

Dall'11 al 13 marzo, a Milano, si tiene la quarta edizione della kermesse dedicata alla gastronomia. Oltre 40 incontri, laboratori di cucina, una mostra fotografica e una libreria con 200 titoli

# IN DIFESA DEL CIBO (BUONO)

Nel 2013 «Cibo a regola d'arte» nasceva come un esperimento. Per provare a intercettare quel popolo di appassionati che cominciava ad affollare i ristoranti, i saloni e il web scambiandosi opinioni sugli chef, sui piatti e sulle tendenze della gastronomia. Oggi una parte di quel popolo è diventato una comunità di lettori, a cui il *Corriere della Sera* dedica tre pagine settimanali (Sapori&amori, in uscita il venerdì nella sezione Tempi Liberi), il sito *Cucina.corriere.it* e varie iniziative speciali. E quell'esperimento si è trasformato in un appuntamento consolidato, che unisce alle lezioni dei grandi cuochi una riflessione (profonda) sul cibo. L'anno scorso sulla memoria gastronomica, quest'anno sul «Good food», il cibo buono, di qualità, che arriva da filiere controllate e risponde alla richiesta di sicurezza dei consumatori, sempre più attenti e consapevoli. L'evento gastronomico del *Corriere della Sera* torna, dunque, per l'edizione 2016, la numero quattro, con una nuova formula — due giorni e mezzo, da venerdì 11 a domenica 13 marzo, fittissimi di appuntamenti — una nuova sede, l'Unicredit Pavilion di piazza Gae Aulenti, a Milano, e una nuova missione. Provare a fare chiarezza su che cosa significhi mangiare bene oggi, in un momento in cui sui prodotti alimentari si dice tutto e il contrario di tutto. Un viaggio che «Cibo a regola d'arte» ha intrapreso con un partner istituzionale, la Regione Lombardia, e con oltre 50 ospiti tra chef, nutrizionisti, produttori, esperti, personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo (che con il cibo non lavorano ma che come tutti man-

giano, con i propri dubbi e le proprie convinzioni).

«Quella che tre anni fa poteva sembrare una scelta azzardata per questo giornale, parlare e occuparsi di cibo, oggi è diventata uno spazio in cui l'identità del quotidiano si rinnova, aprendo il suo linguaggio», ha spiegato il vicedirettore vicario del *Corriere* Barbara Stefanelli dal palco del trentanovesimo piano di Palazzo Lombardia, dove la kermesse è stata presentata. «Un'iniziativa lodevole — ha aggiunto Roberto Maroni, presidente della Regione — perché punta i riflettori sul cibo. Un patrimonio che abbiamo anche in Lombardia, primo centro agricolo italiano con 75 prodotti tipici riconosciuti, 12 mila aziende, 1.400 agriturismi». A breve la Regione aprirà un bando per promuovere itinerari turistici legati alla gastronomia: «Con Wonderfood&wine — ha annunciato l'assessore allo Sviluppo economico Mauro Parolini — stanziamo 1,3 milioni di euro per quelle realtà che decideranno di fare sistema e collegare la cucina al territorio». La misura verrà spiegata a «Cibo a regola d'arte» durante l'incontro «Le nuove frontiere del gastro-turismo», con lo chef Gualtiero Marchesi e i giornalisti del *Corriere* Giangiacomo Schiavi e Luca Angelini.

Oltre ai «food talk» istituzionali — ce ne sarà uno anche con la Regione Campania sui latticini — la kermesse ospiterà esperti come la specialista in medicina interna Sara Farnetti, che con l'oleologo Luigi Caricato parlerà di fritto sano. O la giornalista Eliana Liotta, che racconterà i cibi di lunga vita partendo dal libro *La dieta SmartFood*. E poi gli chef, 23, che condur-

ranno 14 «masterclass» e 15 «food lab». «Quest'anno li abbiamo invitati a ragionare partendo da un singolo alimento, per declinare al meglio il tema Good food», ha spiegato Angela Frenda, food editor del *Corriere* e direttrice artistica dell'evento.

