

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica IVSI				
24/25	Corriere della Sera	29/10/2018	<i>LA CUCINA E' PER TUTTI</i>	2
31	Corriere della Sera	28/10/2018	<i>CIBO A REGOLA D'ARTE (I.Fantigrossi)</i>	8
	Corriere.it	19/10/2018	<i>SALUMI: UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA</i>	9
	Cucina.Corriere.it	09/11/2018	<i>REPORTER DL GUSTO: IL PREMIO GIORNALISTICO CHE PROMUOVE LA DIVULGAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>	12
XV	Cook (Corriere della Sera)	15/05/2019	<i>INSERTO - IL MANIFESTO DEI SALUMI ITALIANI (M.bar.)</i>	14
VI/VII	Cook (Corriere della Sera)	15/05/2019	<i>INSERTO - L'ORTO DOVE NASCONO VISIONI (M.Agnese/L.Pronzato)</i>	15
	Corriere.it	07/05/2019	<i>IL GUSTO DEI SALUMI: UN INNO ALL'ITALIANITA'</i>	17
1	Corriere della Sera	17/05/2019	<i>A MILANO IL FUTURO (BUONO) DEL CIBO IL FESTIVAL DEL "CORRIERE" DEDICATO A MANGIARE BENE (A.Dal Monte)</i>	20
	Corriere.it	15/10/2018	<i>IVSI - 27 E 28 OTTOBRE, MUSEO PIGNATELLI, RIVIERA DI CHIAIA 200, NAPOLI</i>	24

L'ultimo giorno della kermesse del «Corriere» a Napoli
Dai ristoranti gourmet ai maestri della pizza, fino alla pasticceria:
le ricette «povere» diventano da intenditori (e parlano al cuore)

LA CUCINA È PER TUTTI

La cucina, quella democratica (il filo conduttore di tutte le edizioni 2018 di *Cibo a Regola d'Arte*), è un mezzo di inclusione, per arrivare a tutti. Ed è anche, per molti, l'unico modo possibile per emergere. È così senz'altro — e non si poteva che raccontarlo qui, in Campania — per gli ex ragazzi terribili della pizza napoletana. Così si definiscono loro stessi, Gino Sorbillo, Ciro Salvo, Ciro Oliva ed Enzo Coccia. In questo momento tra i pizzaioli migliori della città. Che ieri, riuniti assieme a Chiara Marciani (assessore alle Pari opportunità e formazione della Regione) sul palco dell'ultima giornata dell'evento food del *Corriere*, hanno raccontato il loro impegno per trasformare la margherita tradizionale. Nata cibo povero e ora sempre di più piatto da intenditori, tanto da aver ottenuto il riconoscimento Unesco. Grazie a impasti lunghi e digeribili, farine antiche, materie prime di produttori locali di qualità.

«Oggi i ristoratori non si vergognano più a mettere in carta la pizza — dicono — che, anzi, è diventata motivo di richiamo». E sono sempre loro che, attraverso i loro locali, sono riusciti a salvare se stessi pur restando, orgogliosamente, nei quartieri più difficili di Napoli da cui provengono. Come Sorbillo che sta ridando lustro a via dei Tribunali o il giovanissimo Oliva, 25 anni, che nella sua

«Concettina ai tre santi», nel cuore del rione Sanità, ha istituito la pizza sospesa (pagata dai clienti e messa a disposizione di chi non se la può permettere) e ha deciso di aiutare la Casa dei Cristallini: uno spazio dove i bimbi del quartiere, altrimenti destinati alla strada, fanno educazione alimentare e creano i piatti in ceramica utilizzati poi nella pizzeria di Oliva. E allo stesso modo è salvifica la cucina di Pedro Miguel Schiaffino, chef peruviano che ha vissuto, tra i fornelli, due vite: la prima dedicata alla «cucina per le classifiche», internazionale, forse più anonima; la seconda esplosa quando decise nel suo ristorante «Amaz» di Lima di utilizzare solo ingredienti dei popoli amazzonici: «In Italia ho imparato che un buon piatto si può fare solo partendo da buoni prodotti — ha raccontato sul palco assieme all'amico chef Giancarlo Morelli —. In Amazzonia ho scoperto una materia prima pazzesca. E così tutto è venuto in modo molto naturale». Schiaffino, per esempio, ha trovato il modo di cucinare la yucca velenosa che, una volta fermentata, diventa edibile.

Ed è così, insomma, che il cibo entra nel cuore e nella memoria di tutti. Come la pasta al forno di Pino Cuttaia, lo chef siciliano che è riuscito a conquistare le due stelle Michelin guidando «La Madià», ristorante che più periferico non si può, a Licata (Agrigento). Una rivisitazione di un

classico della cucina di casa, preparato con pochissimi ingredienti, pasta, melanzane fritte (in tantissimo olio, consiglia lo chef, solo così sono più sane), ricotta salata e pomodoro. «Un piatto, che ho chiamato «La Norma è una regola», messo ora in carta — ha raccontato Cuttaia — proprio perché simbolo dell'antica sapienza casalinga che sa di convivialità, di famiglia, e che ora dovremmo riscoprire». E come i dolci di Andrea Tortora, classe 1986, il pasticcere italiano di nuova generazione oggi più quotato, di stanza al «St. Hubertus» di San Cassiano (Bolzano), dove lavora fianco a fianco dello chef Niederkofler. Tortora ha preparato uno dei suoi nuovi dessert, il canederlo dolce. «Omaggio al piatto più tradizionale della terra che mi ospita, l'Alto Adige, che è una ricetta di riciclo». Ma preparato con ingredienti che guardano a sud, la nocciola di Giffoni Pgp e la ricotta freschissima di pecora campana. Un inno alla cucina più inclusiva, insomma, quella che unisce mondi distanti e che mai separa.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Educare il palato, seguire la natura (e attenzione a quegli albumi)

I temi e gli spunti emersi durante i due giorni

Lo strumento più democratico di cui disponiamo, tutti quanti, nel nostro rapporto con il cibo è il palato. Ed è da questo che potremmo partire per rifondare il nostro modo di mangiare. L'idea forse più ripetuta nei due giorni appena conclusi di Cibo a Regola d'Arte Napoli è che a mangiare bene si impara con l'educazione al gusto. «Basta vedere come è cambiata la percezione dei sapori negli ultimi trent'anni — ha spiegato per esempio, sabato, lo chef stellato milanese Davide Oldani —. Certi picchi di dolce o di salato a cui eravamo abituati un tempo oggi non ci piacerebbero più. Ora le persone hanno imparato ad apprezzare l'amaro, l'acido, l'umami, e di conseguenza stanno pian piano imparando anche a variare la composizione dei piatti e a dosare le quantità».

