

Biografia

Annalisa Andreini

Food blogger e scrittrice enogastronomica, è una appassionata di storia e di cucina del territorio. Vive in un piccolo paesino della campagna cremasca ed è amante delle tradizioni culinarie sapientemente raccontate, delle ricette “di una volta”, delle paste ripiene, dei formaggi e naturalmente del buon vino.

Esordisce con il suo primo libro *Dolci Emozioni in Cucina (2014)* e a seguire diversi libri tematici e contribuiti: *Ricette e Pensieri che scaldano il cuore (2015)*, *Tutti i segreti del Tortello Cremasco - Non c'è la zucca (2017)* di cui è stata coautrice, *Mascarpone (2018)*, *La Bertolina (2020)*, *La Signora Mostarda (2022)* .

Ha collaborato con il Gruppo Antropologico Cremasco e il Centro di Ricerca Alfredo Galmozzi di Crema per la stesura di numerosi saggi di storia locale e di antropologia: *Tradizione e modernità da Crema al mondo (2015)*, *La passione della maschera (2016)*, *Tribù metropolitane - I gruppi a Crema (2016)*, *Le vie della paura (2017)*, *Crema in guerra (2018)*, *Vite sospese (2021)*, *Il Montessori di Crema - Tra storia e racconti (2021)*.

Fa parte della sezione Onav di Cremona (Corso 1° livello Assaggiatore di vino). E' una convinta sostenitrice di Slow Food, è iscritta alla *Condotta Bassa Bergamasca* (con cui ha collaborato per la realizzazione della torta “*Melonbella*” dedicata al melone retato di Calvenzano, piccolo presidio Slow Food) e alla *Condotta Cremonese* con la quale ha frequentato un Master di degustazione dell'olio presieduto da Marco Antonucci, assaggiatore professionista di olio.

Collabora attivamente dal 2018 con il *Club Soroptimist Treviglio Pianura Bergamasca* per il progetto “*La rete C & C – La cultura delle donne per una coltura ecosostenibile*” con l'obiettivo di evidenziare le donne produttrici del proprio territorio nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità valorizzando i loro prodotti a filiera corta e favorendo lo sviluppo di piccole aziende locali guidate da donne.

E' socia onoraria della *Confraternita del Tortello Cremasco* volta a promuovere un piatto della tradizione cremasca (si occupa delle organizzazione delle conviviali) e socia dell'Associazione Culturale “*I mondi di Carta*” di Crema per la quale organizza eventi, degustazioni e live cooking.

Ha organizzato webinar, laboratori, corsi di cucina e incontri tematici presso le biblioteche e le aule polifunzionali di Pandino, Sergnagno (con la presentazione di materiale informativo relativo alle varie tematiche), Capralba, Offanengo, Casaletto Vaprio, Bagnolo Cremasco (con la stesura di libretti di ricette relative ai corsi), Agnadello, Crema, Treviglio, Misano Gera di D'Adda, Calvenzano.

Ha collaborato con la “*Residenza Sanitaria Assistenziale Guerreschi*” di Capralba e il “*Centro Diurno Integrato*” di Treviglio, come volontaria per l’organizzazione di alcuni incontri e la realizzazione di un libretto di ricette conclusivo.

Da alcuni anni collabora con “*Baffi Alimentari*” (Panificio-Pasticceria-Gastronomia) di Calvenzano per la realizzazione di piatti e ricette, con l’Agri-ristoro e Agri-bottega “*Podere Montizzolo*” di Caravaggio in veste di consulente e organizzatrice di eventi, con l’*Antica Osteria Tricù*” di Calvenzano e l’Azienda artigianale Tosca di Calsabuttano (per la quale ho curato e scritto i testi del sito).

Ha ideato e svolto alcuni pacchetti informativi legati a laboratori interattivi in collaborazione con tre Istituti scolastici: Istituto Sraffa di Crema (Webiner sulla figura della food blogger, sulla creazione degli eventi e sulla scrittura di articoli relativi al food), Istituto Cr Forma di Crema (laboratorio del Gusto- Collaborazione per due eventi degustativi e l’inaugurazione della Mostra “Mamo”), Istituto ABF di Treviglio (ideazione di un menu tematico – ideazione di un programma anti-spreco con raccolta ricette create dagli studenti).

Il suo blog www.dolciemozioniincucina.it è un curioso viaggio tra le sue passioni, tra cui l’amata lettura in ricordo dei suoi studi classici, le narrazioni, gli eventi e gli incontri, non solo in cucina: un’avventura culinaria e letteraria.