Niko Romito, tre stelle Michelin, preparerà il pane insieme all'attrice Teresa Mannino e al giornalista Fabrizio Roncone nella serata d'apertura, venerdì. Sabato Davide Oldani si concentrerà sul riso insieme a Gabriele Salvatore e Candida Morvillo. Andrea Berton rivisiterà la pasta insieme a Deborah Compagnoni, Yoji Tokuyoshi marinerà il pesce con Andrea Laffranchi. Domenica la chef tre stelle Michelin, Nadia Santini, tirerà la pasta fresca per fare i suoi famosi tortelli di zucca. Antonino Cannavacciuolo «bacchetterà» 20 lettori di *Cucina Corriere* in un «food lab» organizzato con [Discovery Italia](#).

«Cibo a regola d'arte è un progetto editoriale — ha aggiunto il direttore generale di Rcs Communication Solutions Raimondo Zanaboni —. Un modo per dialogare con lettori e aziende». Tante hanno sostenuto l'iniziativa: Ferrarelle, Illy, Alce Nero, Canale **NOVE**, Tim, Domenis 1898, Switzerland Cheese, Birrifico Angelo Poretti, gli sponsor tecnici Ilve, Ballarini, Staub e Zwilling, Pause e Reggio Children che hanno curato i 6 «kids lab». Per la prima volta il pubblico avrà a disposizione una libreria con oltre 200 titoli di food in vendita e due mostre fotografiche, una sul cibo sano e una di Alce Nero sul bio. L'ingresso è libero, solo per «food lab» e «wine experience» serve la prenotazione.

**Alessandra Dal Monte**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dir. Resp.: Luciano Fontana



## L'evento

● «Cibo a regola d'arte» è la rassegna gastronomica del *Corriere della Sera*, che torna da venerdì 11 a domenica 13 marzo negli spazi dell'Unicredit Pavilion di Milano. Tema scelto per questa quarta edizione: «Good food», il cibo buono, sano e consapevole. Ventitré gli chef presenti, tra cui Andrea Berton, Davide Oldani, Niko Romito e Yoji Tokuyoshi (foto sotto)

● Sopra Angela Frenda (food editor del *Corriere*), l'assessore Mauro Parolini il governatore lombardo Roberto Maroni, Barbara Stefanelli (vicedirettore vicario del *Corriere*) e Raimondo Zanaboni (direttore generale Communication Solutions Rcs)

### Quindici corsi, le prenotazioni sul sito del «Corriere»

## Mettere le mani in pasta con i nostri «food lab»

Per chi avesse voglia di cimentarsi, oltre agli incontri e alle masterclass tradizionali «Cibo a regola d'arte» propone anche dei corsi di cucina veri e propri, tenuti dai grandi chef e dagli esperti protagonisti dell'evento. Si tratta di 15 laboratori pratici (di un'ora ciascuno, a numero chiuso) durante i quali ogni partecipante avrà a

disposizione una postazione attrezzata per preparare un piatto da zero. Dalla pizza alla fonduta, dalla pasta fresca al soufflé, dalle polpette alla degustazione guidata di diversi tipi di caffè, le opportunità per imparare sono davvero tante. Per informazioni e prenotazioni, [Ciboaregoladarte.corriere.it](http://Ciboaregoladarte.corriere.it).

48 eventi 23 chef 14 Masterclass 15 Food Lab 6 Kids Lab 8 Food Talk 4 Wine, spirits & beer experience