Ecco, il punto — ribadito anche, tra gli altri, dai pasticceri Iginio Massari e Andrea Tortora — è che a questa naturale evoluzione dei gusti ci si può fare caso, prestare attenzione. Per non subirla ma anzi controllarla, impararla e anche insegnarla (ai bambini, con l'educazione alimentare). Perché solo così, con una svolta generale e collettiva, si può imboccare la strada verso un cibo davvero «democratico», cioè buono e sano ma non elitario, al contrario accessibile a tutti. «Il futuro è mangiare meglio, mangiare meno e mangiare tutti», ha sintetizzato efficacemente Oldani, appoggiato da tanti col-

legghi. Che molto semplicemente suggeriscono un po' di buon senso nel rapporto con il cibo: «Il dolce dev'essere uno sfizio, non un appuntamento quotidiano. Così non si è costretti a togliere lo zucchero, che fa parte del piacere. Basta ridurlo un po', e limitarsi nelle quantità», ha detto il pastry chef tre stelle Michelin Andrea Tortora. «Non serve preoccuparsi di mille cose: comprate prodotti stagionali, cucinateli con le ricette tradizionali che conoscete, stando solo attenti ai condimenti — ha aggiunto il cuoco bistellato siciliano Pino Cuttaia sfornando il suo timballo di pasta e melanzane —. La cucina non deve essere presuntuosa, basta avere un'idea e svilupparla bene, non serve chissà che».

Alessandro Borghese concorda. E durante la sua lezione si è più volte raccomandato: «Seguite la natura, difficilmente si sbaglia: se ha fatto i frutti e gli ortaggi autunnali dello stesso colore, significa che stanno bene insieme anche in un piatto. La zucca con i cachi, per esempio». E poi c'è Ernst Knam, il pasticciere «re del cioccolato», che ha spiegato al pubblico qual è il cacao più buono del mondo: il peruviano *señorita*, una varietà delle alture di Cuzco. Altri trucchi pratici? Quando fate un soufflé o un pan di Spagna montate gli albumi solo a metà, non a lungo, così non si sgonfieranno mai. E poi assaggiate quello che preparate: il palato si allena a tentativi.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

50

Gli ospiti della manifestazione a Napoli tra chef, pasticceri, pizzaioli, produttori ed esperti

20

Le ore dedicate alle attività pratiche, dai corsi di cucina con i grandi maestri alle degustazioni guidate

40

Appuntamenti a Cibo a regola d'arte Napoli tra masterclass, incontri culturali e laboratori per mettere le mani in pasta

Il brevetto

Personal blender

Il caffè stellato fatto «ad hoc» per ogni chef



Immaginate di andare in un buon ristorante, di fare un'esperienza gastronomica memorabile e di concludere il pasto con un caffè non all'altezza. Che peccato sarebbe. A ben riflettere anche il caffè fa parte del percorso di una cena, ecco perché sono sempre più numerosi gli chef che pensano a una miscela ad hoc, che risponda alle proprie esigenze, ai propri gusti e alla propria filosofia. Per far fronte a questo bisogno illy ha ideato un *personal blender*, ossia una macchina brevettata in grado di combinare 9 qualità di pura arabica, di 9 origini diverse, così che ogni cuoco possa creare un suo blend unico e personale. Ieri a raccontare l'esperienza — e il filo conduttore che unisce illy ai suoi ambasciatori, cioè l'impegno per una filiera e una cucina sostenibili — sono stati Giovanna Gregori (a sinistra nella foto), direttore Corporate Reputation & Sustainability dell'azienda triestina, insieme alla chef calabrese Caterina Ceraudo (a destra nella foto), del ristorante stellato «Dattilo» a Strongoli, e al siciliano Pino Cuttaia del bistellato «La Madia» a Licata. Entrambi hanno un blend su misura. Quello della Ceraudo contiene le note della sua cucina: è rotondo con un pizzico di acidità. Quello di Cuttaia ha un gusto pieno e lungo come un cioccolato.

Ly. Ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il talk con degustazione

I panini democratici con il salame Napoli

Anche un panino gourmet, farcito con salame Napoli, zucca e friarielli può diventare simbolo di una cucina democratica. Grazie ai suoi ingredienti economici e facilmente reperibili, che indicano una chiara appartenenza, partenopea. Perché non c'è cibo più accessibile di quello tradizionale. È con questa idea che ieri si è concluso il talk di Cibo a Regola d'Arte promosso da Ivsì, l'Istituto valorizzazione salumi italiani, incentrato sulla scoperta della forza identitaria di alcuni prodotti tipici, primi fra tutti i salumi, appunto. Luca



Il salame, protagonista del talk

Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia ad Alma (la Scuola internazionale di cucina italiana), insieme a Daniele Reponi, super esperto di panini rivisitati negli abbinamenti e nelle

consistenze, hanno ripercorso la storia legata a uno degli ingredienti simbolo della nostra gastronomia. Perché se ancora oggi l'antico detto «del maiale non si butta via nulla» rimane attuale, un motivo c'è. Negli anni si è imparato come valorizzare appieno questa carne e tutti i suoi prodotti derivati senza sprecare nulla. E molto, si è raccontato, ha fatto l'Istituto, nato nel 1985 per far conoscere gli aspetti sociali, culturali ed economici legati ai salumi. Che sono davvero parte della nostra storia gastronomica.

T. Gal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità

Le quattro stagioni della birra

Se ogni stagione avesse la propria birra, con aromi, sapori e colori ispirati allo scorrere dei mesi? Quella primaverile avrebbe un sapore floreale, con l'estate si passerebbe a una più fresca e agrumata. Con i primi freddi, invece, avrebbe un gusto dolce, con una gradazione alcolica più alta per scaldare il corpo. È così che il Birrificio Angelo Poretti ha pensato la sua nuova 7 Luppoli La Mielizia, presentata a Cibo a Regola d'Arte. «Si tratta di una birra ambrata, intensa e profumata grazie al luppolo e al miele», ha spiegato il beer expert del Birrificio Poretti Flavio Boero.



Anche la birra si beve in un calice

L'ingrediente speciale è il miele di castagno degli apicoltori di Conapi-Mielizia, il Consorzio Nazionale che raccoglie apicoltori da tutta Italia. «Il mondo della birra è vario quanto quello del vino — ha

raccontato Serena Savoca, marketing manager del Birrificio Poretti — e negli abbinamenti è addirittura più versatile. Bisogna andare oltre il classico pizza-birra». L'esperto Flavio Boero, durante le degustazioni ne ha proposti alcuni: «Una saison stile belga, ambrata, come la nostra 8 luppoli gusto agrumata, è adatta a ricette semplici, quindi un'insalata di arance e finocchi, o piatti a base di pesce. Mentre la 9 luppoli american IPA, balsamica e più amara, esalta la speziatura. Ottima con carni profumate da erbe».

