

COMUNICATO STAMPA

ENORME SUCCESSO PER CIBO A REGOLA D'ARTE 2020

I principali protagonisti del settore e la grande comunità dei lettori e dei *Cookers* decretano la straordinaria partecipazione al dibattito sulla centralità del mondo collegato al cibo al centro del tema 2020: **“Tempo di scegliere”**

“Vi saremo accanto”: il messaggio del Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte allo chef Massimo Bottura nell'incontro di apertura del food festival di *Corriere della Sera*

“Insieme” e “responsabilità” le parole chiave dei ristoratori che puntano alla **“semplificazione”** e con positività affermano: **“Ripartiremo più forti di prima. Nella vita i momenti di stop ci possono stare. E possono anche, paradossalmente, aiutare”**

Milano, 9 novembre 2020 - **Enorme successo per l'11a edizione di Cibo a Regola d'Arte 2020** che dal 6 all'8 novembre ha chiamato professionisti del settore, lettori e appassionati a un confronto sul tema **“Tempo di scegliere”**: la responsabilità collegata al mondo del cibo, in ambito ambientale, sociale, culturale, **perché le nostre scelte incidono su ambiente e collettività**.

E proprio la responsabilità, in questi tempi di pandemia e lockdown, è stata al centro dell'incontro di apertura del food festival di *Corriere della Sera*: un **faccia a faccia inedito e serrato tra il Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte e lo Chef 3 stelle Michelin Massimo Bottura**: *“Chef Bottura: guardiamoci negli occhi: possiamo tenere aperti i luoghi della socialità, quelli che invitano a conoscersi, a rilassarsi, in questo momento in cui il treno del virus ci sta venendo addosso?”*, *“Lei ha ragione Presidente, ma allora non lasciateci soli. Dovete riconoscere il valore dei ristoranti, motore di una filiera, ambasciatori del nostro Paese”*. Una conversazione seguita poi da una telefonata del **premier Conte per ribadire “Vi saremo accanto” e guardare “insieme” a future collaborazioni**.

Un riconoscimento concreto per i ristoratori che, in un momento difficile per tante categorie, **puntano alla positività: “Ripartiremo più forti di prima. Nella vita i momenti di stop ci possono stare. E possono anche, paradossalmente, aiutare”**, vedono la **“semplificazione”** come possibile via d'uscita e fanno delle parole **“insieme” e “responsabilità”** il **fil rouge della tre giorni di dibattiti, performance e discussioni con chef, scrittori, produttori ed esperti**, insieme ai giornalisti del *Corriere della Sera*. Così come **dei corsi di cucina, che nell'inedita formula digitale, con la consegna a domicilio dei prodotti necessari fatta in collaborazione con My Cooking Box, ha permesso ai partecipanti di poter imparare i segreti ed eseguire le creazioni di 29 dei migliori chef, pasticceri, pizzaioli e panettieri della scena italiana, direttamente dalle proprie cucine**.

Un successo straordinario, per un'edizione online altrettanto straordinaria di Cibo a Regola d'Arte, come dimostrano i 7,2 milioni di video view registrati, tra Mastershow, Talk, incontri di “Pane e Parole” e corsi di cucina.

“Questa edizione di Cibo a Regola d'Arte è stata davvero sorprendente. Per la prima volta completamente in streaming, in un momento estremamente complesso per tutti, abbiamo riscontrato grande sostegno e partecipazione, da chef e importanti ospiti, dai partner e dalla

comunità dei lettori e dei *Cookers*.” - **spiega Angela Frenda, direttrice artistica di *Cibo a Regola d'Arte* e responsabile editoriale di *Cook*** - “Un’ulteriore conferma di come il cibo e ciò che ruota intorno ad esso sia centrale nella vita di tutti noi. Non solo un mezzo per alimentarsi, ma un vero e proprio legame unico tra tradizione e innovazione, condivisione e convivialità, centro di emozioni e ricordi insostituibili, al quale dobbiamo guardare con estrema attenzione, da subito, per avviarci a un futuro sempre più sostenibile per noi, per la collettività, per l’ambiente.”

Un “grazie” particolare alle numerose aziende e consorzi che, pur in un momento delicato e difficile, hanno scelto di essere a fianco di *Cibo a Regola d'Arte*, contribuendo attivamente alla costruzione del palinsesto dell’edizione 2020, prima in formula digitale: *Coop, Eni, Friuli Venezia Giulia, Pastificio Garofalo, Rovagnati* (Main Partner), *Caffè Vergnano, Consorzio Parmigiano Reggiano, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP* (Partner), *Consorzio di Tutela del Prosecco Doc* (Sparkling Partner), *Frigo2000*, con i brand *BORA, SUB-ZERO, WOLF, V-ZUG* (Kitchen Partner). A *Radio Italia*, radio ufficiale dell’evento.

Comunicazione e Ufficio Stampa RCS - Corriere della Sera

Barbara Ruggeri - barbara.ruggeri@rcs.it - tel. 0225845414 – 3351247734

Stefania Grimoldi - sgrimoldi@rcs.it - tel. 0262827708 – 3355967666

www.rcsmediagroup.it – www.corriere.it - www.ciboaregoladarte.it