



Corriere della Sera presenta *Cibo a Regola d'Arte* 2019
Una tappa unica di quattro giorni dedicata al tema del “futuro” nell'alimentazione
16-19 maggio 2019, Fabbrica del Vapore, Milano

Novità del programma: corsi di cucina advanced, laboratorio di idee “People for food”, Forum B2B e Cook Award

Milano, 11 dicembre 2018 – Ieri sera, durante l'aperitivo di Natale del mensile *Cook*, è stata presentata l'edizione 2019 di *Cibo a Regola d'Arte*, la manifestazione del *Corriere della Sera* dedicata alla cultura del cibo, e organizzata dalla food editor del quotidiano Angela Frenda. *Cibo a Regola d'Arte* il prossimo anno si terrà a Milano in una location tutta nuova, in cui tempo libero e cultura si intrecciano, per un'edizione unica annuale più lunga, più ricca e più coinvolgente: un evento che si trasformerà in un vero e proprio Festival.

Dopo la tematica del cibo democratico e accessibile a tutti trattata nelle tre tappe 2018, nel 2019 i riflettori di *Cibo a Regola d'Arte* saranno puntati sul tema del “futuro”, che si concentrerà su quanto avverrà da qui in avanti in fatto di alimentazione. Dall'innovazione alla sostenibilità, dall'economia alla ricerca, dall'ambiente alla politica, è tutto collegato al cibo, e il palinsesto dell'evento del prossimo anno darà voce al mondo del food, delle aziende e delle istituzioni che lo animano in ogni singolo campo, per tracciarne le linee guida del suo avvenire.

Tutto ciò accadrà attraverso le **Masterclass**, in cui chef stellati ed esperti del settore dialogheranno con grandi ospiti e giornalisti, il **bookstore**, dedicato all'editoria di settore, con **le degustazioni** e i **food talk** in cui saranno raccontate tradizioni, esperienze, storie e progetti di prodotti e imprese alimentari, e con i **corsi di cucina**, basic, e **novità del prossimo anno**, anche in versione **advanced**, in cui maestri di cucina insegneranno trucchi e ultime tecniche dell'arte del cucinare.

Altra novità 2019 sarà il **laboratorio di idee “People for Food”**, in cui scienziati, produttori, cuochi, scrittori, esperti di nutrizione e comunicazione, si confronteranno sui **progetti che stanno costruendo il futuro del cibo in tre diversi ambiti: nell'innovazione**, nei settori della scienza, dell'ambiente e della salute, **nel racconto**, attraverso il foodwriting, la fotografia e la comunicazione digitale, e infine **nella democrazia**, in fatto di attività di tipo sociale e solidale.

Nell'edizione 2019 saranno introdotti anche il **Forum B2B**, incontri a porte chiuse **tra le aziende alimentari e i loro stakeholder**, con il contributo ideativo e progettuale della redazione food del *Corriere della Sera*, e i **Cook Award**, per premiare i **protagonisti della gastronomia più innovativi in cinque categorie: chef, produttore, divulgatore, innovatore e giovane talento**. Il premio sarà assegnato il 19 maggio, durante la cena di gala che chiuderà la manifestazione e che sarà curata da due grandi maestri di cucina.



“Cibo a Regola d'Arte”2019
Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4 – Milano
16,17,18, 19 maggio

Per ulteriori informazioni:
Ufficio Stampa RCS – Corriere della Sera
Maria Verdiana Tardi – 02 2584 5412 – verdiana.tardi@rcs.it
Valentina Ciolfi – 02 2584 4164 – valentina.ciolfi@rcs.it
<http://www.rcsmediagroup.it/>