M. Bar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'attrezzatura

Pentole e coppapasta, utensili da cuochi

Cucina democratica significa alla portata di tutti. Così, se la sfida degli chef ospiti dell'evento è stata presentare ricette facilmente riproducibili, è anche vero che saper cucinare bene significa conoscere gli strumenti giusti da utilizzare. Ne è convinta Tescoma, azienda di origini ceche leader nel settore casalinghi e con sede italiana in provincia di Brescia, che ha fornito tutta la strumentazione per i corsi e le masterclass che si sono susseguiti in questi due giorni napoletani. Dai più curiosi ai più tradizionali, tutti della linea «GrandChef» che si pone



I trucchi delle pentole

l'obiettivo di dare la possibilità anche ai meno esperti di cucinare come i migliori cuochi. Dal coppapasta, per aver la certezza di non sbavare nella fase dell'impiattamento, al macina spezie, che preserva

gli aromi, passando anche per pentole e padelle ideali sia per la cottura su piani induzione che in forno, sono tutti grandi e piccoli oggetti che, assicurano dall'azienda, facilitano nella vita di tutti i giorni e diventano essenziali quando invece serve stupire chi viene a cena. Chef stellati, maestri pasticceri e pizzaioli hanno così utilizzato durante Cibo a Regola d'Arte mestoli e tegami del gruppo internazionale, svelando i loro trucchi e segreti. Perché la riuscita di un buon piatto può dipendere anche da un colino ben congegnato.

T. Gal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La «Cheese Experience»

Formaggio (svizzero) anche a colazione

Appenzeller, tête de moin, sbrinz. A raccontare i prodotti caseari d'oltralpe (a denominazione d'origine protetta) meno conosciuti in Italia è stato sabato, nell'edizione napoletana di Cibo a Regola d'Arte — l'evento dedicato al food del «Corriere» —, lo chef Marco Cvetnich Margarit, ambasciatore del gusto di Formaggi dalla Svizzera, consorzio partner della manifestazione. Nel corso della «Cheese Experience: alla scoperta del formaggio svizzero» si è così parlato della produzione casearia elvetica, che fonde tradizione, attenzione nella



Il classico emmentaler Dop

selezione delle materie prime e tecniche antiche e moderne. La degustazione guidata è stata un viaggio attraverso i sapori del territorio svizzero, dai cantoni di San Gallo e Turgovia, terra

dell'appenzeller Dop a pasta semi dura, al Giura bernese, luogo di nascita del tête de moin Dop, da gustare sotto forma di rosette create raschiandone la superficie con uno strumento chiamato *girrolle*. L'evento è stato anche l'occasione per spiegare come utilizzare i formaggi in cucina, nella preparazione di piatti e ricette sane ed equilibrate: come l'anello di sfoglia per la prima colazione, farcito con pancetta e emmentaler Dop, o i biscotti salati al cavolo, con salsa di pomodoro, origano e Gruyere Dop.

G. Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



- 1 I pizzaioli
Ciro Salvo,
Gino Sorbillo,
Enzo Coccia
e Ciro Oliva
con l'assessora
della Regione
Campania
Chiara Marciani
- 2 Il pasticcere
Ernst Knam
- 3 Alessandro
D'Alatri, Angela
Frenda, Marco
Demarco
e Gioia Spaziani
- 4 Lo chef Pino
Cuttaia
- 5 Lo chef Nino
Di Costanzo
- 6 Il pasticcere
Andrea Tortora



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sul palco

Giancarlo Morelli,
Angela Frenda e
Pedro Schiaffino
*(tutte le foto
di Manuel Eletto)*

CIBO
a REGOLA
d'ARTE
NAPOLI
CONVITTO DELLA SERA

I volti
e i momenti



Da sinistra, oltre ai piatti: i produttori Stefano Caccavari e Cristiana Smurra, lo chef Alessandro Borghese con il giornalista Tommaso Labate, l'affinatore di formaggi Giuseppe Iaconelli, Clelia D'Onofrio, gli chef Davide Oldani, Paco Torrealblanca e Iginio Massari



Impasti con i grani antichi, pizza e miscele personalizzate di caffè

Il programma della seconda giornata tra laboratori, talk e degustazioni

Anche oggi, seconda giornata di Cibo a Regola d'Arte, continuano i corsi di cucina, i talk e i momenti di degustazione. Con lo stesso unico filo conduttore con cui si è inaugurata questa edizione napoletana dell'evento: provare a proporre piatti davvero democratici con ingredienti semplici, accessibili e che rendano omaggio alla grande tradizione gastronomica campana. Cinque, dunque, saranno anche oggi i laboratori per imparare a cucinare, realizzati tutti in collaborazione con Ferrarelle. I laboratori, a numero chiuso e a pagamento al costo di 19,90 euro, sono destinati ciascuno a 25 persone: tutte le informazioni per prenotarsi sul sito www.ciboaregoladarte.it. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione di lavoro con utensili e materie prime e alla fine, come sempre, si potrà portare a casa, oltre al grembiule di Cibo a Regola d'Arte, anche l'impasto o la preparazione da ultimare nel forno di casa.

Si comincia alle 11 con Vincenzo Tiri, della pasticceria Tiri 1957 di Acerenza (Potenza), che insegnerà a preparare a casa l'impasto del panettone. Un'impresa difficile ma non impossibile. Alle 13, invece, Ciro Salvo, maestro pizzaiolo alla guida di «50 Kalò» a Napoli e Londra spiegherà co-

me preparare la margherita perfetta. Alle 15 sale in cattedra Andrea Tortora, in questo momento il pasticcere emergente più famoso d'Italia, di stanza al tristellato «St. Hu-

bertus» di San Cassiano (Bolzano), dove lavora a fianco dello chef Norbert Niederkofler. Tortora insegnerà a realizzare un classico della cucina altoatesina, lo strudel di

mele. Alle 17, infine, ci sarà Caterina Ceraudo, altra giovane chef, tra i cuochi di nuova generazione che oggi stanno facendo grande (e rinnovando) la cucina calabrese più tradizionale. Ceraudo mostrerà come impastare con i grani antichi cracker, pane e grissini.

