



## **Cibo a Regola d'Arte: "Le parole del gusto"** **31 marzo e 1-2 aprile, UniCredit Pavilion, Milano**

*Il cibo e le parole che lo raccontano, con i grandi chef e tanti ospiti dal mondo della cultura.  
Tre giorni di showcooking, conversazioni, lezioni di cucina. Nasce il Cucina Blog Award.*

Milano, 27 marzo 2017 – A quattro giorni dall'apertura, è stata presentata oggi la quinta edizione di **Cibo a Regola d'Arte**, che si svolgerà all'UniCredit Pavilion di Milano nei giorni 31 marzo e 1-2 aprile.

Il grande evento, organizzato dal *Corriere della Sera* con la partnership istituzionale di Regione Lombardia, è intitolato quest'anno "Le parole del gusto". Spiega **Angela Frenda**, food editor del *Corriere della Sera* e direttore artistico della manifestazione: "Di cibo si parla tanto. Per questo è diventato importante scegliere le parole giuste per raccontarlo. Questa edizione di Cibo a Regola d'Arte è dedicata alle parole del gusto, quelle con cui ci avviciniamo alla cucina e all'alimentazione. Perché dietro a un vocabolo c'è sempre un'idea, una filosofia, una storia, un progetto. I nostri ospiti - chef, esperti di gastronomia ma anche scrittori, attori, fotografi, musicisti - ci racconteranno attraverso parole chiave il loro mondo interiore e il loro rapporto con il cibo".

Cibo a Regola d'Arte metterà a disposizione del pubblico il meglio del mondo nazionale e internazionale del food, con incontri, momenti teatrali, showcooking, conversazioni, laboratori di cucina esclusivi per adulti e bambini, tutti legati dal filo conduttore del linguaggio.

Dice **Barbara Stefanelli**, vicedirettrice del *Corriere della Sera*: "La scommessa, fatta ormai cinque anni fa, di dedicare spazi importanti del *Corriere della Sera* – su carta e digitale – al cibo e al vino si rivela ogni anno più saggia. E ancora promettente per il futuro. Cibo a Regola d'Arte è l'occasione di verificare in diretta il nostro cammino editoriale: cerchiamo di offrire al pubblico le idee migliori, gli chef più innovativi, i racconti più divertenti e imprevedibili di chi attraversa l'universo food & wine partendo da esperienze diverse, anche molto distanti. Saranno giornate dense di parole, di storie e di sapori: speriamo sempre possano incrociare conoscenza e divertimento, per tutti i lettori e le lettrici, espertissimi o solo appassionati come me".

Sono attesi a Cibo a Regola d'Arte chef di grande notorietà, come i pluristellati **Enrico Bartolini** e **Niko Romito**, **Antonia Klugmann**, **Antonino Cannavacciuolo**, **Enrico Cerea**, **Davide Oldani**, **Alessandro Borghese**, **Ernst Knam**, **Vittoria Aiello**, **Andrea Berton**, **Caterina Ceraudo**, **Luca Abbruzzino**, i fratelli **Damini**, **Simone Salvini**, **Pietro Leemann**, **Christian** e **Manuel Costardi**, **Matteo Maenza**, **Franco Aliberti**, il panificatore **Davide Longoni** e i pizzaioli **Ciro Oliva** e **Matteo Aloe**.

Tra i grandi ospiti internazionali, **Amanda Hesser**, già food writer del *NYT* e fondatrice di Food52. Molte presenze dal mondo della cultura e dello spettacolo, come le attrici **Sonia Bergamasco**, **Michela Cescon**, lo scrittore **Francesco Piccolo**, **Gerry Scotti**, **Michelle Hunziker** e **Red Canzian**, il vincitore di MasterChef 6 **Valerio Braschi**.

Il vino sarà come sempre protagonista a Cibo a Regola d'Arte: domenica sarà presentata la nuova guida "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia", scritta dall'esperto del *Corriere della Sera* **Luciano Ferraro** con **Luca Gardini**, il sommelier che anche quest'anno guiderà i visitatori nelle wine experience in calendario.

Grande attesa per il **Cucina Blog Award**, il nuovo Premio internazionale istituito dal *Corriere della Sera* e dedicato alla comunicazione del cibo online. Sabato 1 aprile i vincitori, scelti in base ai tantissimi voti giunti dai lettori e al gradimento della giuria, saranno proclamati e festeggiati durante un'esclusiva Pop Up dinner, con ospiti i blogger di food più acclamati a livello nazionale e internazionale e un menù esclusivo preparato dagli chef del ristorante londinese Honey&Co.