# Gli appuntamenti

Apertura Beer/wine/spirits experience Masterclass Food Talk Food Lab

## "Good Food"

| venerdì 11 marzo  |  |
|---|--|
| ore 16.30<br><b>COFFEE LAB Lezioni di degustazione. I luoghi del caffè</b><br>A cura dell'Università del Caffè Illy   | ore 15.30<br><b>LA CARNE Il bollito con mostarda cremonese aromatizzata alla grappa</b><br>Chef Diego Rossi con Gian Pietro Damini, macellaio, conduce Alessandra Dal Monte (con Domenis 1898)                   |
| ore 18 APERTURA<br><b>GOOD FOOD Cosa mangiamo quando mangiamo</b><br>Angela Frenda e Teresa Mannino   | ore 16.30<br><b>Le uova</b><br>Paolo Parisi, allevatore, con Annamaria Pisapia, direttrice Ciwf, modera Alessandro Sala  |
| ore 19<br><b>IL PANE Pomodoro&amp;Cioccolato</b><br>Chef Niko Romito con Fabrizio Roncone (con inLombardia e Regione Lombardia)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE   | <b>Gambero marinato all'aneto, pinzimonio di «verdurfrutta»</b><br>Chef Davide Oldani  |
| ore 19.30<br><b>BEER EXPERIENCE Maestri del luppolo dal 1877. Tutti i sapori della birra</b><br>Silvia Rossetto e Tommaso Locatelli, beer expert (con Birificio Angelo Poretto)   | ore 17<br><b>IL CAFFÈ Verde e tostato in cucina</b><br>Chef Josean Alija, conduce Luisa Pronzato (con Illy)  |
| ore 21<br><b>WINE EXPERIENCE Tre vini unici</b><br>Luciano Ferraro e Marco Tonelli, sommelier, con Alessia Antinori, viticultrice   | ore 18<br><b>RACCONTARE IL CIBO SANO</b><br>Storie di food writing tra Italia e Inghilterra<br>Anna Del Conte, Angela Frenda, Diana Henry, Mina Holland, Laura Maragliano e Rachel Roddy                         |
| sabato 12 marzo   |  |
| ore 10<br><b>L'ALTRO ZUCCHERO Il cuturro alla mandorla</b><br>Pasticcere Corrado Assenza, conduce Alessandra Dal Monte<br>SEGUE DEGUSTAZIONE  | <b>Torta di carote con salsa di arance amare</b><br>Chef Marta Pulini con Nicoletta Sulli, healthy consultant  |
| ore 10.30<br><b>Le polpette del cuore</b><br>Chef Diego Rossi   | ore 19.30<br><b>Lo chef 3.0</b><br>Chef Davide Oldani con Nicola Saldutti e Francesca Taroni (con Tim)   |
| ore 11<br><b>IL CIBO CHE CURA La dieta SmartFood e il Pan'no veggie</b><br>Eliana Liotta e Alessandro Frassica, chef di panini, modera Manuela Croci  | <b>Patata dolce al cartoccio con fonduta di gruyère e fiori di broccolo</b><br>Chef Marta Pulini con Nicoletta Sulli, healthy consultant (con Switzerland Cheese)  |
| ore 12<br><b>IL PESCE Sgombro Gyotaku</b><br>Chef Yoji Tokuyoshi, conduce Andrea Laffranchi   | ore 20<br><b>IL RISO Profumo di pino, pinoli tostati, cassis e riso</b><br>Chef Davide Oldani con Gabriele Salvatore, conduce Candida Morvillo<br>SEGUE DEGUSTAZIONE   |
| <b>Karkadè alla rosa damascena, cozze, mandorla &amp; ceci, peperoncino</b><br>Pasticcere Corrado Assenza   | ore 21<br><b>WINE EXPERIENCE Monte Rossa, il Franciacorta che spacca</b><br>Luca Gardini, sommelier  |
| domenica 13 marzo   |  |
| ore 13.30<br><b>LA PASTA Fusilli integrali alla barbabietola, maionese di brodo di pollo e capperi</b><br>Chef Andrea Berton con Deborah Compagnoni, conduce Isabella Fantigrossi (con Alce Nero)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE         | ore 10<br><b>IL LIEVITO Brioche ipocalorica al miele</b><br>Pasticcere Iginio Massari, conduce Isabella Fantigrossi (con La Masseria delle Sorgenti Ferrarelle)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE                            |
| <b>La pizza con le verdure</b><br>Maestro pizzaiolo Cosimo Mogavero   | ore 10.30<br><b>Cucine da incubo</b><br>Chef Antonino Cannavacciuolo (con Canale Nove)   |
