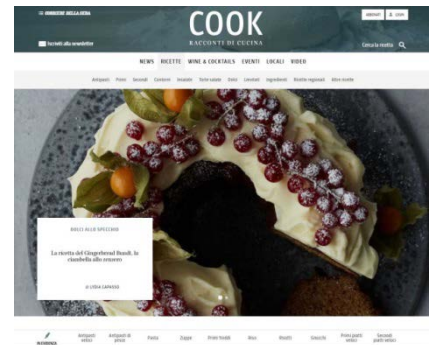


COMUNICATO STAMPA

**AUTUNNO RICCO DI NOVITA' PER COOK:  
DEBUTTA COOK.CORRIERE.IT, TORNANO CIBO A REGOLA D'ARTE E COOK AWARDS**

Milano, 21 ottobre 2020 – *Cook*, il mensile di cucina del *Corriere della Sera* diretto da Angela Frenda, rinnova la sua identità online con il nuovo sito *cook.corriere.it*. E tornano anche gli eventi dedicati al mondo food: dal 6 all'8 novembre a Milano, in modalità *digilive*, si terrà il festival *Cibo a Regola d'Arte*, arrivato alla sua undicesima edizione. L'1 dicembre sarà invece la giornata dei *Cook Awards*, i riconoscimenti alle personalità più interessanti del settore nati nel 2019.

Da oggi è online *cook.corriere.it*, il nuovo sito di cucina mobile first di *Corriere della Sera*. Un approfondito racconto del cibo e dei tanti mondi che lo compongono: dalle ricette della tradizione alle proposte d'autore, dalle inchieste alle interviste, alle storie dei personaggi. Valorizzato dalla forte sinergia con le firme e i contenuti del giornale e dal design moderno, funzionale e intuitivo. Vero punto focale sarà il database di oltre 6 mila ricette e la sezione video con rubriche inedite e didattiche. La grande novità, inoltre, è che il mondo di *Cook* si arricchisce di una cucina in redazione, che sarà luogo di creazione di nuove ricette ma anche e soprattutto un centro di produzione video.



La piattaforma di *cook.corriere.it* sarà anche la "casa" degli eventi *live* e delle tante iniziative che coinvolgeranno la grande community dei *Cookers*, anche attraverso i canali social, con le dirette insieme a grandi ospiti e chef.

Il lancio del nuovo canale di cucina di *Corriere della Sera* è sostenuto da partner di rilievo, come *Clai*, *Pastificio Garofalo* e *Moulinex* (Main Partner); *Grana Padano* (Partner); *Frigo 2000*, con i brand *BORA*, *FreezyBoy*, *MGS*, *V-ZUG* (Technical Partner).

*Pastificio Garofalo*, insieme a *Cook*, realizzerà inoltre un'app vocale per *Alexa*, con una selezione di ricette audio, spiegate passo dopo passo.

Tra i primi e più attesi appuntamenti, quest'anno per la prima volta in formula *digilive*: *Cibo a Regola d'Arte*, il food festival del *Corriere della Sera* curato da Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook* e direttrice artistica della manifestazione, che dal 6 all'8 novembre coinvolgerà lettori e appassionati sul tema "Tempo di scegliere". Ovvero quanto le nostre scelte alimentari incidono su ambiente e collettività.



Tre giorni di dibattiti, performance e discussioni per fare un punto sulla responsabilità collegata al mondo del cibo. I protagonisti saranno come sempre provenienti da tanti mondi: chef, scrittori, produttori ed esperti tra cui *Marco Malvaldi*, *Maurizio Martina*, *Carlo Petrini*, *Luca Zingaretti* e i giornalisti di *Corriere della Sera*.

Più di 30 appuntamenti, in tre location milanesi - una specie di "distretto" di *Cibo a Regola d'Arte* - e in diretta streaming sul sito e sui canali social con: i *Mastershow*, alla *Pelota* in via Palermo 10, vere e proprie performance tra giornalismo, spettacolo e cucina insieme a chef stellati, esperti e ospiti d'eccezione, come *Andrea Berton*, *Antonino Cannavacciuolo*, *Damiano Carrara*, *Carlo Cracco*, *Filippo La Mantia*, *Ernst* e *Alessandra Knam*, *Antonia Klugmann*, *Giancarlo Morelli*, *Davide Oldani*, *Fulvio Pierangelini*, *Niko Romito*, *Ciccio Sultano*, *Viviana Varese*, *Marianna Vitale*, molti dei quali saranno anche maestri dei corsi di cucina 2020; i *Talk* tematici, in *Sala Buzzati*, via Balzan 3, per scoprire, insieme ad autorevoli

personalità, tradizioni e progetti legati a prodotti e imprese; gli **incontri di "Pane e parole"**, in **Casa degli artisti**, via Tommaso da Cazzaniga, con scrittori e narratori alle prese con cibo e cucina e i panificatori,  **Davide Longoni** in testa, a sfornare le loro pagnotte.

