

24

i corsi

nelle versioni base e, per la prima volta, avanzata, per imparare le tecniche direttamente dai protagonisti della cucina italiana

800

i partecipanti

ai corsi sotto la guida attenta di chef celebri, maestri pasticceri e grandi pizzaioli provenienti da tutta Italia

10

il numero

delle edizioni di una kermesse che è diventata un festival e che guarda al futuro tra innovazione e sostenibilità

2020

l'anno

della prossima edizione di Cibo a Regola d'Arte, l'undicesima, che tornerà a Milano continuando a parlare di alimentazione etica



11



14



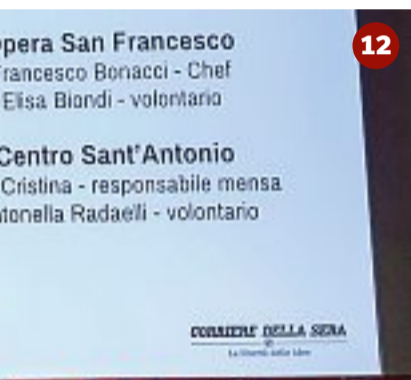
15



16



17



12



13



13

Il pane «in comune», il cibo che aggrega e i piatti vegetali

Cosa abbiamo imparato alla manifestazione alla Fabbrica del Vapore tra assaggi e approfondimenti

11 Il gruppo delle food writer internazionali invitate a Cibo a Regola d'Arte
12 I cuochi e i volontari di cinque mense di Milano
13 I «giudici» di Master Mensa: Antonia Klugmann, Davide Oldani, Lodovica Comello, nonna Rosetta e Daniele di casa Surace
14 Le chef della quarta giornata: Caterina Ceraudo, Antonia Klugmann, Viviana Varese, Cristina Bowerman, Valeria Piccini, Martina Caruso (foto 11 e 14 Pal Hansen, foto 12 e 13 H2b)

Il futuro è oggi. Si costruisce adesso, ora, scelta dopo scelta. Acquistando in modo consapevole, facendosi domande su che cosa ci si mette nel piatto, premiando i produttori etici. E riprendendosi un po' di tempo: non solo per cucinare, anche per andare a fondo nel ruolo di consumatori «politici», e quindi per documentarsi, informarsi, capire. Forse è questo il pensiero che più di tutti ha accomunato le centinaia di interventi andati in scena in questi giorni a Cibo a Regola d'Arte, il festival gastronomico del Corriere che quest'anno si è svolto alla Fabbrica del Vapore di Milano: abbiamo tutti potere. E a partire da decisioni piccole, tipo «cosa mangiamo oggi», possiamo cambiare il sistema nel suo complesso. Evitando per esempio gli sprechi, innescando circoli virtuosi anche per quanto riguarda la salute, valorizzando un territorio e i suoi prodotti.

Prendiamo l'anguilla di Orbetello usata dalla chef marenmmana due stelle Michelin Valeria Piccini per il suo piatto «un'anguilla quasi vegetariana». Pescata nella laguna, lo-

cale e di stagione, leggera e salutare perché non prevede nemmeno un pizzico di sale: viene insaporita con un fondo bruno di sedano. Ortaggio del quale non si butta nulla: il gambo e le foglie, anche quelle brutte, finiscono nel fondo mentre le altre vengono fritte per dare croccantezza. E che dire dei tagliolini al finocchio di Antonia Klugmann: tutto l'ortaggio finisce nel piatto, crudo, cotto, sotto forma di brodo o di crema.

Insomma, le oltre 16 mila persone che in questi quattro giorni hanno frequentato i corsi di cucina, osservato i grandi chef sul palco delle masterclass, assistito alla maratona di «visioni del futuro» nell'«Orto delle idee», assaggiato il pane della bakery, si sono portate a casa uno spunto, un pensiero, un suggerimento. Per esempio hanno

