



## **CIBO A REGOLA D'ARTE: 11 – 12 – 13 MARZO, UNICREDIT PAVILION, MILANO** **“GOOD FOOD”**

*Non stop con chef, autori, artisti, giornalisti per parlare di alimentazione sana*

*Tantissimi gli chef presenti: Josean Alija, Corrado Assenza, Andrea Berton, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Alessandro Frassica, Antonio Guida, Fabrizia Lanza, Iginio Massari, Gualtiero Marchesi, Giancarlo Morelli, Cosimo Mogavero, Valeria Mosca, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Paolo Parisi, Marta Pulini, Niko Romito, Diego Rossi, Simone Salvini, Nadia Santini, Gino Sorbillo, Yoji Tokuyoshi*

*In occasione della kermesse il Pavilion ospiterà una libreria con una selezione accurata di oltre 200 titoli italiani e stranieri dedicati alla cucina*

Milano, 8 marzo 2016 – Avrà luogo all'UniCredit Pavilion di Milano l'11, il 12 e il 13 marzo **Cibo a Regola d'Arte**, la kermesse sul buon cibo giunta alla quarta edizione, organizzata dal *Corriere della Sera* con la partnership istituzionale di Regione Lombardia.

Al centro della tre giorni, a cura di **Angela Frenda**, food editor del *Corriere della Sera*, un dibattito ricco e articolato in masterclass, show cooking, incontri, wine and spirits experience, laboratori per adulti e bambini, sul **cibo sano**.

La vicedirettrice del *Corriere della Sera* **Barbara Stefanelli**, intervenuta alla presentazione ha detto: “Con le precedenti edizioni di Cibo a Regola d'Arte *Corriere della Sera* ha intessuto un intenso dialogo con il suo pubblico parlando di buon cibo in maniera inusuale e dando vita a una grande manifestazione che ha fatto incontrare chef, scrittrici, artisti, personaggi televisivi. L'edizione del 2016 sarà ancora più ricca e coinvolgerà ancora più protagonisti e mondi diversi. Crediamo molto nel proseguire il racconto che trova spazio sulle pagine del giornale e sul sito in incontri con i nostri lettori, come abbiamo fatto per esempio con successo a Expo con #CasaCorriere”.

“Il 2016 è stato proclamato anno del turismo in Lombardia, una terra unica non solo dal punto di vista dell'iniziativa imprenditoriale ma anche per le sue bellezze naturalistiche, con 10 dei 50 siti Unesco italiani, e per la sua produzione agroalimentare”, ha spiegato il *Presidente della Regione*, **Roberto Maroni**. “La nostra regione vanta 33 prodotti certificati fra marchi a Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta, 75 a Denominazione Tipica e oltre 40 prodotti vitivinicoli certificati, una qualità che ci viene riconosciuta a livello nazionale, internazionale e che rappresenta il punto d'incontro fra tradizione e sviluppo tecnologico”, ha continuato. “Noi stiamo lavorando per valorizzare ulteriormente queste nostre eccellenze a beneficio dei territori e per il loro sviluppo, anche mettendo a frutto la preziosa eredità di Expo Milano 2015 che, sui temi dell'alimentazione, ha acceso i riflettori di tutto il mondo”.

**Mauro Parolini**, *assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia*, ha detto: “In Lombardia la ristorazione e le produzioni alimentari continuano a creare eccellenza tra tradizione e modernità, e questo patrimonio costituisce un formidabile elemento di attrattività per la nostra offerta turistica esperienziale, sia per il mercato interno che, soprattutto, per quello internazionale. Dopo Expo, Regione Lombardia ha intrapreso un piano di promozione sostenuto da oltre 20 milioni di euro per promuovere tutti quegli ambiti meno maturi e più promettenti della ricchissima offerta turistica lombarda, dove ristorazione ed enogastronomia giocano un ruolo da protagonisti. Abbiamo quindi deciso di concentrarci anche sulla valorizzazione del legame tra turismo ed enogastronomia, che rappresentano una delle chiavi d'accesso più autentiche e dirette per entrare in contatto con l'essenza e la storia dei nostri territori”.

Ricchissimo il panel degli chef e dei personaggi che interverranno a Cibo a Regola d'Arte 2016, tra punti di vista e scuole diverse, tradizione e innovazione, teorie e suggerimenti pratici per la spesa e la cucina di tutti i giorni.

Tra gli chef partecipano Josean Alija, Corrado Assenza, Andrea Berton, Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Alessandro Frassica, Antonio Guida, Fabrizia Lanza, Iginio Massari, Gualtiero Marchesi, Giancarlo Morelli, Cosimo Mogavero, Valeria Mosca, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Paolo Parisi, Marta Pulini, Niko Romito, Diego Rossi, Simone Salvini, Nadia Santini, Gino Sorbillo, Yoji Tokuyoshi.



