

CIBO A REGOLA D'ARTE

febbraio 27, 2014 - e tanto altro - no comments

Un percorso di incontri, laboratori e degustazioni dentro la cultura del Cibo alla scoperta di Gusti, Maestri e Territori.

Direzione artistica di Davide Oldani e Carlo Cracco, protagonisti con i loro ospiti.
Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, 14-23 marzo



Corriere della Sera presenta la seconda edizione di Cibo a Regola d'Arte, il grande evento prodotto da RCS, powered by La Cucina del Corriere, che attraversa la cultura del Cibo, con la scoperta di sapori, gusti, profumi, territori, storie e tradizioni.

La prima edizione del 2013 ha visto un'ampia risposta di pubblico, con oltre 35.000 visitatori che hanno vissuto intensamente le giornate partecipando alle numerose iniziative in programma.

L'edizione 2014 si svolge nel contesto del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci: una scelta precisa di location "a regola d'arte", che conferisce all'evento una dimensione culturale legata al tessuto urbano.

Il progetto si rivolge al vasto pubblico degli appassionati che amano il cibo come un'espressione culturale: lo degustano, ma vogliono anche conoscerlo e studiarlo. Cibo a Regola d'Arte coinvolge dunque consumatori attenti e consapevoli, che dedicano molta attenzione alla qualità di ciò che mangiano, si interessano al mondo dei personaggi e delle star che oggi ruotano intorno al mondo dell'alimentazione.

La direzione artistica di Cibo a Regola d'Arte 2014 è stata affidata nuovamente a due chef stellati, due autentici maestri del panorama culinario italiano: Davide Oldani, che firma le giornate dal 14 al 16 marzo e Carlo Cracco alla guida degli eventi dal 21 al 23 marzo.

Il palinsesto delle giornate offrirà svariate opportunità di coinvolgimento attivo del pubblico, confermando gli appuntamenti di maggiore successo della scorsa edizione: Workshop, per sperimentare, apprendere e cucinare in un calendario quotidiano di seminari guidati da un team di chef. Show Cooking, per osservare, capire e imparare l'arte dello chef, in una serie di esibizioni dal vivo su come nasce un piatto, come si compone un menù, come si esalta un sapore. Conversazioni & Degustazioni, una serie di incontri e dibattiti su cibo e dintorni, con degustazioni di alto profilo, cibo per la mente e cibo per il corpo.

A queste iniziative consolidate si aggiungono le importanti novità del 2014: Masterclass, tutti i giorni alle 18.00 una lezione di alta cucina di Davide Oldani e Carlo Cracco, che quest'anno avranno al loro fianco un



Search



Il social fud network
firmato Pasta Garofalo.

PRODOTTI • PRODUTTORI • RICETTE

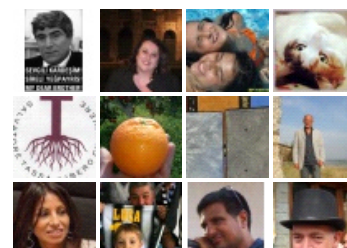
Caricamento in corso..

Ultimi aggiornamenti

www.gentedelfud.it

duFFc Abbuffone
one Gout  J'aime

781 personnes aiment Abbuffone.



ospite speciale:

Paolo Maldini, Saturnino e Fabio Novembre accanto a Oldani per scoprire i temi della Rapidità, dell'Esattezza e della Molteplicità, mentre Cracco ospiterà Gualtiero Marchesi, Guido Gobino e il prossimo vincitore del format televisivo MasterChef Italia.



La Brasserie. Aperta tutti i giorni dal mattino, sarà un elegante spazio in cui tutti potranno gustare una varietà di ricette selezionate da Cibo a Regola d'Arte. Dopo le 19.00, il locale si trasformerà nella Brasserie d'Autore con i menu preparati e firmati dai due chef padroni di casa.

Kids Lab Richiestissimi già lo scorso anno, si svilupperanno in una ricca agenda di appuntamenti per famiglie e bambini con workshop dedicati ai più piccoli e laboratori a tema.

Le prenotazioni si potranno effettuare esclusivamente tramite ViviMilano.

