

● ore 19

**I maestri e (la) margherita**

Con Barbara Stefanelli, vicedirettore vicario del Corriere, Antonella Clerici, presentatrice e 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



6



7



8



9



10

## Il panificio culturale, l'Orto delle idee e la serata sulla pizza

Che cosa fare oggi alla Fabbrica del Vapore tra masterclass, talk, interviste e degustazioni



11

**I protagonisti di oggi**

- 1 Gian Marco Centinaio, ministro alle Politiche agricole
- 2 Iginio Massari, pasticciere, 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

Prima giornata piena di Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del Corriere gratuito e aperto a tutta la città negli spazi della Fabbrica del Vapore di via Procaccini 4 a Milano, oggi si inaugura con un doppio evento: l'appuntamento di Iginio Massari, accompagnato dalla figlia Debora, che preparerà il dolce sfogliato con la crema di mandorle, e la tavola rotonda per riflettere sul made in Italy molto spesso a rischio contraffazione. Ne parleranno Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole, Alberto Grandi, professore dell'università di Parma, ed Enrico Stoppani, presidente della Federazione italiana pubblici esercizi, assieme a Daniele Manca, vicedirettore del Corriere. A seguire, gli chef Chicco e Bobo Cerea racconteranno (e faranno degustare) il loro bao dell'alpino, panino al vapore ideato per omaggiare l'adunata milanese dei cento anni delle Penne nere. A seguire, da mattina fino a sera, masterclass, lezioni di cucina base e avanzate (queste su prenotazione e a pagamento), talk e degustazioni

per tutti i gusti. Tra i tanti ospiti di oggi, per esempio, ci saranno gli chef Enrico Bartolini e Moreno Cedroni (assieme a Paolo Crepet), Vitantonio Lombardo (accompagnato da Francesca Barra e Claudio Santamaria), Andrea Berton, Daniel Canzian, Pietro Leemann, Elio Sironi, Antonio Ghilardi. Per finire con una grande serata dedicata alla pizza margherita (con degustazione finale) con Antonella Clerici intervistata da Barbara Stefanelli, vicedirettore vicario del Corriere, e i quattro pizzaioli Renato Bosco, Enzo Coccia, Ciro Oliva e Gino Sorbillo.

Al via poi, oggi, le due novità dell'anno di Cibo a Regola d'Arte, «L'Orto delle idee» e la bakery «Pane e parole». Nel primo, spazio di condivisione di pensieri e spunti per riflettere sul futuro, si alterneranno

**L'inaugurazione**

Il pasticciere Iginio Massari e, a seguire, la tavola rotonda sul made in Italy

no, uno dopo l'altro, 25 ospiti sul tema del racconto del cibo. La formula? Quella nobile e antica della scuola peripatetica: dalle 14.30 si parla, dieci minuti ciascuno, con la possibilità di passeggiare sulla pedana al centro della scena.

«Pane e parole», invece, è uno spazio con un forno gestito da sei dei maggiori panificatori italiani in rappresentanza dei Panificatori agricoli urbani. Oggi faranno assaggiare e racconteranno i loro pani, preparati con farine e lieviti speciali, Davide Longoni, Valeria Messina e Stefano Caccavari.

Nella stessa area si terranno alcuni incontri con altri ospiti: oggi ci sarà Amalia Ercoli Finzi, prima italiana laureata in ingegneria aeronautica ex responsabile del Dipartimento di ingegneria aerospaziale al Politecnico di Milano, che racconterà come la cucina sia sempre stata parte della sua vita (e di quella dei suoi cinque figli). E poi, ancora, per tutta la giornata, degustazioni di caffè, cioccolato, vini e birre.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

- 7 Paolo Crepet, psichiatra
- 8 Claudio Santamaria, attore, e Francesca Barra, giornalista e conduttrice
- 9 Maurizio De Giovanni, scrittore
- 10 Andrea Berton, chef
- 11 Gino Sorbillo, pizzaiolo
- 12 Pupo, cantante
- 13 Rosita Missoni, fondatrice del brand Missoni e direttore creativo MissoniHome
- 14 Amalia Ercoli Finzi, scienziata



12



13



14

## Dall'università ai campi, il ritorno alla terra dei neolaureati

I prodotti degli agricoltori raccontati da Casa Surace saranno assaggiati durante gli «scialapopolo» di Garofalo

Alice e Pierluigi di Cascina Primavera a Desenzano del Garda (Brescia), Giovanna e Angelo che recuperano sementi antiche a Piana di Caiazzo (Caserta), Marianna e Angelo di Aiyanna Semprefiore, azienda di Auletta (Salerno) che fa agricoltura sostenibile. Sono le tre storie di laureate e laureati che hanno deciso, dopo gli studi, di cambiare strada e dedicarsi alla terra fondando cooperative o start up. Storie che sono state selezionate per l'occasione da Casa Surace, la casa di produzione fenomeno del web che ha fatto dell'ironia sugli usi e costumi culina-

**Gli eventi**

- Oggi alle 14.15 il talk «Va a zappa'...a chi? Il ritorno alla terra» con Casa Surace, segue degustazione di pasta
- Alle 18 il talk «Il buffet è aperto» con Casa Surace, segue degustazione di pasta

ri italiani (soprattutto degli studenti fuorisede) il suo marchio di fabbrica, e che saranno raccontate a Cibo a Regola d'Arte. Gli ingredienti portati dalle tre giovani aziende saranno, tra l'altro, utilizzati anche nelle ricette offerte in degustazione dal Pastificio Garofalo durante i momenti «scialapopolo», le ormai classiche pause gourmet per tutti i visitatori dell'evento.

«Il messaggio che emerge da queste testimonianze e che ci accomuna — racconta Emidio Mansi, direttore commerciale del pastificio gragnanese — è che tornare alla terra significa andare avanti, non

fermarsi. Se non c'è tradizione non c'è innovazione nel futuro». E la pasta mista, formato che si assaggerà a Cibo — per esempio con zafferano e briciole di salsiccia oggi, crema di Parmigiano e carciofi di Petrosa domani e ragù di ortaggi, pomodoro e ricotta salata domenica — e che i visitatori potranno anche portare a casa gratuitamente dopo averlo assaggiato a piacimento nello stand Garofalo, ne è un po' il simbolo. «Una volta erano i rimasugli di pasta mescolati assieme e venduti a metà prezzo — racconta Mansi — con l'idea di non buttare nulla. Oggi è diventa-



to il formato di pasta più richiesto a Napoli dopo lo spaghetti. Molto usato in tutte le ricette tipiche campane di «pasta e...», come pasta e lenticchie, pasta e zucca, pasta e patate. Quella della pasta mi-

Pierluigi e Alice di Cascina Primavera, azienda agricola di Desenzano del Garda

sta, così come quella dei giovani agricoltori, è una storia, insomma, di democrazia legata al cibo».

Appuntamento, dunque, con Casa Surace e Garofalo oggi alle 14.15 nel talk «Va a zappa'...a chi? Il ritorno alla terra» e alle 18 ne «Il buffet è aperto». Nonna Rosetta, protagonista di tanti video di Casa Surace, entrerà invece nella giuria speciale (con Davide Oldani, Antonia Klugmann e Lodovica Comello) che voterà al talent con gli chef delle mense benefiche di Milano in programma domenica alle 17.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA