

La Cucina del Corriere / A Milano la kermesse gastronomica *Cibo a regola d'arte*

Ecco come vi cuciniamo le masterclass del gusto

Lezioni d'autore, dibattiti, show cooking, laboratori per bambini. Due weekend con gli chef Cracco e Oldani. Fra tradizione e innovazione

di **Alessandra Dal Monte**

Due chef stellati, due weekend, decine di eventi. Dal 14 al 23 marzo torna a Milano *Cibo a regola d'arte*, la kermesse gastronomica curata dal *Corriere della Sera* e dal suo canale tematico, *La Cucina del Corriere*, con la collaborazione delle regioni Friuli-Venezia Giulia, Puglia e Trentino e della società Expo 2015. Una seconda puntata che deve superare i numeri della prima: 35 mila visitatori, appuntamenti sold out, 70 mila utenti unici collegati al sito e alla pagina Facebook. Per raccogliere la sfida l'edizione 2014 si presenta ricca di novità, con un calendario punteggiato di eventi che si svolgeranno negli spazi del Museo nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci.

Aperta anche alle famiglie. Quest'anno i "patron" della manifestazione avranno un grandissimo spazio: Carlo Cracco e Davide Oldani gestiranno ciascuno un weekend, portando suggestioni, insegnamenti, ospiti inaspettati. Comincia Oldani (14-16 marzo) e conclude Cracco (21-23 marzo): i maestri saranno a disposizione del pubblico con una lezione d'autore quotidiana, alle 18, poi con incontri e dibattiti, mentre un team di chef terrà i workshop e gli show cooking.



Assaggi stellati

Gli chef Carlo Cracco (a sinistra), noto anche come volto televisivo, che sarà a Milano il weekend dal 21 al 23 marzo, e Davide Oldani, guru della cucina "pop", protagonista questo fine settimana, dal 14 al 16 marzo.

king. Tra un fine settimana e l'altro la *Cucina del Corriere* organizzerà corsi di Food photography e Cake design, dando la possibilità ai visitatori di godersi la Brasserie, angolo di sfizio-sità aperto dalle 9 alle 22.30. Grandissima sarà anche l'attenzione per i bambini, ai quali verranno dedicati dodici laboratori di cucina (il 15-16 e il 22-23 marzo). E poi, ancora: degustazioni, conversazioni, occasioni per scoprire ricette e territori. «*Cibo a regola d'arte* vuole essere una manifestazione inclusiva, in grado sia di piacere agli esperti del settore sia di coinvolgere le famiglie», ha detto Barbara Stefanelli, vicedirettore del *Corriere della Sera*. Una kermesse aperta a tutti, insomma, dai conoscitori fino ai semplici curiosi che desiderano lasciarsi ispirare per qualche giorno dall'estro di due grandi chef.

La bellezza di un piatto. Davide Oldani ha impostato il suo weekend sul gioco tra forma e sostanza: «Un piatto può essere bello, ma deve prima di tutto nutrire. La cucina è cibo, alimentazione. Mangiare bene e fare sport sono le due cose che bisogna insegnare ai ragazzi sin da piccoli», racconta lo chef. Per approfondire questi concetti Oldani ha invitato tre ospiti speciali, che terranno con lui le "masterclass". Venerdì 14 marzo tocca all'ex calciatore Paolo Maldini, sabato al musicista Saturnino, domenica all'architetto e designer Fabio Novembre. Il weekend gestito da Carlo Cracco avrà invece come filo conduttore il territorio. «Bisogna partire dalla terra, dai prodotti. La cucina è questo: normalità», spiega lo chef veneto. Le ricette tradizionali sono anche il tema della collana di 18 libri che dallo scorso 6 marzo esce ogni giovedì con il *Corriere della Sera* (*La grande cucina italiana, le ricette regionali presentate da Carlo Cracco*). Gli ospiti saranno Gualtiero Marchesi, il mastro cioccolataio Guido Gobino e il vincitore di *Masterchef*. «Così vediamo se sa cucinare».

DA NON PERDERE

Frutta esotica, bollicine e molto bio

Non solo Cracco e Oldani. Il programma di *Cibo a regola d'arte* è ricco di eventi gastronomici. Il marchio Fratelli Orsero sarà presente con uno show-cooking in cui la frutta esotica dell'azienda ligure verrà utilizzata in deliziose ricette. Bollicine protagoniste poi con i 40 produttori e le 120 etichette di Trentodoc. Mentre De Longhi sarà presente con le macchine per il caffè espresso Superautomatiche. E per gli amanti del biologico, food partner della kermesse è Alce Nero, che animerà workshop, dibattiti e degustazioni. Da seguire *A tutto bio - il gusto nuovo di cereali e legumi* (23/3, ore 10) e gli show-cooking del 16 e 21 marzo (ore 11) sui risi e il "vero tricolore".