| ore 14.30<br><b>LA LOMBARDIA DEL GUSTO Le nuove frontiere del gastro-turismo</b><br>Gualtiero Marchesi e Mauro Parolini con Giangiacomo Schiavi e Luca Angelini (con inLombardia e Regione Lombardia)                           | ore 11.30<br><b>IL POMODORO Ravioli farciti con pomodori, burrata e rucola</b><br>Chef Antonio Guida con Giorgia Surina, conduce Manuela Croci (con Ferrarelle)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE                            |
| ore 15<br><b>IL PANE DI ENKIR Da Nord a Sud un viaggio Veggie</b><br>Alessandro Frassica, chef di panini e Fulvio Marino, mugnaio   | ore 12<br><b>Mousse di yogurt e fragole</b><br>Pasticcere Iginio Massari   |
| ore 12.30<br><b>IL FRITTO SANO (Se fatto bene)</b><br>Sara Farnetti, specialista in medicina interna, con Fiammetta Cicogna e Luigi Caricato, oleologo, modera Alessandra Dal Monte (con La Masseria delle Sorgenti Ferrarelle) | ore 13.30<br><b>LA PIZZA</b><br>Maestro pizzaiolo Gino Sorbillo con Enrico Bertolino, conduce Maria Volpe (con Regione Campania)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE   |
| ore 13.30<br><b>LE PASTE DEL SUD</b><br>Cavatelli e busiate<br>Cuoca Fabrizia Lanza   | ore 14.30<br><b>IL LATTICINI Storie di eccellenze e utopie</b><br>Enzo Barlotti e Gianfranco Nappi, modera Luisa Pronzato (con Regione Campania)   |
| ore 15<br><b>LE VERDURE Racconti di cucina: gli spaghetti vegetali al pesto</b><br>Anna Del Conte, Angela Frenda e Rachel Roddy, conduce Luisa Pronzato (con Alce Nero)   | ore 16<br><b>L'ACQUA Come sceglierla, degustarla, usarla</b><br>Michele Pontecorvo con Gennaro Esposito e Giuseppe Dadà, introduce Angela Frenda, modera Marisa Fumagalli (con Ferrarelle)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE |
| ore 16.30<br><b>COFFEE LAB Lezioni di degustazione. I colori del caffè</b><br>A cura dell'Università del Caffè Illy   | ore 16.30<br><b>Soufflé al miele e lime</b><br>Chef Antonio Guida  |
| ore 17<br><b>LA CUCINA ETICA PER TUTTI Solo latte (inizia la vita). Agnello e parmigiano</b><br>Chef Norbert Niederkofler e chef Giancarlo Morelli, conduce Isabella Fantigrossi  | ore 16<br><b>SOUFFLÉ al miele e lime</b><br>Chef Antonio Guida   |
| ore 18<br><b>I SEMI DI MILLE RIVOLUZIONI</b><br>Storie di ulivi, uomini e api<br>Lucio Cavazzoni, Simone Salvini e Angela Frenda (con Alce Nero)  | ore 16<br><b>L'ACQUA Come sceglierla, degustarla, usarla</b><br>Michele Pontecorvo con Gennaro Esposito e Giuseppe Dadà, introduce Angela Frenda, modera Marisa Fumagalli (con Ferrarelle)<br>SEGUE DEGUSTAZIONE |
| <b>La pizza San Marzano</b><br>Maestro pizzaiolo Cosimo Mogavero  | ore 16.30<br><b>COFFEE LAB Lezioni di degustazione. I colori del caffè</b><br>A cura dell'Università del Caffè Illy  |
| ore 19<br><b>LA PASTA FRESCA I tortelli di zucca</b><br>Chef Nadia Santini con Gian Antonio Stella<br>SEGUE DEGUSTAZIONE  | ore 17<br><b>LA CUCINA ETICA PER TUTTI Solo latte (inizia la vita). Agnello e parmigiano</b><br>Chef Norbert Niederkofler e chef Giancarlo Morelli, conduce Isabella Fantigrossi                                 |
| ore 19.30<br><b>LABORATORIO DI FORAGING</b><br>Come cucinare le erbe selvatiche<br>Chef Valeria Margherita Mosca  | ore 18<br><b>I SEMI DI MILLE RIVOLUZIONI</b><br>Storie di ulivi, uomini e api<br>Lucio Cavazzoni, Simone Salvini e Angela Frenda (con Alce Nero)   |
| ore 21<br><b>SPIRITS EXPERIENCE La grappa</b><br>Marco Cremonesi e Marco Tonelli, sommelier (con Domenis 1898)  | <b>La pizza San Marzano</b><br>Maestro pizzaiolo Cosimo Mogavero   |