Durante la prima conversazione (ore 12, sala Food talk), invece, il tema sarà la pizza, che da piatto povero è diventata ormai oggetto di sperimentazioni gourmet dei pizzaioli più innovativi e attenti alla qualità. A raccontare le proprie esperienze saranno i pizzaioli Enzo Coccia, Ciro Oliva, Ciro Salvo e Gino Sorbillo, assieme a Chiara Marciniani, assessore alle Pari opportunità e formazione della Regione Campania. Alle 14 Ceraudo racconterà come sta cambiando il mondo del cibo in Calabria, anche grazie al contributo di giovani produttori locali (due di loro, Stefano Caccavari e Cristiana Smurra, saranno presenti durante il talk). Alle 16 appuntamento per parlare del cibo nell'antica Roma e poi (alle 18) del valore delle produzioni di nicchia. Infine le degustazioni: di salumi (con l'istituto Ivsi), pasta (con Garofalo), caffè (con Illy e gli chef Ceraudo e Cuttaia) e birra (con il birrifico Angelo Poretti).

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ciro Salvo



Caterina Ceraudo



Enzo Coccia



Gino Sorbillo



Vincenzo Tiri



Stefano De Caro



Marco Carli



Salvatore Gabbiano



Salvatore De Gennaro



Gli incontri di ieri

Ignio Massari e Paco Torreblanca



Davide Oldani



Gennaro Esposito



Alfonso Pepe



Salumi: una grande tradizione italiana



Sapori e valori da difendere, tra memoria e innovazione

A CURA DI ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

Salumi: una grande tradizione italiana



Un abbinamento vincente a tavola? Prosciutto e melone, piatto esaltato anche dai nutrizionisti. Il **salume** fornisce di una buona quota di **proteine e di un mix di sali minerali**, primi fra tutti ferro, calcio e fosforo, ma anche magnesio e potassio. Con il melone, invece, si reintegra l'acqua e si introduce il betacarotene, potente antiossidante. Ebbene, l'accoppiata del prosciutto con i classici frutti dalle note zuccherine come melone e fichi era suggerita, per le sue capacità di equilibrare **gusto e salute**, già dall'antica medicina di Ippocrate. E non è certo l'unica curiosità che viene dal passato. La storia ci restituisce ancora tanto altro sul mondo dei salumi. Su quelli **italiani, in particolare, che rappresentano un'eccellenza del nostro paese** per le tecniche di lavorazione che nascono da un insieme di fattori unici, non riproducibili in luoghi diversi dall'Italia, e che hanno saputo conquistare il mondo.

In questo viaggio tra sapori e antica memoria viene in soccorso [Istituto Valorizzazione Salumi Italiani](#), che da **oltre 30 anni** si occupa di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una giusta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti, promuovendo anche all'estero questo autentico patrimonio del Made in Italy alimentare. Scopriamo ad esempio che le carni suine vantano antichissime radici nella storia della conservazione in Italia, specialmente tramite salagione e stagionatura, già risalenti alla [civiltà etrusca](#).

E i latini, celebri per i loro banchetti? Grazie alle pagine del *De Agricoltura*, lo storico romano Catone nel II secolo a.C. addirittura fornisce la "ricetta" del prosciutto crudo a lunga stagionatura e conservazione, del quale sono eredi, ad esempio, gli attuali prosciutti DOP (Denominazione di Origine Protetta).



La storia e le tradizioni dei salumi italiani, ricordano all'IVSI, sono frutto della grande sapienza produttiva del nostro Paese, dove ciascuna ricetta si è evoluta nel tempo, grazie alle **innovazioni** che ne hanno migliorato caratteristiche organolettiche e nutrizionali: i salumi più amati dagli italiani, **prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella e salame**, sono fonti di proteine nobili, di minerali e vitamine del gruppo B. Sono inoltre **più leggeri** che in passato, perché l'evoluzione dei sistemi di produzione ha portato a una riduzione del contenuto di sale e di grassi saturi, con un aumento di quelli insaturi.

La **tipicità** dei nostri affettati è riconosciuta anche in Europa: a ottobre 2018 si contano **42 salumi italiani con il marchio DOP o IGP** (Indicazione Geografica Protetta), riconoscimenti attribuiti esclusivamente a quei prodotti che hanno tradizioni secolari e che garantiscono il rispetto di precise regole produttive e la collocazione delle aziende di produzione in determinate aree geografiche. Proprio la forza di questo legame col territorio, l'esigenza di valorizzare l'immagine e la conoscenza del settore, accanto ai valori portanti della responsabilità e dell'innovazione di filiera, hanno spinto l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani a dare vita a un documento, il "**Manifesto IVSI**". Una carta che raccoglie i **valori identificativi delle aziende italiane produttrici di salumi** e che ciascuna può volontariamente sottoscrivere, a testimonianza di un impegno etico e di trasparenza verso il consumatore.



Tutto questo si traduce in sette elementi essenziali, che si applicano ai Consorziati dell'Istituto: **tutela di storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro**. «Il settore dei salumi italiani è uno dei patrimoni che il mondo ci invidia – sottolineano all'IVSI - È formato in gran parte da aziende che, nate da realtà familiari, hanno saputo sviluppare le tradizioni del proprio territorio, contribuendo al suo sviluppo economico e sociale». E con il Manifesto l'Istituto mette al centro le **esigenze del consumatore**, oggi più consapevole e informato sui temi della nutrizione e del benessere. «IVSI dà estrema importanza alla trasparenza e all'instaurazione di una relazione fiduciaria tra i produttori e i consumatori», si legge. L'Istituto, con la sua attività, stimola le aziende ad innovare nel rispetto delle tradizioni e promuove elevati e crescenti standard qualitativi dei salumi italiani. Difendere la qualità dei prodotti italiani, tra l'altro, è sempre più importante in uno scenario di competizione globale. E «ispirati allo stesso stile, uniti dagli stessi valori», insieme si può.

I CONTENUTI DI QUESTO ARTICOLO SONO STATI PRODOTTI DA
ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

19 ottobre 2018 (modifica il 19 ottobre 2018 | 19:56)
© RIPRODUZIONE RISERVATA



FAI RIPARTIRE LA TUA REGOLARITÀ
INTESTINALE CON PSYLOGEL FIBRA



CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO

FERMATI IN FARMACIA SCOPRI DOVE

Cerca la ricetta



NEWS

Reporter del Gusto: il premio giornalistico che promuove la divulgazione dei prodotti alimentari

di Tommaso Galli



THE BRITISH SCHOOL OF MILAN
Nursery, Primary, Senior
3-18 years

FACEBOOK

Corriere Cucina 68,459 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina Condividi
Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Un premio per valorizzare la divulgazione nel mondo dei valori dei prodotti alimentari italiani. Impresa non facile perché il racconto deve essere sempre obiettivo. E tenere conto degli aspetti

