



Con il *Corriere della Sera* martedì 1 dicembre il primo *Food issue*, dedicato al “pranzo all’italiana”. E nel week-end la campagna social #scattalatuatavola

Milano, 26 novembre 2015 - *Corriere della Sera* presenta *Food issue*, un nuovo progetto curato dalla redazione Cucina, attivo su tutte le piattaforme del sistema e dedicato alla grande tradizione del cibo, fatta di rito e sapienza, amore per gli ospiti, menù armoniosi e atmosfera. Lo speciale sarà in omaggio con il *Corriere della Sera* martedì primo dicembre. Contenuti ulteriori (ricettario completo, foto di backstage, storie dei fotografi) saranno via via pubblicati sul canale Cucina.corriere.it e sulla Digital edition del *Corriere della Sera*.

Tema di questo primo *Food issue* è il pranzo all’italiana. Sei le tavole (più una sul cibo 3.0) scelte per rappresentare sei filosofie del “mangiare all’italiana” legate alla territorialità e immortalate da grandi fotografi (Beppe Brancato, Stefania Giorgi, Francesca Moscheni e Oddur Thorisson). Ognuno di questi sei capitoli comprende: **la tavola**, una grande immagine della tavola imbandita con i piatti scelti a comporre il menù; **il racconto**, una storia d’autore densa di suggestioni e ricordi; **il ricettario**, con le indicazioni, illustrate da Felicità Sala, per preparare due dei piatti presentati nel menù; **il commento dello chef**, con l’interpretazione e i trucchi di cuochi come **Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Paolo Lopriore, Davide Oldani e Niko Romito**. Chiude lo speciale **la dispensa**, un focus su alcuni degli ingredienti e dei prodotti utilizzati.

Tavola delle feste. Specialità partenopee e non, tra linguine alle vongole e anatra all’arancia, in un menù che mescola continuamente Nord e Sud. Nel racconto di **Francesco Piccolo**, ogni anno, su un piatto per la Vigilia, prende forma il romanzo delle nostre vite e ci si divide tra conservatori e progressisti.

Tavola di campagna. La jota del marito Ottavio e le frittate. La villa di famiglia a Sumirago, provincia di Varese, gli odori della natura e le spadellate in tandem. Il ricettario sentimentale di **Rosita Missoni** con tanti ricordi, a cavallo tra cucina e moda, e una verità: i menù cambiano, i grandi amori restano.

Tavola di città. Trippa, animelle, ragù. Confessioni di uno scienziato appassionato gastronomo, **Edoardo Boncinelli**, in un itinerario che parte dalle penne strascicate di Firenze e arriva ai risotti di Milano. Luoghi metropolitani diversi e una studiata certezza: sperimentare è bello, anche a tavola.

Tavola melting pot. Dai falafel al cous cous, dall’hummus di ceci ai dolcetti mediorientali. Piatti che arrivano da lontano ma che sono ormai entrati nei menù degli italiani. Radici a Istanbul e cuore a Roma, parla il regista **Ferzan Özpetek**, che sul set costringe spesso i suoi attori a mangiare sul serio.

Tavola del Sud. L’infanzia a Torre del Greco tra friarielli, alici in tortiera e croché. La cucina di famiglia e i grandi pranzi orchestrati dalle donne di casa. Una vita di concerti, dopo i quali si mangia ancora tutti assieme, raccontata dal musicista **Salvatore Accardo** che oggi ha un solo rimpianto: non aver più ritrovato il gusto dei piatti della mamma.

Tavola di montagna. Dagli spätzle, allo speck, allo strudel di mele, il cibo riscalda il corpo e anche lo spirito. Il racconto di **Deborah Compagnoni** comincia negli anni Settanta a Santa Caterina Valfurva, nell’hotel di famiglia dove è nata la passione per le gare di sci ma anche per le frittelline di polenta.

Nel week-end del 28 e del 29 novembre, spazio alle foto dei lettori con le tavole imbandite: tutti sono invitati a partecipare, utilizzando l’hashtag #scattalatuatavola e raccontando a @Corriere.it e @CucinaCorriere il proprio pranzo all’italiana.

RCS MediaGroup ufficio stampa Quotidiani

Francesca Marzotto - francesca.marzotto@rcs.it - telefono 02 25844111 - 335 5997198

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