04/2023 - **Cook**, pag. 1+19/1 - "Cucina in festa. La tre giorni di cibo a regola d'arte al via il 26 maggio a Milano"



1+19/1 alessia Pagina Foglio 3/4





ibo a Regola d'Arte sta per tornare: l'ap-puntamento è dal 26 al 28 maggio prossi-mi alla Triennale Milano. Contando tutte le puntate di questa lunga storia, comincia-ta nell'ormai lontano 2013 e approdata in di-verse città d'Italia (ottre a Milano, Napoli e Treviso) si tratta dell'edizione numero 14. Ma anche della prima di un nuovo modo di intendere questo evento, come ha spiegato Angela Frenda nell'edito-riale di qualche pagina fa: meno performance, più didattica. Meno lustrini, se vogliamo, quelli che

qualche anno fa si riservavano agli chef-star. E tanta più autenticità, perché oggi anche i cuochi sono tornati al senso più profondo del proprio lavoro. L'idea dietro questo primo Cook Food Festival ruota attorno al concetto di «Verità»: la verità del cibo, di quello che desideriamo scoprire e assaggiare. Una vertità che spesso è legata al «fare» dopo la pande-nia, infatti, c'è fame di socialità e di esperienze, le persone desiderano imparare, toccare con mano, sperimentare. Perciò Cibo a Regola d'Arte si trasformerà in una grande scuola di cucina, uno spazio

concreto in cui, per tre giorni, si assaggerà, si degu-sterà, si manipolerà il cibo (e il vino, altro pezzo aggiunto ques'anno). Naturalmente non rimuncian-do al contenuto, sia esso il contributo di scrittori e filosofi, oppure la visione e il mestiere del profes-sionisti del settore. Ecco dunque i nuovi format che vi aspettano, studiati apposta per dare a voi appas-sionati la possibilità di incontrare a tu per tu grandi chef, panificatori, pasticceri, pizzaloli, wine expert. La novità principale è «A lezione di cucina (e di vino) con i maestri», un palinsesto con nove appun-

LE LEZIONI



a grande novità di quest'anno è il format «A lezione di cucha (e di vino) con i maestris: un'ora di approfondimento su una tecnica base, dalla pasta ai risotto, dalle creme alle salse, fino ai principi della degustazione e dell'abbinamento dei vini, a tu per tu con alcuni del massimi esperti italiani e internazionali. esperti italiani e internazionali. Nell'ottica di un festival sempre più esperienziale, questi appuntamenti sono stati appunament sono stati immaginati come delle lezioni frontali, con tanto di slide a supporto del relatore e taccuino e matita per il pubblico. Lo chef/pasticcere di turno mostrerà la tecnica oggetto della lezione e, alla fine è pressito un assaggio. alla fine, è previsto un assaggio. Mentre nel caso del vino la spiegazione accompagnerà una degustazione guidata. Il tutto sarà allestito sul palco del Teatro di Triennale Milano. L'obiettivo è che i partecipanti (le prenotazioni saranno presto aperte su *ciboaregoladarte.it*, a 59,99 euro) possano fare domande e togliersi curiosità, apprendendo dai grandi esperti sigli e trucchi del mestiere. edizione: Sal De Riso spiegherà le creme, Davide Oldani il risotto, Gennaro Esposito la pasta, Gennaro Esposito la pasta, Corrado Assenza le conserve di frutta, Anthony Genovese le salse, Apollonia Pollàne il pane. Per il vino, gli esperti saranno il Master of Wine Gabriele Gorelli, la managing director di Vinitaly International Stevie Kim insie al professor Attilio Scienza e produttore Joe Bastianich.

I CORSI BASE



a sempre pilastro di Cibo a Regola d'Arte, i corsi di cucina si divideranno anche quest'anno in «base» e «avanzati». I «base», 12 in tutto, prevedono 30 postazioni attrezzate per seguire passo dopo passo gli chef: le ricette di questa linea non vengono cotte in loco ma confezionate, portate a casa dal partecipante e cucinate dai partecipante e cucinate successivamente. Le prenotazioni apriranno il 28 aprile sul sito ciboaregoladarte.it, a 49,99 euro a persona. Si parte venerdì 26 maggio con il raviolo di wagyu e cipolla caramellata alla soia, pera nashi ed emulsione al tartufo dello chef del «Nobu Milano» Antonio D'Angelo. Poi tocca alla classica michetta milanese del panificatore Davide Longoni, al taralli di frolla e al pane cunzato di Giusina Battaglia, alias Giusina in cucina, food blogger palermitana, e alla «pizza della domenica» del maestro pizzajolo Gomenicas dei maestro pizzanio Renato Bosco. Sabato 27 maggio si prepara la tarte tatin di mele con il pastry chef Andrea Tortora, la sbrisolona con frutta fresca di stagione del maestro pasticcere Luigi Biasetto, i tre biscotti con Marco Pinna, pastry chef del Mandarin Oriental, Milan, e la pasta fatta a mano con Aurora Cavallo, alias Cooker Girl. Domenica 28 maggio si parte con frolla e crumble insieme al maestro pasticcere Ernst Knam, seguono i fish and pork dumpling della cuoca cinese Ingting Dai, il calzone scarola e alici del cuoco e pizzaiolo Cosimo Mogavero e, infine, gli agnolotti del plin con lo chef stellato Ugo

I CORSI AVANZATI



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio

per 20 persone: un'esperienza per 20 persone: un'esperienza esclusiva che consente al partecipanti, grazie alle postazioni con piastra di cottura, di seguire gli chef in tutti gli step della ricetta, di fare domande e interagire (si prenota dal 28 aprile su ciboaregoladarte, ft, a 8000 euro a presona) Viventi a 6 89,99 euro a persona). Venerdi 26 59,99 euro a persona), venerui 26 maggio partenza con la chef stellata Isa Mazzocchi e i suoi «pisarei piacentini anno 1100 contro 2023». Carlotta Delicato farà le crocchette alla spagnola in tre variazioni. Il maestro pasticcere Sal De Riso preparerà due torte: sacripantina e caprese. Conclude la chef stellata Caterina Ceraudo, con cavatelli e baccalà. Sabato 27 maggio si parte con lo Sabato 27 maggio si parte con lo chef stellato Andrea Berton e il suo risotto fave, piselli e prosciutto crudo croccante. Si prosegue con le linguine alle zucchine 4.0 dello chef bistellato Zucchine 4.0 deilo chef bistellato Gennaro Esposito, con l'anatra alla torba di Alessandro Borghese e con la girella di pasta fresca con fonduta di pecorino e gel di asparagi della chef stellata Viviana Varese. Domenica 28 viviana varese. Domenica 28 maggio Elio Sironi propone il gratin di capesante, gel di mele e saor di ortaggi, Karime Lopez e Taka Kondo, una stella alla «Gucci Osteria» di Firenze, la tostada di mais viola con palamita, la chef stellata Antonia Klugmann gli spaghetti verdi alla chitarra all'aglio orsino, borragine, lattuga e tè matcha e Riccardo Monco, tre stelle all'«Enoteca Pinchiorri», i risoni cotti come un risotto, stracchino di capra e giardiniera di verdure.

L'ECO DELLA STAMPA

Berton

L'EVENTO

CIBO

REGOLA

ART3E