positivi e dei campi dove ancora ci può essere un miglioramento. È con questa idea che ieri, giovedì 8 novembre, si è svolta la tredicesima edizione di Reporter del Gusto, premio giornalistico ideato e promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi), che ogni anno cerca di dare spazio a chi, nel proprio lavoro, si è dedicato alla narrazione dei nostri prodotti gastronomici. Nella cornice del ristorante milanese Bulk di Giancarlo Morelli, chef una stella Michelin con il suo Pomiroeu a Seregno, sono stati conferiti sette premi ad altrettanti giornalisti di stampa e televisione estera e italiana. A comporre il parterre: Francesco Bianco di Radio LatteMiele, Federica De Denaro Rai Uno, Angela Frenda food editor del Corriere della Sera, la foodblogger Sonia Peronaci, Andrea Radic dell'Ansa, Fabian Hörac della rivista tedesca Merum e Brigitte Menge del sempre tedesco Top Magazine. Protagonisti della serata perché in grado di essere gli autori di un cambiamento. «In questa edizione del Premio giornalistico abbiamo voluto premiare chi in particolare si è distinto per aver portato nuovi modi e nuovi strumenti per raccontare il settore alimentare», ha infatti spiegato Francesco Pizzagalli, presidente Ivsi. Già pronto per la prossima edizione di un premio che negli anni ha visto passare chi nel mondo della gastronomia, e soprattutto del suo racconto, ha apportato piccole o grandi innovazioni.

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da 



SPONSOR

Un gustoso snack pieno di antiossidanti ed energia per darti...
(MIELE.IT)



SPONSOR

Nissan QASHQAI. The Original Crossover. Richiedi un'offerta...
(NISSAN)



SPONSOR

Ecco l'apparecchio acustico che sta cambiando le vite...
(CLINIC COMPARE)



A Napoli un tavolo social dove si mangia la pizza e si fa amicizia



I circoli segreti gourmet, riti e cerimonie tra tartufo e ossobuco



Alexander Mazzia è lo chef dell'anno per la guida Gault Millau



Brandade di baccalà con salsa di cachi, cipolla caramellata e chips di...



I tonnarelli alla carbonara di L?Ov



Dai mocassini di papà Gigia mamma Barbara (Bouchet) Borghese...

CORRIERE DELLA SERA

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Czulù Quinmamme | Offerte Black Friday | Codici Sconto
Copyright 2018 © RCS Mediagroup S.p.A. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità: RCS Mediagroup S.p.A. Direzione Pubblicità
RCS Mediagroup S.p.A. - Direzione Media Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 475.134.602,10
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086560155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

Sevizi | Scrivi | Cookie policy e privacy | Codici Sconto



Hamburg Declaration

LE LINEE GUIDA

**IL MANIFESTO
DEI SALUMI ITALIANI**

Anche i prosciutti possono avere il loro manifesto. Anzi, devono, secondo l'Istituto valorizzazione salumi italiani (Ivsi), che promuove gli affettati nostrani pure all'estero. In un momento in cui offrire ai consumatori prodotti di qualità è fondamentale, le aziende hanno bisogno di essere ispirate: ecco perché Ivsi ha stilato i sette valori imprescindibili da seguire lungo tutta la filiera, dalla sostenibilità all'informazione (partendo dalla tradizione). Il presidente dell'Istituto Francesco Pizzagalli ne parlerà a Cibo a Regola d'Arte insieme a Luca Govoni, docente di Storia della cucina e gastronomia (venerdì alle 12.15). (m. bar.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI INTERVENTI



Don Paolo Allata
sacerdote, parrocchia Santa Maria Inconata (Milano)



Helena Attlee
scrittrice, specializzata in storia degli agrumi



Marc Augé
scrittore, antropologo, etnologo e filosofo



Luciana Boccardi
scrittrice, giornalista e storica del costume



Diego Breviaro
dirigente di ricerca presso l'IBBA-CNR, Milano



Maria Canabal
giornalista e fondatrice del Parabere Forum



Maurizio Carucci
contadino, cantautore, frontman degli Ex-Otago



Paolo Crepet
psichiatra, sociologo, educatore e saggista



Csaba dalla Zorza
scrittrice e conduttrice televisiva



Maurizio De Giovanni
scrittore, drammaturgo e sceneggiatore



Giovanni Dinelli
docente Agronomia Università di Bologna



Elizabeth Jones
fondatrice della NY Food Book Fair di Brooklyn



Andrea Ily
imprenditore, scienziato, umanista e narratore



Domenica Marchetti
food writer e columnist Washington Post



Brian McGinn
creatore e produttore di Chef's Table



Francesco Maccapani Missoni
food writer



Rosita Missoni
imprenditrice e stilista



Ciro Oliva
maestro pizzaiolo da «Concettina ai Tre Santi»



Nuccio Ordine
docente Letteratura Università della Calabria



Alberto Pellai
psicoterapeuta dell'età evolutiva, scrittore



Nicola Perullo
filosofo, docente Estetica Università di Pollenzo



Francesco Pizzagalli
presidente Istituto sakumi italiani (Ivsi)



Pupo
cantautore e conduttore



Claudia Roden
scrittrice e antropologa culturale



Andrea Tagliapietra
docente Università Vita-Salute San Raffaele, Milano



Faith Willinger
food writer



Marco Agostini
scrittore e fondatore di The Barktenders



Giovanni Albetti
direttore generale Coripet



Roberto Burioni
docente Università Vita-Salute San Raffaele, Milano



Paolo Bray
fondatore e direttore di Friend of the Sea



Leonardo Caffo
filosofo e scrittore



Cinzia Cecchetto
ricercatrice in Neuroscienze cognitive



Carol Coricelli
ricercatrice in Neuroscienze cognitive



Sebastiano Cossia Castiglioni
imprenditore



Roberto Costa
imprenditore e fondatore di «Macellaio RC»



Paolo Dalicandro
personal chef e docente freelance

Grande novità del 2019, lo spazio «di contaminazione» in cui scienziati, scrittori, medici, cuochi, filosofi e agricoltori porteranno le proprie idee su tre temi: racconto del cibo, sostenibilità, donne nella gastronomia