Il palinsesto di quest'anno si arricchisce di iniziative e incontri anche nelle giornate comprese tra i due weekend, a coprire così l'intero periodo 14-23 marzo. Saranno disponibili le prenotazioni ai workshop di food photography e di cake design in calendario ogni giorno il 17, 18, 19 e 20 marzo. In quelle giornate sarà sempre aperta anche la Brasserie.

Il programma completo dell'evento, prenotazioni e ticketing saranno disponibili sul sito www.ciboaregoladarte.it, che avrà anche uno sviluppo social su Facebook e Twitter.

Cibo a Regola d'Arte è un evento di Corriere della Sera prodotto da RCS, powered by La Cucina del Corriere e realizzato in collaborazione con Il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci.

Partner Istituzionale: EXPO 2015

Main Partner sono tre enti territoriali, Friuli Venezia Giulia, Regione Puglia e Trentino, ciascuno con una selezione delle proprie eccellenze enogastronomiche.

I Partner sono: Alce Nero, Eridania, Ferrarelle, Fratelli Orsero, Masserie Didattiche Puglia, Mocarabia, PAM, Trento Doc.

Home&cooking partner sono De Longhi e Kenwood. Si ringrazia Ilve per il supporto tecnico, mentre la realizzazione dei servizi food&beverage è affidata a Papillon1990.

Ufficio stampa Pubblicità | RCS MediaGroup

Luca Liguori – luca.liguori@rcs.it – tel. 02 2584.6023 – 335 67 95 656

Ufficio stampa Quotidiani RCS MediaGroup

Francesca Marzotto – francesca.marzotto@rcs.it – tel. 02 62824111 – 335 5997198

Beatrice Minzioni – beatrice.minzioni@rcs.it – tel. 02 62824810 – 366 9206986

Lascia un Commento

Occorre aver fatto il [login](#) per inviare un commento

Commenti recenti

- > [bimbacco](#) su [PANINO GIUSTO AL PREMIO ECCELLENZE PER COMPETERE 2013: FORMARE PROFESSIONISTI PER EXPO 2015.](#)
- > [claudio.bonin](#) su [Antica Macelleria Cecchini -Panzano-](#)
- > [friccica](#) su [IL PANINO GIUSTO PER TE: VINCI E VOLA A LONDRA CON ALESSANDRO BORGHESE!](#)

Parliamo di:

- > [ALTA GASTRONOMIA](#) (9)
- > [Aziende Agricole](#) (33)
 - > [I Prodotti Tipici](#) (19)
- > [Bar](#) (3)
 - > [Lazio](#) (2)
 - > [Umbria](#) (1)
- > [Bere](#) (75)
 - > [Aziende Vinicole](#) (16)
 - > [Bianchi](#) (8)
 - > [Birre](#) (15)
 - > [artigianali](#) (8)
 - > [Enotecche](#) (3)
 - > [Il vino, la mia passione](#) (14)
 - > [L'enologo racconta](#) (2)
 - > [Rossi](#) (12)
- > [Capodanno 2012](#) (13)
- > [Corsi](#) (11)
- > [Cucinare](#) (231)
 - > [Antipasti](#) (24)
 - > [contorni](#) (5)

- > [Corsi Cucina \(9\)](#)
- > [Dolci \(28\)](#)
- > [le ricette dei corsi \(1\)](#)
- > [Lieviti \(7\)](#)
- > [Mangiare \(39\)](#)
 - > [Chef \(39\)](#)
- > [Piatti unici \(18\)](#)
- > [Primi Piatti \(72\)](#)
- > [Salse \(2\)](#)
- > [Secondi Piatti \(27\)](#)
- > [Stracchini & Zucchini \(8\)](#)
- > [e tanto altro \(1070\)](#)
 - > [A Tavola \(1\)](#)
 - > [Degustazioni \(164\)](#)
 - > [Gastronomie \(5\)](#)
 - > [Gli Eventi della condotta \(10\)](#)
 - > [Libri \(54\)](#)
 - > [Manifestazioni \(427\)](#)
- > [Economica & Veloce \(10\)](#)
- > [Food Artist \(15\)](#)
- > [Iniziative \(38\)](#)
- > [Made in Italy \(7\)](#)
- > [piena di... forchette! \(4\)](#)
- > [Ristoranti \(77\)](#)
 - > [Abruzzo \(1\)](#)
 - > [Campania \(3\)](#)
 - > [Vico Equense \(2\)](#)
 - > [Lazio \(58\)](#)
 - > [Castelli Romani \(8\)](#)
 - > [Frosinone \(1\)](#)
 - > [Latina \(1\)](#)
 - > [Monti Prenestini \(29\)](#)
 - > [Pianura Pontina \(2\)](#)
 - > [Rieti \(2\)](#)
 - > [Roma \(4\)](#)
 - > [Sacrofano \(1\)](#)
 - > [Viterbo \(1\)](#)