Anche quest'anno, in collaborazione con l'Associazione Culturale Zero Zero, **Cibo a Regola d'Arte** ospiterà una accurata selezione di oltre 200 titoli italiani e stranieri dedicati alla cucina, vere chicche per appassionati, non sempre facilmente reperibili.

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.it/programma](http://ciboaregoladarte.it/programma).

**Cibo a Regola d'Arte 2017** è un format realizzato da **RCS Live**, la divisione di RCS Pubblicità che insieme a **RCS Studio** è specializzata nel fornire al mercato soluzioni integrate di marketing.

Partner istituzionale della manifestazione è **Regione Lombardia** che partecipa all'evento anche con il brand di promozione territoriale **inLombardia**.

**Roberto Maroni** Presidente della Regione Lombardia, dichiara: “La Lombardia è terra di eccellenza, conosciuta in tutto il mondo anche per la sua produzione agroalimentare e le ricche tradizioni culinarie. Una vocazione che noi sosteniamo con politiche regionali volte alla valorizzazione e alla tutela dei nostri prodotti tipici e delle nostre produzioni di qualità. **Cibo a Regola d'Arte** è una bella occasione per raccontare e far conoscere la ricchezza del patrimonio agroalimentare lombardo, fra tradizione e innovazione tecnologica, tra tutela del paesaggio e le tante realtà produttive che ormai si dedicano con passione alla ricettività e al turismo. I numeri certificano l'alto livello di quanto la Lombardia ha da offrire: 75 prodotti a Denominazione Tipica, 249 Prodotti Agricoli Tradizionali, 34 prodotti certificati (di cui 20 DOP e 14 IGP), 5 vini DOCG, 22 vini DOC e 15 vini IGT, 12.000 aziende dedite alla vendita diretta di prodotti tipici, 1.400 aziende agrituristiche e 209 fattorie didattiche”.

**Mauro Parolini**, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, aggiunge: “In Lombardia la ristorazione e le produzioni enogastronomiche continuano a creare eccellenza tra tradizione e modernità. È un patrimonio che costituisce un formidabile elemento di attrattività per la nostra offerta turistica esperienziale, sia per il mercato interno che, soprattutto, per quello internazionale. Abbiamo quindi deciso di concentrarci, durante quest'anno dedicato al turismo lombardo, sul sostegno agli operatori della filiera e sulla valorizzazione del legame tra turismo ed enogastronomia, che rappresenta una delle chiavi d'accesso più autentiche e dirette per entrare in contatto con l'essenza e la storia dei nostri territori. **Cibo a Regola d'Arte** si inserisce in questa prospettiva ed è per noi un'occasione privilegiata per accendere un altro riflettore sulla nostra offerta e per promuovere le eccellenze lombarde in questo ambito.”

“**Cibo a Regola d'Arte** giunge alla sua quinta edizione incrementando numero e varietà dei partner commerciali coinvolti” sottolinea **Raimondo Zanaboni**, direttore generale di RCS Pubblicità. “Il nostro format è sempre più una piattaforma in grado di ingaggiare i food brand in una logica narrativa di forte impatto nei confronti dell'audience. Attività di content marketing attentamente curate e integrate nel palinsesto e amplificazione crossmediale sul Sistema Corriere: questa la ricetta di un'iniziativa che cresce anno dopo anno nel successo di pubblico e nel gradimento dei partner, che nel 2017 hanno fatto segnare un record assoluto in termini di risultato.”

Main partner sono **Ferrarelle** e **Nespresso**, official partner **Alce Nero**, **Pam Panorama**, **Formaggi dalla Svizzera**, beer partner **Birrificio Angelo Poretti**, wine partner **Bellavista Franciacorta** e **Tenuta La Badiola**, supporter **Agugiaro&Figna**, **Gemma di mare**, **Norge**, **Petti** e **Zymil**.

Sponsor tecnici dell'evento si confermano **Ilve** e **Zwilling Group**. Completano il panel dei partner **NOVE** di Discovery Italia, **Radio Italia** come radio ufficiale, **Bibendum** in qualità di official catering, **Edra** in qualità di design partner. Per quanto riguarda Cucina Blog Award **Zonin** è main partner e **Pastificio Garofalo** supporter.

**Ufficio Stampa RCS MediaGroup - Quotidiani**

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

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