L'ORTO DOVE NASCONO VISIONI

di **Maria Luisa Agnese** e **Luisa Pronzato**



Quando Michelle Obama arrivò alla Casa Bianca sapeva che doveva essere una first lady di nuovo conio, più brava più rapida e più brillante di quelle che l'avevano preceduta. Il primo progetto su cui si impegnò fu la costruzione del famoso orto. Non perché avesse mai avuto il pollice verde, ma perché sapeva quanto una piccola cosa innocente come la lavorazione della terra potesse diventare metafora di un cambiamento e di una rigenerazione dei corpi e delle idee. Qualcosa di elementare e apolitico dove una signora con una vanga in mano — accidentalmente e pro tempore la moglie dell'uomo più potente del Pianeta — si è chinata per anni a spalare insieme alle scolaresche che volentieri riceveva da tutto il Paese. E quell'esercizio così semplice e per molti marginale è diventato simbolo di vita per il futuro, ma soprattutto una sottile e

sotterranea sfida — come ha scritto Michelle nella sua biografia *Becoming*, diventata bestseller in tutto il mondo — «ai colossi dell'industria alimentare e ai metodi con cui, da decenni, svolgevano la loro attività». Proprio perché paradossalmente di quegli argomenti si parlava, o meglio si mettevano in pratica, alla Casa Bianca. E allora quale luogo migliore di un orto, sito innocente di rigenerazione, per coltivare le idee di domani? Per allestire un mondo migliore per le nuove generazioni, per ripulire tutto quello che finora si è contaminato nella crescita tumultuosa e disordinata della globalizzazione? Nel nostro «Orto delle idee» a Cibo a Regola d'Arte, allestito tra aromi, ortaggi e alberelli in uno degli spazi post-industriali della Fabbrica del Vapore, andiamo a cercare gli spunti per il cibo del Futuro. Ce lo racconteranno scienziati e scienziate, chef, filosofi e filosofe, innovatori e

CIBO^aREGOLA^{d'}ART²⁰19^E



Massimo Donà
docente Filosofia
teoretica e musicista jazz



Lucia Galasso
antropologa
dell'alimentazione



Antonella Leone
ricercatrice presso
Ispa-Cnr



Matteo Mancini
agronomo
Deafal Org



Antonio Marras
stilista, costumista
e artista



Umberto Montano
fondatore e presidente
«Mercato Centrale» (Firenze)



Piero Morandini
ricercatore Fisiologia
Università di Milano



Elisabetta Moro
docente Antropologia
culturale Università di Napoli



Valeria Mosca
fondatrice Wild Food Lab
Woo*ding e forager



Giuseppe Remuzzi
direttore Istituto ricerche
farmacologiche Mario Negri



Niko Romito
chef del ristorante «Reale»
(Castel di Sangro, L'Aquila)



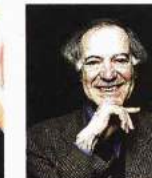
Yvan Sagnet
fondatore Associazione
anti caporalato NoCap



Paolo Soffientini
scienziato, musicista
e scrittore



Valentina Tepedino
veterinario specializzato
nel settore Ittico



Salvatore Veca
filosofo
e accademico



Camilla Baresani
scrittrice
e conduttrice



Camille Becerra
chef e food stylist



Annalena Benini
giornalista e scrittrice



Cristina Bowerman
chef e ambassador
ActionAid



Martina Caruso
chef del ristorante «Signum»
(Salina Eolie, Messina)



Caterina Ceraudo
chef del ristorante «Dattilo»
(Strongoli, Crotone)



Gisella Corvi
presidente nazionale
del Club del Fomello



Ilana Efrati
fashion designer
israeliana



Véreane Frédiani
produttrice
cinematografica, scrittrice



Stefania Giannotti
architetta, scrittrice,
cuoca e autrice



Paolo Giordano
fisico e scrittore, vincitore
Premio Strega 2008



Anissa Helou
food writer
libanese



Dalad Kambhu
chef del ristorante
«Kin Dee» (Berlino)



Antonia Klugmann
chef de «L'Argine a Vencò»
(Dolegna del Collio, Gorizia)



Barbara Massaad
attivista libanese
e food writer



Nora McKeon
docente universitaria,
studiosa e attivista



Gabriella Morini
ricercatrice Università di
Scienze gastronomiche



Davide Oldani
chef del ristorante «D'O»
(Cornaredo, Milano)



Estérelle Payany
food writer
francese



Luisa Reato
fondatrice e presidente
Degustibook



Cristina Reni
executive director
di Food for Soul



Francesca Rigotti
filosofa e docente
Univ. Svizzera Italiana

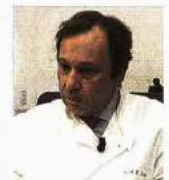


Or Rosenboim
docente di storia
e scrittrice

innovatrici, antropologi e antropologhe, alternandosi sulla pedana delle idee, in un flusso continuo di pensiero, passandosi la voce. Partendo da idee ed esperienze diverse, spesso contrapposte, contamineranno le loro e le nostre convinzioni, facendoci esplorare sentieri non battuti. Se, come diceva il filosofo Ludwig Feuerbach, l'uomo è quello che mangia, partiamo da qui per esplorare qualcosa del nostro domani. Seguendo una formula inedita nata nel serbatoio di idee e sperimentazioni del *Corriere*. Dunque nell'«Orto delle idee» abbiamo la pedana maieutica, simbolo *cultural pop* di divulgazione. Tre le giornate a tema: venerdì il «Racconto del cibo», narrazione parallela tra realtà e letteratura. La forza della parola su cui si interrogano i food critic e le food critic in tutto il mondo, che qui ascoltiamo. Il sabato la «Sostenibilità»: la cucina nella sua essenza deve essere sana, ecologica e, visto il

suo successo globale e la sua fascinazione sull'immaginario di tutti, anche promotrice di un processo che faccia chiarezza sulle origini e le manipolazioni di quel che arriva sulle nostre tavole. La domenica «La rete delle donne»: nella storia sono state loro le protagoniste occulte delle cucine e la cuoca/nutrice ha trasmesso saperi e culture in una catena sotterranea di nonna in nipote, di madre in figlia. Quando sono arrivati gli chef sulla scena, la cucina improvvisamente non è più stata donna, la cifra del potere e del glamour è subito stata maschile. Non solo: molti dicono che l'alta cucina, con i suoi ritmi pesanti, gli orari mattutini — e forse anche la sua creatività — non è più cosa femminile. Parlatene. Prendetevi qualche ora e sedete con noi nell'Orto ad ascoltare il pensiero che si comincia e si contamina, questa volta in un ciclo virtuoso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Augusto E. Sompri
medico, ricercatore,
assaggiatore di formaggi



Alessia Serafini
architetta
e illustratrice



Claudia Sorlini
presidente Casa
dell'Agricoltura (Milano)



Viviana Varese
chef del ristorante
«Alice» (Milano)



Il gusto dei salumi: un inno all'italianità

Valorizzare e proteggere ciò che caratterizza lo stile italiano nel mondo: qualità, passione, tradizione e gusto. Questa la mission dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, un faro per esportare buone pratiche e buoni sapori

A CURA DI ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

Il gusto dei salumi: un inno all'italianità

Salumi: una grande tradizione italiana



Un tempo pendevano dalle travi delle soffitte, oppure riposavano nelle cantine buie e fresche delle case, e davano l'idea di abbondanza e benessere. La tradizione dei salumi e di tutto ciò che riguarda la carne di maiale affonda nella memoria del nostro popolo, anche quella verace e contadina narrata ne "L'albero degli zoccoli" di Ermanno Olmi e diventata col tempo patrimonio culturale del Bel Paese. La cura e l'allevamento del maiale, così come la lavorazione della carne che ne deriva, hanno sempre rappresentato un legame forte con la terra e con l'ambiente rurale, fin dai tempi antichi, dagli etruschi ai romani fino all'epoca medievale con la nascita della figura dei norcini, i depositari del mestiere principe della trasformazione delle carni di maiale.