> [Liguria](#) (2)

> [Lombardia](#) (5)

> [Piemonte](#) (1)

> [Toscana](#) (2)

> [Umbria](#) (3)

> [Sagre & Dintorni](#) (16)

> [Tendenze](#) (23)

> [Street Food](#) (5)

> [Voglio una vita](#) (5)

Pagine Viste:

9662122

Street Food

> **Antonino Cannavacciuolo**

Chef del pluripremiato ristorante dell' Hotel Villa Crespi di Orta San Giulio (Novara), incantevole struttura che gestisce da 9 anni con l'aiuto della moglie, Antonino Cannavacciuolo è uno dei

> **Arcangelo Dandini**

Ci si perde a passeggio tra il Tevere e la maestosità di Castel Sant'Angelo a ripensare alla cucina di Arcangelo Dandini, alla filosofia del suo ristorante L'Arcangelo, nel cuore della

> **Pino Cuttaia**

Pino Cuttaia, 41 anni, è nato a Licata (AG), ma da bambino si è trasferito con i genitori a Torino, dove, una volta terminato il suo cursus studiorum, ha

> **Oliver Glowig**

La storia professionale di Oliver è segnata dal viaggio. Un percorso, prima fatto di passi curiosi nei primi anni tedeschi insieme al padre, poi divenuto uno sperimentare nuove arti.

Aziende Agricole & vinicole

> **Azienda Agricola Damigelli Franco**

L'azienda agricola Damigelli nasce a Palestrina, un piccolo territorio con 20.828 abitanti situato nei pressi di Roma. Damigelli Franco nacque nel 1960 dalla madre Diana Rosa e dal padre Damigelli [Leggi Tutto](#)→

> **Pileum Azienda Vinicola**

L'azienda vinicola Pileum nasce nell'anno 2002 a Piglio, in Ciociaria. Pur essendo giovanissima, è figlia di grande tradizione nel settore viticolo che vanta nel nostro paese una lunga e [Leggi Tutto](#)→

> **IL VOLCEIANO**

L'azienda agricola "Antica Volcei" propone prodotti, genuini ed esclusivi, agroalimentari, utilizzando esclusivamente metodi di coltivazione biologici assicurandone la genuinità ed esclusività grazie al del suo personale e alle [Leggi Tutto](#) →

Di tutto un pò

> **SAPORI E SAPERI DI TOSCANA. ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI DI MAREMMA CON FABIO CAMPOLI E LA TORRE DEL GUSTO.**

Percorsi di gusto e cultura insieme al Circolo dei Buongustai. Nuovo ciclo di appuntamenti con il sapore a La Torre del Gusto, all'interno della splendida location della Tenuta dell'Uccellina. Ogni mese un [Leggi Tutto](#) →

> **CIBO A REGOLA D'ARTE**

Un percorso di incontri, laboratori e degustazioni dentro la cultura del Cibo alla scoperta di Gusti, Maestri e Territori. Direzione artistica di Davide Oldani e Carlo Cracco, protagonisti con i [Leggi Tutto](#) →

> **Da Geba successo per il corso sull'alta efficienza.**

Circa 80 partecipanti provenienti da tutto l'Abruzzo hanno assistito ieri, 26 febbraio 2014, all'annuale appuntamento con "Gelato University Carpigiani", che l'azienda di macchinari prodotti, macchine e arredi bar "Geba [Leggi Tutto](#) →

> **BIRRAI IN FESTA!**

Fermento Birra e la birreria Braumeister organizzano a Firenze per il secondo anno consecutivo BIRRAI IN FESTA!, un evento tributo alla birra artigianale italiana che vedrà coinvolti alcuni dei principali protagonisti della scena [Leggi Tutto](#) →

> **NUOVI YOGURT BIOLOGICI DELLE CASCINE ORSINE**

La terra è un bene comune che necessita di salvaguardia, di questo Ecor è convinta da sempre e per questo motivo ha deciso di creare un'alleanza con diverse aziende [Leggi Tutto](#) →

Tweet



Dissapore
[@dissapore](#)

[Follow @dissapore](#)

> L'amore per #Cracco alla prova dei prezzi. Quanto siete pronti a spendere a La segheria? <http://t.co/ksrOjHldcC>
<http://t.co/JpgffPJ2v5>
circa 3 minuti fa

> Basta una risposta per portarsi a casa "Mangiato bene?", nuovo libro di Roberta Schira <http://t.co/vQ9s4H7JZg>

<http://t.co/FLq4bVsYOc>

circa 9 minuti fa

- > Soccorso golosi: Gente del Fud vuole sapere da voi chi fa il #gorgonzola più buono d'Italia <http://t.co/wjrLCpIts7>
<http://t.co/KIEWHFg8rk>

circa 10 minuti fa

- > Era nell'aria, ma ora è ufficiale: nasce il Partito #Vegan Internazionale
<http://t.co/1XX9hqSZoH>
<http://t.co/HY3kyC1ylx>

circa 10 minuti fa

- > Non chiamatela italiana. Signore e signori il #pizza OSCAR HORROR SHOW
<http://t.co/6iMifWU4Ad>
<http://t.co/DljTQFkzM9>

circa 12 minuti fa

- > 10 #ristoranti da #oscars2014 dove trovare #LaGrandeBellezza di #Roma. Per Paolo #Sorrentino <http://t.co/SwnEXIH3WU>
<http://t.co/uhDpVnCSFz>

circa 12 minuti fa



Scatti di
Gusto

Follow @scattidigusto

@scattidigusto

- > Post Eat: tre birre artigianali da bere almeno una volta nella vita
<http://t.co/G5HQ27i6ID> #birra
<http://t.co/A6cDPP7Tlj>

circa 5 ore fa

- > Milano. Ok, il prezzo è giusto da Carlo e Camilla in Segheria? <http://t.co/4idTVsfCif>
#Milano #ristoranti
<http://t.co/HKxn56SGHq>

circa 8 ore fa

- > Tutto il cibo della Grande Bellezza e dei suoi protagonisti <http://t.co/ZjkzoSyhso>

#Oscars2014 #LaGrandeBellezza

<http://t.co/NzUbRd3Jwm>

circa 8 ore fa

> Il meglio della settimana in un solo post

<http://t.co/m6rU5wNOle>

<http://t.co/GdJ4i00pFh>

circa 23 ore fa

> La ricetta perfetta: chiacchiere al forno di Pierluigi Roscioli <http://t.co/xHBWgiEbHd>
<http://t.co/f3ZajYLjfi>

circa 1 giorno fa

> RT @luca_sessa: Carnevale, tempo di CASTAGNOLE <http://t.co/AMYSICiw4Y>
@dissapore @scattidigusto
@Cucina_Italiana @DRepubblicait
<http://t.co/...>

circa 2 giorni fa

Manifestazioni

> GRANDE FESTA al NUOVO ristorante ZIBIBBO 2.0 Grande festa, aperta al pubblico, allo Zibibbo 2.0, nel centro di Firenze, per festeggiare l'apertura recente e l'inizio di un importante percorso culinario ed enologico. Domenica 16 febbraio tutti invitati ad Leggi Tutto →

> Terre di Toscana 2014 Per il settimo anno consecutivo torna Terre di Toscana, la più importante degustazione aperta al pubblico dedicata alla regione vinicola italiana per eccellenza. Negli affascinanti ambienti dell'Una Hotel sul Leggi Tutto →

