

COMUNICATO STAMPA

**CIBO A REGOLA D'ARTE GUARDA AL "FUTURO"**

**Masterclass, incontri, degustazioni, talk, corsi di cucina, laboratori per i bambini e il bookstore dedicato, nella quattro giorni di Corriere della Sera**

**Tra le novità: i corsi di cucina avanzati, il laboratorio "Orto delle idee", gli incontri di "Pane e parole"**

**16-19 maggio 2019, Milano, Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4**

Milano, 2 maggio 2019 - Dal 16 al 19 maggio **Cibo a regola d'arte** porta a Milano il **futuro del cibo** con un'edizione che trasforma la manifestazione di *Corriere della Sera* dedicata alla cultura dell'alimentazione in un vero e proprio **Festival** e **"accende" fornelli e riflessioni su quanto avverrà in fatto di cibo e alimentazione: dall'innovazione alla sostenibilità, dall'economia alla ricerca, dall'ambiente alla politica.**

Presso la **Fabbrica del Vapore di via Procaccini 4**, sotto la direzione artistica di *Angela Frenda*, responsabile editoriale di *Cook*, e con il patrocinio del Comune di Milano e della stessa Fabbrica del Vapore, **Cibo a regola d'arte** propone quattro giorni di **talk, incontri, degustazioni, corsi di cucina e laboratori per i più piccoli**, che prenderanno il via giovedì 16 maggio, con gli interventi di *Michele Placido, Lucio Cavazzoni e Gian Carlo Caselli* in tema di legalità del cibo e una performance esclusiva di *Francesco Piccolo*.

"Torniamo a Milano, in una nuova sede, con un'edizione rinnovata e ampliata." - **spiega Angela Frenda, direttrice artistica di Cibo a regola d'arte e responsabile editoriale di Cook** - "Un festival di quattro giorni, insieme a esperti e personalità, per condividere pensieri e riflessioni sul futuro del cibo e dell'alimentazione. E anche imparare e sperimentare in prima persona l'arte della cucina. Perché il cibo e il mondo collegato a esso sono anche un racconto della nostra cultura e riguardano ognuno di noi."

Un **denso palinsesto di attività, per provare a tracciare le linee guida dell'avvenire dell'alimentazione, che vedrà alternarsi sul palco grandi chef, pizzaioli e pasticceri** - tra gli altri, *Enrico Bartolini, Andrea Berton, Alessandro Borghese, Martina Caruso, Moreno Cedroni, Caterina Ceraudo, Chicco e Bobo Cerea, Enzo Coccia, Pino Cuttaia, Alfonso e Livia Iaccarino, Asma Khan, Ernst Knam, Antonia Klugmann, Iginio Massari, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Ciro Oliva, Valeria Piccini, Niko Romito* - **ad esperti nel campo scientifico e della comunicazione, scrittori, registi, attori, influencer e protagonisti di aziende e istituzioni**, tra cui *Marc Augé, Francesca Barra, Roberto Burioni, Antonella Clerici, Lodovica Comello, Paolo Crepet, Maurizio De Giovanni, Amalia Ercoli Finzi, Paolo Giordano, Helena Janeczek, Antonio Marras, Francesco Piccolo, Giuseppe Remuzzi, Claudia Roden, Claudio Santamaria, Bruno Vespa, Andrea Vitali*.

Anche in questa **decima edizione**, grande spazio alle **Masterclass**, vere e proprie performance tra giornalismo, spettacolo e cucina, con chef stellati, esperti, ospiti e giornalisti, e a **degustazioni e talk**, per scoprire tradizioni e progetti legati a prodotti e imprese alimentari. Presenti anche il **bookstore** dedicato all'editoria di settore e i **corsi di cucina**, con chef, pizzaioli e pasticceri, **nelle versioni base e, per la prima volta, avanzata**, per imparare i trucchi e le tecniche direttamente dai maestri di cucina.

Tra le novità, inoltre, il **laboratorio "Orto delle Idee"**. Una **maratona non stop** per raccontare i cambiamenti del mondo dell'alimentazione a livello globale, **con gli interventi di oltre 50 relatori** che illustreranno **progetti in tema di: sostenibilità**, nei settori scienza, ambiente e salute; **racconto**, dal foodwriting alla fotografia, alla comunicazione digitale; **empowerment femminile**, dedicata al ruolo femminile nel mondo dell'alimentazione. Nello spazio **bakery "Pane e parole"** saranno invece ospitati momenti di incontro tra giornalisti del *Corriere della Sera* e autorevoli scrittori e narratori, alle prese con cibo e cucina.

"*Cibo a regola d'arte* si conferma ancora una volta palco d'eccellenza per ciò che riguarda il mondo del food, e non solo." - **commenta Raimondo Zanaboni, direttore generale RCS Pubblicità** - "Lo dimostra il grande e

immediato riscontro ottenuto dalle tante primarie aziende che anche in questa decima e rinnovata edizione hanno scelto di confermare la loro presenza o di diventare per la prima volta protagonisti di questo festival, con la loro storia, i loro progetti e le loro eccellenze.”

**Coop Italia, Eni, Ferrarelle, Pastificio Garofalo, illycaffè e Rovagnati con la linea Naturals**, i main partner che hanno scelto *Cibo a regola d'arte* per dare visibilità ai molteplici contenuti rilevanti per le industrie del mondo del food: dai trend che governeranno il futuro dei consumi alimentari ai temi di sostenibilità ed economia circolare, senza dimenticare l'attento lavoro di narrazione e valorizzazione delle eccellenze.

Per il secondo anno consecutivo, sparkling partner è il **Consorzio di Tutela del Prosecco Doc**, con il sostegno di **Veneto, The Land of Venice**, mentre **Birrificio Angelo Poretti** si conferma beer partner della kermesse.

Tanti poi i partner che contribuiranno ad animare con diverse attività e ottime degustazioni i vari momenti negli spazi di **Fabbrica del Vapore**: i **Consorzi DOP del Parmigiano Reggiano** e di **Tutela della Mozzarella di Bufala Campana**, il **Consorzio IGP della Nocciola di Giffoni**, e ancora **Cromaris**, e l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**. Così come le nuove attività dell'**Orto delle Idee**, che vede la partecipazione, in particolare, della **Maison de Champagne Veuve Clicquot** con **Atelier des Grandes Dames**, network ideato con lo scopo di sostenere e celebrare i talenti femminili dell'alta ristorazione, nella giornata dell'empowerment femminile, e **Coripet**, Consorzio per il riciclo del Pet, nella giornata della innovazione e sostenibilità.

Kitchen partner di Cibo a Regola d'Arte è **Frigo2000 high performance kitchen**, con gli elettrodomestici di punta **Bora, Sub-Zero Wolf** e **V-Zug**. Design partner del Festival è **Bontempi Casa**.

Radio ufficiale dell'evento è **Radio Italia**.

Programma completo dell'evento, modalità e iscrizioni ai corsi su: [www.ciboaregoladarte.it](http://www.ciboaregoladarte.it)

Comunicazione e Ufficio Stampa RCS - Corriere della Sera

Simona Salmin - [simona.salmin@rcs.it](mailto:simona.salmin@rcs.it) - tel. 0225845423 - 3408137810

Barbara Ruggeri - [barbara.ruggeri@rcs.it](mailto:barbara.ruggeri@rcs.it) - tel. 0225845414 - 3351247734