Si è arrivati al terzo millennio innovando continuamente nel solco della tradizione, con lo scopo di migliorare la produzione di carne in funzione di quelli che sono i nuovi valori del benessere, che non sono più legati alla quantità e all'abbondanza come un tempo, ma legati alla salute, al vivere sano e in modo equilibrato.

Questa tendenza ha già portato grandi cambiamenti nel campo della suinicoltura: dagli anni '80 la composizione della dieta del maiale è variata tanto da portare a riduzioni del contenuto di grassi di circa il 30%: oggi una coscia di maiale può contenere il 3,2% di grasso, una quantità in linea, se non inferiore, a quella di una coscia di pollo senza pelle. Questo è dovuto alla selezione dei capi in favore di quelli con una maggiore percentuale di tessuto muscolare, ma anche nel cambiamento dell'alimentazione. L'effetto è che i grassi insaturi nelle carni sono cresciuti fino a oltre il 60% dei grassi totali, e l'acido oleico, il più abbondante acido grasso presente nell'olio di oliva, è diventato il grasso principale dei salumi di origine suina.



Questi cambiamenti, ovviamente, contrastano con quello che si dice in genere quando si parla di carne di maiale, ma anche quando si parla di salumi: il contenuto lipidico di essi è sceso anche del 48%, i grassi saturi sono stati ridotti fino al 38% e il colesterolo fino al 22%. Ciò significa che

pur essendo ancora una fonte preziosa di proteine nobili, minerali (fosforo, ferro, potassio, zinco e selenio) e vitamine del gruppo B, in special modo la vitamina B3, le carni di maiale sono più leggere rispetto al passato. Un vero passo in avanti per chi ama star bene e sentirsi in forma, per chi vuole seguire quel patrimonio che è la Dieta Mediterranea, ma anche per i bambini in crescita e per gli sportivi che necessitano di introdurre nel proprio organismo una quantità alta di proteine senza appesantire il fisico.

A sostenerlo proprio l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, che dal 1985 ha come mission proprio quella di conservare e promuovere - in Italia e all'estero - la conoscenza di questa tipicità quasi tutta italiana. Non solo. Ha scritto e sottoscritto una prima "Magna Charta", un vero [Manifesto IVSI dei valori dell'Istituto](#) per tutte le piccole e grandi aziende che vogliono seguirlo. Questi valori sarebbero stati apprezzati anche dai nostri antenati con un pizzico di consapevolezza in più. La consapevolezza che deriva dalla conoscenza, dal lavoro quotidiano e dalla passione.

📷 Il gusto dei salumi: un inno all'italianità



Storia e tradizione, Informazione e cultura, Qualità e sostenibilità, Legame con il territorio, Stile di vita italiano, Gioco di squadra e Orientamento al futuro, sono i sette valori che l'Istituto ha voluto mettere in chiaro per creare un modus operandi condiviso fra tutti i consorziati aderenti.

Quello che non si legge ancora è la gioia degli occhi e il piacere di gustarsi un break con uno dei 43 salumi con il marchio DOP o IGP (Indicazione Geografica Protetta) che l'Italia produce seguendo le tradizioni locali e che solo tra il secolo scorso e questi ultimi anni sono stati certificati. Un modo per valorizzare il Made in Italy, quello puro e vero, che guarda al futuro.

I CONTENUTI DI QUESTO ARTICOLO SONO STATI PRODOTTI DA
ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

7 maggio 2019 (modifica il 7 maggio 2019 | 14:17)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**A Milano**

Il futuro (buono) del cibo
Il Festival del «Corriere»
dedicato al mangiare bene

Dal Monte, Fantigrossi
alle pagine 26 e 27

Il prezzo (giusto) del pomodoro

Inaugurato ieri a Milano
Cibo a Regola d'Arte, il festival
culinario del Corriere: sul palco
idee e spunti per innescare
una filiera corretta, legale ed equa

Rosso e invitante, «il pomodoro è un prodotto-civetta: al supermercato il barattolo di salsa costa pochissimo per attirare i clienti. Ma come ogni alimento non dovrebbe essere considerato una merce, piuttosto un bene comune». A denunciare, ieri sera a Cibo a Regola d'Arte, il festival gastronomico del *Corriere della Sera* cominciato alla Fabbrica del Vapore di Milano, il sistema di prezzi al ribasso che affligge tanti rami della filiera alimentare è stato il magistrato Gian Carlo Caselli, esperto di agromafie. «Un altro problema del settore — lo ha incalzato il direttore del *Corriere* Luciano Fontana, che lo intervistava sul palco — è l'infiltrazione della criminalità organizzata». E in effetti «non ci sono zone franche — ha aggiunto il magistrato —: dal campo alla tavola si possono trovare tracce di criminalità». Ma non tutto è negativo, c'è speranza. Lo ha ricordato la direttrice artistica della manifestazione Angela Frenda: «Ognuno di noi è un attore politico, ha il potere di cambiare le cose con le proprie scelte». Premiando, per esempio, le realtà che si impegnano per retribuire il lavoro e garantire la qualità del prodotto: «Da NoCap a Funky Tomato alla Comunità di Emmaus», ha spiegato il presidente di Goodland Lucio Cavazzoni, ospite della tavola rotonda sul futuro, positivo e possibile, del pomodoro.