Tantissimi sono anche i personaggi, gli scrittori, i registi e i giornalisti che parteciperanno, per un racconto trasversale sul cibo: Teresa Mannino, che aprirà la kermesse con Angela Frenda venerdì alle 18, Alessia Antinori, Enrico Bertolino, Luigi Caricato, Lucio Cavazzoni, Fiammetta Cicogna, Deborah Compagnoni, Marco Cremonesi, Anna Del Conte, Sara Farnetti, Luciano Ferraro, Luca Gardini, Mateja Gravner, Diana Henry, Mina Holland, Eliana Liotta, Laura Maragliano, Fulvio Marino, Candida Morvillo, Gianfranco Nappi, Michele Pontecorvo, Rachel Roddy, Fabrizio Roncone, Gabriele Salvatores, Gian Antonio Stella e Nicoletta Sulli.

“Nutrirsi non è un gesto semplice. Oggi il vero lusso è regalarsi la consapevolezza di quel che si mangia. Per questo abbiamo dedicato questa edizione di Cibo a Regola d’Arte al good food. Vogliamo arrivare tutti insieme, alla fine di questi tre giorni, con una risposta a una semplice domanda: cosa mangiamo quando mangiamo?” spiega **Angela Frenda**.

Tante e sfiziose le novità rispetto alle edizioni precedenti, due su tutte: Cibo a Regola d’Arte, in collaborazione con la libreria Rizzoli Galleria, ospiterà al Pavilion uno spazio-libreria con la possibilità di sfogliare e acquistare un’accurata selezione di vere chicche per appassionati foodies, oltre 200 titoli italiani e stranieri, non sempre facilmente reperibili; la mattina di sabato e domenica la prima colazione è d’autore: aprono infatti le giornate le masterclass dei due pastry chef Corrado Assenza e Iginio Massari che faranno degustare le loro creazioni ai visitatori.

Le masterclass sono gratuite con accesso libero fino a esaurimento posti; i laboratori con gli chef e le wine experience sono invece a pagamento e con posti limitati (la capienza è di 30 persone per i laboratori e 70 per le wine and spirits experience). La possibilità di iscriversi e tutte le informazioni sul programma si possono trovare su [ciboaregoladarte.corriere.it](http://ciboaregoladarte.corriere.it).

Cibo a Regola d’Arte 2016 è un format realizzato dalla divisione Live di NuMix Agency, la Consumer Engagement Agency di RCS specializzata in soluzioni integrate di marketing.

L’evento vede la partecipazione di brand e aziende che hanno scelto di raccontarsi e condividerne la filosofia.

“Cibo a Regola d’Arte è arrivato alla sua quarta edizione” sottolinea **Raimondo Zanaboni**, direttore generale di RCS Communication Solutions. “È un format di successo che cresce e si evolve proponendosi come una solida proposta culturale sia per la città che lo ospita sia per i partner.”

“È un efficace progetto di comunicazione integrata per i brand delle aziende in grado di raggiungere un’audience molto ampia, che parte dal Sistema *Corriere* e arriva all’interazione diretta con il pubblico presente alla manifestazione”, prosegue Zanaboni. “Le aziende partner quest’anno hanno giocato un ruolo di primo piano, partecipando come parte attiva nella costruzione degli appuntamenti e delle iniziative presenti nel palinsesto.”

Regione Lombardia e InLombardia, partner istituzionali della manifestazione, valorizzeranno le eccellenze del turismo enogastronomico e del sistema agro-alimentare della Regione attraverso degustazioni, racconti e testimonianze sia allo stand che nella Masterclass e nel FoodTalk.

Ferrarelle, acqua ufficiale della kermesse, durante masterclass e incontri racconterà anche le specialità di olio e miele della sua azienda agricola biologica Masseria delle Sorgenti Ferrarelle. Illy sarà il caffè ufficiale dell’evento e proporrà degustazioni, masterclass e laboratori a cura dell’Università del Caffè Illy. Alce Nero con i suoi prodotti biologici sarà protagonista di alcuni appuntamenti con ospiti speciali e racconterà la sua storia in un interessante percorso di immagini. Canale NOVE lancerà a Cibo a Regola d’Arte la nuova edizione di “Cucine da incubo” con un food lab in tema con il famoso programma culinario. TIM porterà una riflessione sullo chef 3.0. DOMENIS1898 farà apprezzare le sue grappe e i distillati di qualità superiore durante la spirits experience e momenti di degustazione. Formaggi dalla Svizzera racconterà le caratteristiche organolettiche dei suoi formaggi in alcuni momenti dedicati. Birrificio Angelo Poretto accompagnerà il pubblico in percorsi di degustazione.

Regione Campania darà risalto ai valori della dieta mediterranea. Le cucine e i grandi elettrodomestici sono forniti da Ilve. La dotazione delle attrezzature da cucina è a cura del Gruppo Zwilling (Ballarini, Staub Zwilling).

**Ufficio stampa Quotidiani RCS MediaGroup**

Francesca Marzotto - francesca.marzotto@rcs.it - telefono 02 62824111 - 335 5997198

Beatrice Minzioni - beatrice.minzioni@rcs.it - telefono 02 62824810 - 366 9206986

Marianna Cardelli - marianna.cardelli@rcs.it - telefono 02 25846838 - 344 2939755