citati, Luca Bandirali dell'**Enoteca Fuoriporta**, professionista e imprenditore di successo, che unitamente all'azienda **Coronda** e all'**AIS Lombardia** si sono presi cura della promozione del vino e della presentazione.

In chiusura, ma non ultimi, **Sar.Edile** di Rosario Marini, l'azienda **Vittorio Arpini** che ci ha fornito la cucina professionale, l'**Azienda d'Organi Tamburini** rappresentata in arte dal commendator Saverio Tamburini e **Filippo Parati**, fotografo di estrazione cremasca che con i suoi scatti immortalerà la serata a tema SCENT OF VENICE - Special Dinner

Cena Evento-Spettacolo

Ingresso € 100.00

Associazione Culturale I MONDI DI CARTA

IBAN: IT57R0503456841000000003674



Menù:

Testina di maialino, capperi e lime (Sedicesimo secolo)

Tartalette patata e caviale (Saur)

Baccalà mantecato su patata schiacciata (Trattoria Via Vai)

Risotto allo zafferano con sarda in saor (Sedicesimo Secolo)

Baccalà affumicato al legno di cedro, salsa alla busara affumicata alla salvia (Saur)

Galantina d'anguilla con caviale Adamas e porri caramellati agli agrumi (Trattoria Via Vai)

Testina di maialino capperi e lime (Sedicesimo Secolo)

Il Nodo d'Amore (Bandirali 1951)

Squadra chef:

SIMONE BREDA - 'Ristorante Sedicesimo Secolo'

STEFANO FAGIOLI - 'Trattoria Via Vai'

ALESSANDRO SCIORTINO - 'Ristorante Saur'