Ma anche Coldiretti, che ha firmato un accordo con una società di trasformazione per assicurare una retribuzione corretta lungo tutta la filiera. E poi Coop, «impegnata sul campo» secondo Caselli. Ma quanto dovrebbe costare, allora, una lattina di passata per remunerare correttamente ogni passaggio? «Non meno di 60 centesimi per 700 grammi — ha spiegato il presidente di Coop Italia Marco Pedroni, intervistato dal giornalista del *Corriere* Giovanni Bianconi —. Se costa di meno vuol dire che si sta togliendo qualcosa a qualcuno, di solito agli agricoltori e ai braccianti, i più deboli». Il punto è non ignorare la questione. Perché altrimenti «anche quest'estate conteremo i morti, nei campi o nei furgoncini in cui i lavoratori vengono stipati», ha ricordato dal palco Michele Placido, attore, regista e produttore di vino in quella Puglia ferita dal caporalato. Un progetto di riforma della legge sulla sicurezza alimentare, scritto proprio da Caselli, è al vaglio: «Speriamo non incontri altre resistenze, perché introduce sanzioni più severe per chi opera in modo illegale». «Intanto tocca a noi», ha ribadito lo scrittore Francesco Piccolo durante il suo reading, mentre lo chef Pino Cuttaia preparava la pasta al pomodoro capace di mettere tutti d'accordo.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA





I protagonisti di ieri sera

15 La registrazione degli ospiti

16 Il pubblico in sala

17 Il magistrato Gian Carlo Caselli

e il direttore del *Corriere* Luciano Fontana

18 Angela Frenda e lo chef Pino Cuttaia

19 Da sinistra, il giornalista del *Corriere* Giovanni Bianconi,

l'attore Michele Placido,

il presidente di Coop Italia Marco Pedroni,

il presidente di Goodland Lucio Cavazzoni

20 Francesco Piccolo, scrittore

21 La pasta al pomodoro (foto H2B studio)



**I protagonisti di oggi**

- 1** Gian Marco Centinaio, ministro alle Politiche agricole
- 2** Iginio Massari, pasticcere, con la figlia Debora, tecnologa alimentare
- 3** Francesca Fagnani, giornalista e conduttrice tv
- 4** Chicco e Bobo Cerea, chef
- 5** Davide Longoni, panificatore
- 6** Antonella Clerici, conduttrice televisiva

CIBO a REGOLA d'ARTE 2019

Cosa & quando

Gli eventi di oggi alla Fabbrica del Vapore a Milano

● ore 10.30

Una nuova leggerezza

con Iginio e Debora Massari, modera Francesca Fagnani

La tavola italiana è a rischio?

con Daniele Manca, vicedirettore del Corriere, a colloquio con Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole, Alberto Grandi, professore all'Università di Parma, e Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe

Il bao dell'alpino

con gli chef Bobo e Chicco Cerea
Segue degustazione

MASTERCLASS

● ore 13

Evoluzioni

Gnocchi di carciofi, mandorle e zafferano con lo chef Enrico Bartolini e Susci mediterraneo con lo chef Moreno Cedroni e Paolo Crepet, psichiatra e sociologo. Conduce Maria Luisa Agnese

● ore 15

Marchesi boys: 4 allievi per un risotto

con gli chef Andrea Berton, Daniel Canzian, Pietro Leemann, Elio Sironi ed Enrico Dandolo, amministratore Gruppo Marchesi, e Antonio Ghilardi, executive chef Gruppo Marchesi, conduce Isabella Fantigrossi

● ore 17

Matera e le stelle

Fave e cicoria 3.0
con lo chef Vitantonio Lombardo, Francesca Barra, giornalista, e Claudio Santamaria, attore, conduce Candida Morvillo

● ore 19

I maestri e (la) margherita

Con Barbara Stefanelli, vicedirettore vicario del Corriere, Antonella Clerici, presentatrice e i pizzaioli Renato Bosco, Enzo Coccia, Ciro Oliva e Gino Sorbillo, conduce Angela Frenda. Segue degustazione

L'ORTO DELLE IDEE - Il racconto del cibo

● dalle 14.30

P. Alliata, H. Attlee, M. Augé, L. Boccardi, D. Breviario, M. Carucci, P. Crepet, C. Dalla Zorza, M. De Giovanni, G. Dinelli, E. Jones, A. Illy, F. Maccapani Missoni, D. Marchetti, B. McGinn, R. Missoni, C. Oliva, N. Ordine, A. Pellai, S. Peronaci, N. Perullo, F. Pizzagalli, Pupo, C. Roden, A. Tagliapietra e F. Willinger

PANE E PAROLE

● ore 13.15

Bread of the future: i nuovi panificatori agricoli urbani

con Stefano Caccavari, fondatore di Mulinum, e i maestri panificatori Davide Longoni, Valeria Messina, Giovanni Mineo, Matteo Piffer e Pasquale Polito, conduce Tommaso Galli. Segue degustazione

● ore 13.15

Una vita da scienziata (in cucina)

con Amalia Ercoli Finzi, scienziata, conduce Elvira Serra

FOOD TALK

● ore 12.15

Salumi etici: il manifesto Ivsi

con Francesco Pizzagalli, presidente IVSI, Luca Govoni, docente di Storia della cucina, conduce Martina Barbero. Segue degustazione

● ore 12.15

Alla scoperta della qualità

con Gerardo Alfani, presidente del Consorzio di tutela della nocciola di Giffoni Igp, e Pina Santucci, responsabile marketing Vincenzo Caputo S.r.l, conduce Martina Barbero. Segue degustazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS RICETTE VINO, BIRRA & COCKTAILS COOK CIBO A REGOLA D'ARTE VIDEO



CORRIERE DELLA SERA

CIBO^a REGOLA^{d'} ARTE²⁰¹⁸

NAPOLI TREVISO MILANO CHI SIAMO

PARTNER PROGRAMMA CONTATTI STAMPA

27 e 28 OTTOBRE, Museo Pignatelli, Riviera di Chiaia 200, NAPOLI



SABATO 27 OTTOBRE

DOMENICA 28 OTTOBRE

CORSI FOOD TALK MASTERCLASS DEGUSTAZIONE

FOOD TALK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



DOMENICA 28 ORE 12:00 - CORTILE

Il maiale e la sua identità culturale: dal Medioevo alla società contemporanea

L'identità italiana della cucina nasce in funzione dello scambio. Un tempo i valori delle preparazione erano basati sulla combinazione di utilità e scarsità. Oggi, invece, i prodotti si mescolano e si accostano secondo nuove regole che spesso seguono i principi di qualità, sostenibilità, tipicità o località. Così, il detto medievale "del maiale non si butta via nulla" pare più che mai attuale. Durante il talk sulla cultura italiana (e democratica) del maiale, promosso da *Istituto Valorizzazione Salumi italiani (IVSI)*, interverranno **Luca Govoni**, Docente di Storia della cucina e gastronomia ad ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e **Daniele Reponi**, maestro dei panini gourmet. Con la degustazione finale del "panino democratico"

CORRIERE DELLA SERA

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli Quinamme | Offerte Black Friday | Codici Sconto
Copyright 2018 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità: RCS Mediagroup S.p.a. Direzione Pubblicità
RCS Mediagroup S.p.a. - Direzione Media Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 475.134.602,10
Codice Fiscale, Partita IVA, e iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086549155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy | Codici Sconto



Hamburg Declaration