

Dal 16 al 18 Aprile Cremona ospita, in anteprima nazionale, l'evento *Pausa Speziata. In sintonia con le spezie e le loro virtù*. Nella prestigiosa cornice di Palazzo Trecchi avrà luogo una tre giorni interamente dedicata alla scoperta dell'universo delle spezie, ai loro molteplici utilizzi come alle loro innumerevoli proprietà. Le spezie come ingredienti, farmaci, materiale artistico e fonte di ispirazione narrativa. Il tutto grazie alla collaborazione con **Vittorio Castellani (Il Gastronomade)**, **Slow Food** e il **Centro Culturale Il Tibetano**, che hanno creduto in questo progetto proposto e fortemente voluto da **EdRevents di Eleonora de Riso**.

In calendario due **Officine gastronomiche** a cura di Vittorio Castellani dedicate rispettivamente alle spezie per accompagnare legumi e verdure oltre che alle spezie per insaporire le pietanze di paesi vicini e lontani. Il Food writer, Giornalista, Event Designer e Art director torinese metterà a disposizione la sua lunga e poliedrica esperienza nel settore della gastronomia, degli eventi e del giornalismo di settore, oltre che le sue specifiche conoscenze sulle spezie anche per due interventi presso l'**Istituto Einaudi** di Cremona (Indirizzo Alberghiero e della Ristorazione) e infine per un interessante percorso dal suggestivo titolo *Coffee Roots: viaggio alle radici (speziate) del Caffé* : Presentazione del libro *Coffee Roots* e degustazione guidata di caffè Touba senegalese alle spezie (con la collaborazione del marchio Lavazza).

Colazione e conferenza stampa di apertura avranno sapore e aroma speziati grazie alla collaborazione con il negozio cremonese di prodotti biologici **La Magiostra** e il **Panificio Menta** che prepareranno biscotti, cous cous e saltini speziati per quanti vorranno intraprendere questo viaggio di tre giorni insieme a noi.

Attraverso brevi racconti **Gabriella Baiguera (Slow Food)** svelerà storia e note botaniche delle spezie per comprenderne la provenienza e i principi attivi con un viaggio tra fragranze e sapori, catturati in soluzioni idroalcoliche (per profumare acque, stanze e guardaroba, cibi, liquori e vini) o assaggiate in forme inconsuete (infusi caldi e profumati, che lasciano una sensazione gradevole e persistente al palato).

Parallelamente **Ivan Caserio (Sensi)** ospiterà presso il suo elegante punto vendita quanti vorranno approfondire la conoscenza dei sali e dei pepi speziati, sali che posseggono particolari proprietà o che, associati a determinati aromi, suggeriscono accostamenti inediti.

Le suggestioni dell'India, paese delle spezie per eccellenza, vivranno negli scatti di **Sara D'Ambra**, che ha saputo catturare volti, gesti e colori di questo paese, intenso nelle sua spiritualità e nelle sue tradizioni non meno che nei suoi misteri e nelle sue contraddizioni.

Si esibirà il **Duo Agamã** con una danza nello stile Bharata Natyam, teatro-danza classico dello stato del Tamil Nadu, che alterna movimenti di danza pura, astratti e decorativi a momenti di danza espressiva, che narrano, attraverso il canto, storie mitologiche, racconti epici e poetici della cultura indiana. Il duo, in questo contesto, proporrà un racconto che rimanda all'universo delle spezie.

Ma le spezie possono diventare anche materia per esperienze sensoriali e artistiche che riconducano alla riscoperta delle proprie capacità percettive e della propria corporeità per una conoscenza, terapia e valorizzazione del sé. Ecco dunque alcuni laboratori di arte-terapia, per bambini e adulti, a cura dell'arte-terapista **Stefania Santi**. Una *Serata evocativa* per gli adulti e un'esperienza dal titolo *I colori della natura* per i bambini.

Vi sarà anche un momento musicale con l'intervento di **Dj Dave Monteverdi** le cui note accompagneranno un aperitivo speziato salato, preparato appositamente da **Paolo Menta** (Panificio Menta) in collaborazione con **Vittorio Perlino**, con cocktails a base speziata consigliati da **Gabriella Baiguera (Slow Food)**.

Le spezie si sposteranno a thé e gelato speziato con gli interventi di **Alessandro Borghi** (Peter's TeaHouse) e di **Renzo Rotini** (Gelateria La Parifina) che racconteranno gli usi delle spezie per aromatizzare queste bevande e pietanze o per accompagnare e arricchire menù a base speziata.

Il thé é anche oggetto di un suggestivo rituale: la cerimonia del thé che sarà proposta da **Elisa Bertozzi**. La cerimonia sarà accompagnata da un momento esplicativo che ne consenta la comprensione. Saranno inoltre offerti per la degustazione piccoli dolci che nella cultura giapponese si consumano contetsualmente alla preparazione di tale bevanda.

Grazie ai medici **Vasco Meriadri e Rajesh** si approfondiranno invece le proprietà terapeutiche e preventive delle spezie, con suggerimenti sui dosaggi e sugli accostamenti più appropriati.

Non mancheranno alcuni espositori per portare con sé un ricordo di questa esperienza: **Altriluoghi, Sa.Va. Import-Export, Naturhouse**.

Nel corso dell'evento sono previste cene a base speziata presso il ristorante **Il Melograno**.