



■ Cremona, città di Ugo Tognazzi, rende omaggio al suo illustre cittadino attraverso per corsi gastronomici studiati per proporre piatti ispirati alla figura del grande attore e realizzati da ristoranti di tutta la provincia. Dalle più classiche proposte de "Il Rigettario", con cotechino e lentichie, bollito misto e marubini, alle ricette illustrate di Tognazzi, con faraona alla melagrana, le rivisitazioni proposte dagli chef locali daranno piena soddisfazione ad ogni palato. Nel rispetto della tradizione. Un concorso, quello giunto alla sua terza edizione e indetto dalla Strada del Gusto Cremonese, che premierà il piatto più buono domenica 26 novembre sul palco di Piazza del Comune, in occasione della giornata conclusiva della Festa del Torrone in programma dal 18 al 26 novembre. Il premio in palio è un'opera d'arte unica, esclusivamente realizzata per l'occasione dall'artista Luca Bray, che verrà consegnata al vincitore direttamente da Gianmarco Tognazzi. Ultimi giorni per iscriversi: entro l'11 settembre è necessario inviare alla segreteria di Strada del Gusto la scheda di adesione adeguatamente compilata, da richiedere a info@stradadelgustocremonese.it. Il concorso è aperto a tutti i ristoratori del territorio, anche ai non iscritti alla Strada del Gusto Cremonese. I piatti proposti possono essere ripresi dai libri di ricette di Tognazzi o ispirati ad esso, invece, non ispirarsi alle ricette dell'attore ma essere ideati secondo la fantasia e il gusto degli chef entusiasti con titoli di suoi film. Infine, i menù possono essere scelti e proposti tra le pietanze preferite di Ugo Tognazzi. Le votazioni avverranno tramite la valutazione di una giuria tecnica, secondo i seguenti parametri: aspetto visivo e impiattamento, qualità della cottura, equilibrio dei sapori, consistenza, sensazioni olfattive e gustative, valutazione abbinamenti, originalità. Esisterà come della qualità delle materie prime utilizzate, dell'utilizzo di prodotti tipici con marchi di tutela e della giuridica della denominazione e di prodotti di aziende associate, elementi che comporteranno un punteggio aggiuntivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Grandi eventi Il cibo ricordando Tognazzi

Strada del gusto rende omaggio al 'grande Ugo': le sue ricette riproposte o rivisitate dagli chef locali in un concorso gastronomico



TEMPO DI SBARACCO DOMANI E DOMENICA IL CENTRO STORICO COME UNA GRANDE VETRINA LO SHOPPING È DIVERTENTE E CONVENIENTE

■ Le vetrine sono già pronte per l'autunno e il meteo sta timidamente annunciando il cambio di stagione. Condizioni ideali per rendere ancora più interessante "Lo Sbaracco", organizzato domani e domenica da Botteghe del Centro e Commercio, in collaborazione con il Comune e il Duc. Nel fine settimana, dunque, lo shopping si fa ancora più divertente e conveniente con sconti persino superiori a quelli proposti nei saldi. Per tutti, poi, c'è la possibilità di esporre i prodotti anche all'esterno delle vetrine. Ma rendere ancora più vantaggioso lo shopping è l'introduzione di un nuovo acquisto, da spendere tra inizio ottobre e la fine di novembre, che verranno regalati a chi sceglierà, in occasione dello "Sbaracco", i negozi del centro. «Così al vantaggio dei prezzi super ribassati - spiega la vice presidente delle Botteghe del Centro Francesca Galli - si aggiunge la possibilità di optare per uno sconto per le nuove collezioni e per i mesi successivi. Anche in questo modo punta-

mo alla fidelizzazione del cliente ma anche ad attrarre un pubblico che, tradizionalmente, non fa acquisti in centro storico. Per la prima volta lo "Sbaracco" non coincide con la chiusura dei saldi ma è posticipato di qualche giorno. Questo perché nei primi giorni di settembre la città sta lentamente tornando alla normalità, con molti cremonesi ancora in vacanza. Vogliamo puntare ad un bacino sovra provinciale. Tutte le iniziative delle Botteghe vogliono essere una vetrina per le nostre imprese ma anche una occasione per scoprire Cremona e per tornarci». «A riviviamo da una stagione dei saldi senza la auspicata ripresa dei consumi con le vendite che si sono assottiate sui valori dello scorso anno - dichiara Marco Stanga, presidente di Federmoda - e anche per questo lo "Sbaracco" proporrà una ampia scelta dei capi di abbigliamento della primavera estate a prezzi davvero interessanti. Inoltre è una occasione, per i clienti, per dare una prima occhiata ai capi dell'autunno/inverno».