La kermesse

Tra i concetti chiave l'attenzione per la filiera e l'acquisto consapevole

scoperto che la pizza a casa si fa partendo dall'acqua, non dalla farina. Che il risotto si può tostare a secco, senza olio. E che esiste un movimento di panettieri, i «panificatori agricoli urbani», il cui obiettivo è mettere in condivisione le ricette, scambiarsi saperi e conoscenze e coinvolgere sempre più artigiani per diffondere l'idea di un pane «in comune». Meno «grani antichi» e «lievito madre» di moda, insomma, e più sguardo all'intera filiera. Poi: il valore della diversità nelle brigate, perché è dalle differenze che scaturiscono le idee. O ancora: l'espressione «ogm», che non si dovrebbe pronunciare perché la modifica genetica fa parte della storia dell'agricoltura, bisognerebbe piuttosto evitare i monopoli. E il cibo come legame tra culture, il cibo come consolazione, anche come aggregatore dei giovani, insieme al clima, come ha raccontato lo scrittore Paolo Giordano intervistato dalla giornalista del Corriere Alessandra Rastelli. Il cibo come traghetto verso domani.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



18

15 Il pasticciere Ernst Knam
16 Lo chef Vitantonio Lombardo con Francesca Barra e Claudio Santamaria
17 Gli chef Chicco e Bobo Cerea (da 15 a 17 foto Pal Hansen)
18 La chef Antonia Klugmann
19 Luca Gardini, sommelier, e Luciano Ferraro, giornalista del Corriere della Sera
20 La chef Valeria Piccini
21 Lo chef Davide Oldani (da 19 a 21 foto H2b)



19



20



21

Le bollicine del futuro? Rosé: prima vendemmia nel 2020

Il Consorzio di tutela del Prosecco Doc è pronto a modificare il disciplinare per introdurre la novità

Il Prosecco Doc nel futuro? Da domani sarà anche rosé. «Abbiamo appena varato questa riforma importante nell'assemblea dei soci, perché crediamo che ogni tradizione sia l'effetto di una innovazione ben riuscita», ha spiegato Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela in occasione di Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del Corriere di cui l'ente — il più grande del mondo in termini di volumi, nato nel 2009 dopo il riconoscimento della Denominazione di origine controllata — è sostenitore dallo scorso anno. «Ora — aggiunge — la procedura richiede

I dati

● Quasi mezzo miliardo di bottiglie vendute l'anno scorso, 12 mila produttori rappresentati, 24.450 ettari di vigneti tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: il Consorzio di tutela del Prosecco Doc è il più grande del mondo come volumi

un aggiornamento del disciplinare di produzione permettendo la vinificazione delle uve di pinot nero anche non in bianco, una modifica che non è semplicissima e neppure breve. Ma se non ci saranno intoppi burocratici, potremo essere pronti a presentare ai mercati questa attesissima novità già con la vendemmia del prossimo anno».

Questa è l'ultima delle novità portate avanti dal Consorzio che sta lavorando a consolidare il successo delle bollicine italiane più famose al mondo attraverso sostenibilità e tutela dei vigneti. Un'ascesa dimostrata da quasi mezzo

miliardo di bottiglie vendute l'anno scorso, provenienti da quei 24.450 ettari di vigneto che si estendono tra le Dolomiti e il Mar Adriatico, nelle regioni del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia. «Sostenibilità, responsabilità, senso del bene comune sono, insieme all'amore per l'arte, la cultura, la cura del paesaggio e la bellezza in generale, i pilastri sui quali si incentrano le nostre attività», spiega Zanette. Iniziative che spaziano dalla divulgazione e formazione — come i due grandi eventi con degustazione guidata andati in scena a Cibo a Regola d'Arte per far scoprire al pubblico al-



cune delle migliori etichette — all'impegno in attività sociali, come il sostegno alla squadra veneta di rugby paralimpico I Dogi e a Obiettivo 3, progetto fondato dal campione Alex Zanardi per formare

Degustazione
 Un momento di una wine experience durante "Cibo a Regola d'Arte"

gli atleti disabili che andranno alla Paralimpiade di Tokyo 2020. Ma l'impegno del Consorzio riguarda anche lo sport, col supporto ai Mondiali di Superbike e alla Barcolana, l'arte, con la collaborazione al restauro dell'opera Cinquecentesca il «Ritratto di coniugi» del pittore veneto Lorenzo Lotto, esposto all'Ermitage di San Pietroburgo, di cui il Prosecco Doc è stata eletto *vin d'honneur*, da usare nelle occasioni diplomatiche. E c'è anche l'accordo con le Frece Tricolori per viaggiare insieme nel mondo.

Gabriele Principato
 © RIPRODUZIONE RISERVATA