**In diretta streaming, invece, i 25 esclusivi corsi di cucina per imparare** i trucchi e le tecniche **dai migliori chef, pasticceri, pizzaioli e panettieri** della scena italiana, tra i quali: *Andrea Aprea, Luigi Biassetto, Renato Bosco, Francesca Casci, Domenico Di Clemente, Nicola Di Lena, Fabrizio Fiorani, Claudio Gatti, Riccardo Gaspari, Alfio Ghezzi, Luca Lacalamita, Davide Longoni, Valeria Messina, Alessandro Negrini, Ciro Oliva, Giancarlo Perbellini, Matteo Piffer, Fabio Pisani, Vincenzo Santoro, Elio Sironi, Aurora Zancanaro.*

Programma, in continuo aggiornamento, e iscrizioni agli eventi in presenza su **[www.ciboaregoladarte.it](http://www.ciboaregoladarte.it)**. Su **[www.ciboaregoladarte.it/corsi](http://www.ciboaregoladarte.it/corsi)** è invece possibile iscriversi ai corsi di cucina. In collaborazione con *My Cooking Box*, i partecipanti riceveranno direttamente a casa gli ingredienti per eseguire la ricetta.

Numerose le aziende e i consorzi che contribuiscono attivamente alla costruzione del palinsesto anche di questa edizione 2020, in formula *digilive*, di *Cibo a Regola d'Arte*: *Coop, Eni, Friuli Venezia Giulia, Pastificio Garofalo, Rovagnati (Main Partner), Caffè Vergnano, Consorzio Parmigiano Reggiano, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana (Partner), Consorzio di Tutela del Prosecco Doc (Sparkling Partner), Frigo2000*, con i brand *BORA, SUB-ZERO, WOLF, V-ZUG (Kitchen Partner)*.

Radio ufficiale dell'evento è *Radio Italia*.

**A dicembre, la seconda edizione dei Cook Awards:** i riconoscimenti assegnati da *Corriere della Sera* alle personalità del mondo del food che, come il mensile **Cook**, sono ambasciatrici in modo innovativo del cibo e della cucina, intesa non solo come alimentazione, ma anche come racconto, tradizione, condivisione e tanto altro.



L'iniziativa **coinvolgerà Cook, una giuria di esperti e i lettori**, chiamati dal 14 ottobre a segnalare al giornale le personalità italiane e internazionali più meritevoli, innovative e brillanti del mondo dell'enogastronomia e, successivamente, a votare online coloro che arriveranno in finale. **I riconoscimenti verranno poi assegnati il 1° dicembre durante un evento.**

Anche nell'edizione 2020 **Cook Awards** annovera la collaborazione di importanti partner, alcuni per il secondo anno consecutivo, così associati alle **cinque categorie: Donne del cibo**, con *Caffè Vergnano*; **Food reporting**, con *Levoni*; **Recovery Project**, con *Pastificio Rana*, **Chef novità dell'anno**, con *Santa Margherita*; **Libri di cucina**, con *Cromaris*.

Nel 2019, anno d'esordio, **Cook Awards** ha subito registrato l'ampia partecipazione **della community dei lettori di Cook** che, con oltre 20 mila voti sul sito dedicato, hanno contribuito all'assegnazione dei riconoscimenti conferiti nelle cinque categorie a: *Caterina Ceraudo, Donne del cibo; Anna Kauber, Food reporting; Carla Lalli Music, Libri di cucina; Michele Lazzarini, Chef novità dell'anno, Giuseppe Monti, Progetto sostenibile.*

Comunicazione e Ufficio Stampa RCS - Corriere della Sera

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

Stefania Grimoldi - [sgrimoldi@rcs.it](mailto:sgrimoldi@rcs.it) - tel. 0262827708 – 3355967666

[www.rcsmediagroup.it](http://www.rcsmediagroup.it) – [www.corriere.it](http://www.corriere.it) – [www.ciboaregoladarte.it](http://www.ciboaregoladarte.it)