E TORNA EATINERO NEI GIARDINI DI PIAZZA ROMA DAL 29 SETTEMBRE AL PRIMO OTTOBRE CIBO DI STRADA, MUSICA E SPETTACOLI PER TUTTI

■ E dal 29 settembre al primo ottobre, in collaborazione e con il patrocinio del Comune, con il patrocinio di East Lombardy e con la collaborazione della Confescenti della Lombardia Orientale, per il terzo anno consecutivo torna Eatinero, pronto a riportare in città il festival di cibo di strada itinerante con alcune delle migliori realtà dello street food italiano. La manifestazione sarà aperta al pubblico la sera di venerdì 29 settembre alle 18, sabato e domenica tutto il giorno dalle 11 a mezzanotte. Come sempre, l'area street food si troverà nei giardini di Piazza Roma, dove saranno collocati colorati food truck, apecar e furgoncini vintage e design a bordo dei quali gli street chef cucineranno sul momento specialità gastronomiche regionali e piatti tipici. La selezione degli operatori è stata attentissima e i partecipanti avranno così una grande scelta: il panino lodigiano di "Basulon", lo gnocco fritto di "I Love Gnocco Fritto", le polpette di "Meatball", gli arrosticini e il fritto di mare di "Ape Scottadok", la vera

tigella di "Tigellona on the road", i canoli siciliani di Marchese on Wheels e tantissime altre proposte culinarie. Non mancheranno alternative per chi preferisce la cucina vegetariana. Inoltre, grazie alla collaborazione con Birra di Classe, saranno presenti due mezzi, il Birracmer e il Birracmer con 40 diverse tipologie di birra artigianale. Gli street chef saranno invitati a ideare e proporre piatti esclusivi utilizzando ingredienti delle province di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova per rendere omaggio ad alcune ricette tradizionali e promuovere la zona non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche da quello turistico. Ma la piazza di Eatinero diventerà anche spazio di incontro e divertimento con spettacoli e attività: artisti di strada, musica, laboratori per bambini e trucco per bambini con media partnership di Radio Vera e Radio Bruno. E la musica live sarà la colonna sonora della cena sotto le stelle: si esibiranno i "The Matt Project feat. Jury Magliolo, i Punto Hit. Venerdì 29 il Silentparty".

■ E GIÀ CI SI PREPARA PER LE FESTE DEL SALAME E DEL TORRONE

■ E di grandi eventi autunnali si è discusso ieri alla riunione del Duc, il Distretto Urbano del Commercio: al tavolo con l'assessore alla partita, Barbara Manfredini, e con Stefano Pellicciardi, di SgEventi, i referenti di tutte le categorie e le associazioni. Si è iniziato a ragionare su Festa del Salame e Festa del Torrone, tenendo conto delle esigenze logistiche e di sicurezza che si impongono e che già richiedono una programmazione adeguata. Non c'è già più, in sostanza, tempo da perdere. Stando a quanto si è appreso, nessuna particolare problematica sarebbe emersa. Ci si aggiornerà, comunque, il 11 settembre: nuovo confronto giovedì prossimo. Quando si dovrebbe incominciare a parlare anche del Natale e degli eventi collegati.

■ AL CREMONAPO MAISONS DU MONDE IL 14 INAUGURAZIONE E IL 15 L'APERTURA DEL CONCEPT STORE

■ Maisons du Monde apre il suo 39esimo negozio in Italia al centro commerciale Cremona Po: inaugurazione ad invitati il 14 settembre, giovedì prossimo, con un aperitivo di stile dalle 19 alle 21; e poi dal giorno dopo, venerdì 15 settembre, serrandazate su un concept store di oltre mille metri quadrati. L'offerta è quella classica del marchio francese: dai mobili agli accessori decorativi, si potrà trovare e tutta quella serie di profili originali per la casa che il team designer del colosso propone da sempre, valutando attentamente le ultime tendenze per creare collezioni esclusive di mobili e complementi di arredo in costante evoluzione e capaci di distinguersi. Il tutto con un occhio riservato all'impegno del commercio sostenibile con prodotti tracciati, certificati ed eco-progettati.