

Articolo pubblicato sul sito [taccuinodiviaggio.it](http://taccuinodiviaggio.it)

**taccuinodiviaggio.it**

Più : [www.alexa.com/siteinfo/taccuinodiviaggio.it](http://www.alexa.com/siteinfo/taccuinodiviaggio.it)

Estrazione : 15/03/2013 20:27:32  
 Categoria : Turismo  
 File : piwi-9-12-103513-20130315-808462003.pdf  
 Audience :

[http://www.taccuinodiviaggio.it/home/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1395:cibo-a-regola-darte-incontri-e-degustazioni](http://www.taccuinodiviaggio.it/home/index.php?option=com_content&view=article&id=1395:cibo-a-regola-darte-incontri-e-degustazioni)

## Cibo a Regola d'Arte: incontri e degustazioni con Cracco e Oldani

Mariella Belloni

Cibo a Regola d'Arte è un percorso dentro la cultura del cibo, alla scoperta e riscoperta di sapori, gusti, profumi, territori, storie e tradizioni.

Conversazioni, masterclass, showcooking, workshop, degustazioni, aperitivi stellati, cene d'autore

di Mariella Belloni RCS MediaGroup, con Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport, presenta Cibo a Regola d'Arte, ovvero un percorso di incontri, laboratori e degustazioni dentro la cultura del cibo, alla scoperta di Gusti, Maestri e Territori.

E i maestri sono due chef d'eccezione: Carlo Cracco e Davide Oldani.

E' un evento per il popolo dei "Foodies", appassionati che semplicemente amano il cibo per consumarlo, studiarlo, prepararlo e conoscerlo.

Curiosi e consapevoli consumatori, che dedicano attenzione a ciò che mangiano e considerano l'atto del mangiare non solo una necessità ma anche una occasione culturale, per sapere e scoprire.

Si interessano dei personaggi che ruotano intorno al mondo del cibo, un universo che ancora conserva la figura del Maestro, affascinante e sapiente, spesso carismatico Chef.

Per questo la direzione artistica, del progetto è stata affidata da RCS a due grandi chef, maestri del panorama culinario italiano: Davide Oldani, che firma le giornate della prima settimana, e Carlo Cracco alla guida degli eventi dal 21 al 24 marzo.

Due location e un doppio appuntamento: da giovedì 14 marzo a domenica 17 alla Triennale (viale Alemagna 6) con Oldani e da giovedì 21 marzo a domenica 24 al Museo della Scienza e della Tecnologia (via Olona 6) con Cracco.

Se non vi accontentate di amare semplicemente il cibo ma volete anche imparare a conoscerlo, studiarlo, capire da dove proviene e anche come cucinarlo, questo è l'evento per tutti i foodies.

Due luoghi di eccellenza della città di Milano, una metropoli europea proiettata sul futuro prossimo di Expo 2015.

Il programma prevede eventi gratuiti e aperti a tutti e altri a pagamento dove è necessaria la prenotazione.

L'evento inizia giovedì 14 marzo alle h 10, con una lounge dedicata al mondo del food che rimarrà aperta fino alle 20: alla stessa ora, si terrà il workshop, a cura dello chef Michelangelo Citino, 'Il pescato del giorno.

Copyright taccuinodiviaggio.it -

1/2

Articolo pubblicato sul sito [taccuinodiviaggio.it](http://taccuinodiviaggio.it)

**taccuinodiviaggio.it**

Più : [www.alexa.com/siteinfo/taccuinodiviaggio.it](http://www.alexa.com/siteinfo/taccuinodiviaggio.it)

Estrazione : 15/03/2013 20:27:32  
 Categoria : Turismo  
 File : piwi-9-12-103513-20130315-808462003.pdf  
 Audience :

[http://www.taccuinodiviaggio.it/home/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1395:cibo-a-regola-darte-incontri-e-degustazioni](http://www.taccuinodiviaggio.it/home/index.php?option=com_content&view=article&id=1395:cibo-a-regola-darte-incontri-e-degustazioni)

L'essenzialità del pesce.

Pulire, sfilettare e cuocere la carne più tenera del Mediterraneo' (costo 25 euro).

Cracco parlerà invece giovedì 21 marzo alle 10, quando in programma c'è il workshop 'L'uovo di Cracco' (costo 25 euro): a seguire, il giudice di Masterchef converserà con Ferruccio De Bortoli (h 12, ingresso libero), quindi alle 18 presenterà il suo libro 'Se vuoi fare il figo usa lo scalogno'.

Il format delle due settimane si articola in un ricco palinsesto che offrirà al pubblico svariate opportunità di coinvolgimento, con una partecipazione attiva a degustazioni per avvicinarsi alla cultura del cibo a regola d'arte.

Food exhibition, Workshop, Show Cooking, Conversazioni & Degustazioni Una ricca serie di incontri con Diamante D'Alessio (IO donna), Carlo Montanaro (Dove e Style), Simona Tedesco (Leiweb), Umberto Brindani (Oggi), Pierluigi Vercesi (Sette) e molte altre firme di RCS.

Apertura dalle 10.00 alle 20.00, con oltre 100 libri del catalogo Rizzoli di storie, maestri e ricette da consultare liberamente per sperimentare, apprendere e cucinare in un calendario quotidiano di seminari guidati da un team di chef, per veri appassionati, per aspiranti cuochi, per passione o per professione.

Inoltre, un programma di laboratori dedicati ai bambini offerti in esclusiva ai lettori di ViviMilano.

Main partner le Regioni Friuli Venezia Giulia, Puglia e Trentino; partner food: Alce Nero, Birra Moretti, Consorzio Latterie Virgilio, Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Crodino, F.lli Orsero, Pastaio Maffei, Prosciuttificio Ruliano, Riso Gallo.

Altri partner sono: Chateau d'Ax, De Longhi e Kenwood, Haribo, RCR cristalleria italiana.

Partner tecnico Samsung.

Sul fronte editoriale, il Corsera partecipa con varie iniziative e il coinvolgimento di molte firme, a cominciare dal direttore Ferruccio de Bortoli, che intervisterà Carlo Cracco il 21.

Gli argomenti verranno sviluppati anche su Corriere.it.

Ampio l'impegno anche della Gazzetta.

Per scaricare il programma completo e per maggiori informazioni: