



Salone de

**LE ULTIME NEWS**

2014-03-10 --> **AGROALIMENTARE**

**La frutta F.lli Orsero tra i Cibi a Regola d'Arte**



Milano ospita dal 14 al 23 marzo la seconda edizione di Cibo a Regola d'Arte, grande evento prodotto da RCS – Corriere della Sera, con il contributo operativo de La Cucina del Corriere. Un percorso che attraversa la cultura del cibo, con la scoperta di sapori, gusti, profumi, territori, storie e tradizioni. Tra i partecipanti, e sponsor, di Cibo a Regola d'Arte 2014 c'è il marchio F.lli Orsero, che presenterà la sua frutta fresca e sarà protagonista, proprio nella giornata di apertura, venerdì 14 alle

ore 13, di uno "show cooking" a base di ravioli di ananas, barbabietola, sorbetto di banana, con lo chef Alessandro Procopio (appuntamento nella Sala Polene con ingresso libero fino a esaurimento posti).

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. 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.

[torna indietro](#)

2014-03-11

**AGROALIMENTARE**

**Premio BioEnergy al basilico di Calcagno**



2014-03-11

**RESPONSABILITÀ SOCIALE**

**Due giorni di congresso per la Cgil di Savona**



2014-03-11

**ENTI TERRITORIALI**

**Albisola demolisce la fabbrica della ghiaia**



2014-03-11

**INDUSTRIA**

**Fabbriche Aperte è arrivata in stazione**



2014-03-11

**CONGIUNTURA**

**Analisi di Banca MPS: +0,8% Pil figure 2014**



2014-03-11

**AGROALIMENTARE**

**PSR: partono nuovi bandi utilizzando i vecchi fondi**



**ARCHIVIO PER SETTORE**

- AGROALIMENTARE
- AMBIENTE
- ARTIGIANATO
- CAMERE DI COMMERCIO
- COMMERCIO E SERVIZI
- CONGIUNTURA
- CULTURA
- EDILIZIA E CASA
- EDITORIALI
- ENTI TERRITORIALI
- EVENTI
- FINANZA E CREDITO
- FOCUS
- FONDI STRUTTURALI
- FORMAZIONE
- IMPRENDITORIA FEMMINILE
- INDUSTRIA
- INNOVAZIONE
- INTERNAZIONALIZZAZIONE
- ORIENTAMENTO E LAVORO
- PROGRAMMAZIONE
- PROGRAMMI EUROPEI
- PROMOZIONE E MARKETING
- REGISTRO DELLE IMPRESE
- REGOLAZIONE DEL MERCATO
- RESPONSABILITÀ SOCIALE
- SANITÀ
- SAVONA ECONOMICA
- SCUOLA E UNIVERSITÀ
- STATISTICA E STUDI
- TRASPORTI E INFRASTRUTTURE
- TURISMO

COPYRIGHT 2011  
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



**CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI SAVONA**

Via Quarda Superiore, 18  
17100 Savona

**REDAZIONE**

Ricerca nelle news:

Invia