> L'infinito viaggiare: il Cacciatore in Basilicata Per il nuovo anno la Cantina del Cacciatore (a Foggia in via Mascagni 14) riserva grandi novità, prima fra tutte "L'Infinito viaggiare", il programma di appuntamenti che ogni mese porterà alla scoperta Leggi Tutto →

> CANTINE APERTE A SAN MARTINO IN VENETO 9,10, 12,16, 17 novembre ecco le date del cantine del capodanno del vino Arriva Cantine Aperte a San Martino ...in Veneto 5 giornate 9,10,12, 16,17 novembre scopri data esatta e programma di ogni cantina aderente! ...e le cantine aprono per l'appuntamento Leggi Tutto →

Le Eccellenze:

> Altiformaggi.com Collezione Primavera Estate 2010 ALTI FORMAGGI, ALTE RICETTE Una materia prima eccellente, una grande abilità artigiana, una straordinaria tradizione produttiva, un sapore ineguagliabile...Alti Formaggi è espressione dell'arte e della passione italiana delle cose Leggi Tutto →

> Porte aperte al consumatore Per la prima volta l'azienda conserviera Graziella accoglie i consumatori nel proprio stabilimento di San Valentino Torio (SA). Dal 16 agosto al 10 settembre 2011, visite gratuite su prenotazione Leggi Tutto →

> AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA ANTONIO PALMIERI Oggi le paludi non ci sono più: l'acqua ha lasciato il posto a una terra generosa, affacciata sul mare azzurro del Cilento. Ma le bufale non sono scomparse. Anzi. Leggi Tutto →

> Noodle o non Noodle? Da qualche settimana a questa parte ho una voglia malsana di noodles. La colpa è di una trasmissione che ho visto su sky dove parlavano di questo magnifico alimento Leggi Tutto →

Ricette:

> Amatriciana di Zucchine Una variante della classica amatriciana utilizzando una zuccina orfana nel frigorifero. Dobbiamo ammettere che non ci aspettavamo questo risultato che ci ha sorpresi. In breve vi raccontiamo la ricetta: Leggi tutto →

> Frittelle di fiori di zucca Pulite i fiori di zucca, lavateli e asciugateli... Mettete la farina in una terrina, diluitela con la birra, unitevi l'albume montato a neve e un pizzico di sale e Leggi tutto →

> Il brasato all'amarone di Emanuele Verzini I giornalisti de l'Italia del gusto hanno conosciuto, nel loro peregrinare d'informazione per 'Vino in Corte 2008' (promosso dalla Associazione San Braccio in Festa),Emanuele Verzini, nume tutelare di una Leggi tutto →

> I bignè di San Giuseppe Nato come il dolce della festa di San Giuseppe il 19 marzo è diventato con gli anni il dolce simbolo del Carnevale laziale superando le castagnole. Noi ve lo Leggi tutto →

Calici e Manici

> PUROLUPPOLO, L'AMARO AL LUPPOLO FIRMATO MISTICO SPECIALE Arriva il liquore che racchiude tutto il gusto delle migliori birre artigianali di stile IPA. Un amaro dal sapore deciso e persistente, con piacevoli note fruttate e un gusto Leggi Tutto →

> Incontri gustosi e curiosi a Dozza con le degustazioni di settembre L'estate non è finita all'Enoteca Regionale: tante le iniziative in programma presso la Rocca di Dozza. In settembre si respira ancora aria d'estate tra le mura della Rocca di Leggi Tutto →

> UN MESE DI FESTA PER CELEBRARE IL RIESLING DELLA VAL VENOSTA L'edizione 2013 delle Giornate del Riesling a Naturno, in calendario dal 12 ottobre al 16 novembre, presenta incontri e degustazioni con alcuni tra i più importanti viticoltori della Val Venosta. L'evento Leggi Tutto →

> Birra Ronzani BIRRA RONZANI È TRA I PIÙ ANTICHI MARCHI BIRRARI ITALIANI, LE SUE RADICI RISALGONO AL 1855. OGGI, GRAZIE ALLA VISIONE DI ALBERTO RONZANI, RIFONDATORE DEL MARCHIO, È RINATA DIVENENDO Leggi Tutto →

