

Data: 26.05.2023 Pag.: 31  
 Size: 962 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione: 258991  
 Lettori:



# Il cibo che ci rende umani

Spettacoli, assaggi e corsi di cucina  
 Il food festival di Cook da oggi  
 a domenica a Milano: inaugurazione  
 con il filosofo Ferraris,  
 in serata Bottura, Ducasse e Fazio

di **Alessandra Dal Monte**

«**P**osso costruire una macchina per fare o per distribuire il pane, ma non potrò mai costruire una macchina per mangiare il pane: è il bisogno — nutrirsi — che ci costituisce come umani. Non è possibile mangiare al posto di un altro», scrive il filosofo Maurizio Ferraris sul numero di *Cook* usciti ieri, e dedicato proprio al food festival Cibo a Regola d'Arte che comincia oggi in Triennale Milano. La «Verità del cibo», tema portante di questa edizione, alla fine si riduce a questa consapevolezza: il più organico dei bisogni è anche quello che ci rende umani.

Ecco perché in questi tre giorni di festival — da oggi fino a domenica — abbiamo deciso di (ri)mettere al centro il gusto, l'assaggio, il gesto del mangiare. Sarà una grande festa del cibo piena di esperienze concrete, degustazioni, lezioni. Aprirà la manifestazione, stamattina alle 10.30, proprio Ferraris con una *lectio magistralis* sulla «Verità del cibo». A seguire, la sfornata del pane agricolo di Davide Longoni, con assaggio per il pubblico (evento a ingresso gratuito, seguibile anche in streaming sul sito e sui social di *Corriere*). Oltre alla linea «Pane&parole» — gli incontri

con l'autore abbinati alle sfornate di panettieri italiani e internazionali — cominciano sempre stamattina i corsi di cucina base e avanzati: dal raviolo wagyu di Antonio D'Angelo ai pisarei piacentini di Isa Mazzocchi. I biglietti si possono ancora acquistare sul sito [ciboaregoladarte.it](http://ciboaregoladarte.it).

Alle 11.30 il chimico e divulgatore scientifico Dario Bresanini, autore di *Fa bene o fa male?* (Mondadori), illustrerà al pubblico il suo manuale di «autodifesa alimentare». Al termine Stefano Ferraro farà assaggiare il cinnamon roll del «Loste Café» di Milano. Alle 12.30 il maestro pasticciere Sal De Riso tiene la prima «Lezione di cucina con i maestri», una delle novità di quest'anno: una masterclass frontale sulle creme (a pagamento, iscrizioni su [ciboaregoladarte.it](http://ciboaregoladarte.it)). Nel frattempo proseguono i corsi: la michetta con Davide Longoni, le crocchette alla spagnola con

Carlotta Delicato, i taralli di frolla e il pane cunzato di Giusi Battaglia, le torte (sacripantina e caprese) sempre di De Riso, la pizza della domenica di Renato Bosco, i cavatelli e baccalà di Caterina Ceraudo.

Sul fronte lezioni con i maestri, alle 15.30 Anthony Genovese insegna le salse: olandese e bernese, bisque, be-

sciamella. Alle 16.30 tocca all'altra grande novità di quest'anno, le lezioni di vino con gli esperti: il Master of Wine Gabriele Gorelli fa scoprire i diversi Sangiovese toscani grazie ai vini di Antinori (6 calici in degustazione). La linea «Pane&Parole» prosegue con l'esperta di botanica Valeria Margherita Mosca e la panificatrice Mia Boland di «Lille Bakery» (Copenaghen). Tema: pillole di foraging, si assaggia il pane al grano viola. Alle 16.30 il medico epidemiologo Franco Berrino racconta i suoi segreti per una vita longeva. A seguire, assaggio di pane di filiera di Pasquale Polito. Si assaggia anche con i «Food Talk»: la paella in 35 minuti di Frigo2000, la verità sulla cottura della pasta con Pasta Garofalo. Non mancheranno gli assaggi guidati: di salame Cacciatore Dop, di mortadella di Bologna Igp, di Parmigiano Reggiano.

Gran finale con la «Cook Night», la serata-spettacolo nel Salone d'Onore, con degustazione in terrazza: Alain Ducasse presenta il suo libro *Una vita di gusto e di passioni* (Solferino), gli chef Massimo Bottura e Antonio Guida, quest'ultimo con la moglie Luciana, parleranno della cucina che sa fare del bene. Fabio Fazio racconterà la sua «fabbrica

di cioccolato». Si assaggiano i tortellini del Tortellante, la pizza di Renato Bosco, il Lambrusco della Strada dei vini e dei sapori mantovani e i drink Nonino. Vi aspettiamo!

## Quando

- Al via oggi a Milano, negli spazi della Triennale (via Alemagna 6), Cibo a Regola d'Arte, il food festival di *Cook*: in programma Cook night con aperitivo, lezioni con i maestri di cucina e di vino, assaggi guidati con gli esperti, corsi di cucina base e advanced
- Le iscrizioni agli eventi a numero chiuso e a pagamento si effettuano prima (oppure, salvo disponibilità di posti) sul momento sul sito

Data: 26.05.2023 Pag.: 31  
Size: 962 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione: 258991  
Lettori:



*Ciboaregola*  
*darte.it*  
● Sul sito  
*Ciboaregola*  
*darte.it* tutti  
gli eventi

e le indicazioni  
per prenotarsi  
(il disegno  
a fianco  
è di *Monica*  
*Lovati*)



Dario Bressanini, chimico,  
scrittore e divulgatore  
scientifico



Massimo Bottura, chef  
co-fondatore dell'«Osteria  
Francescana» (Modena)



Fabio Fazio, conduttore tv  
e co-proprietario  
della cioccolateria Lavoratti



Mia Boland, titolare  
del panificio e ristorante  
«Lille Bakery» (Copenaghen)

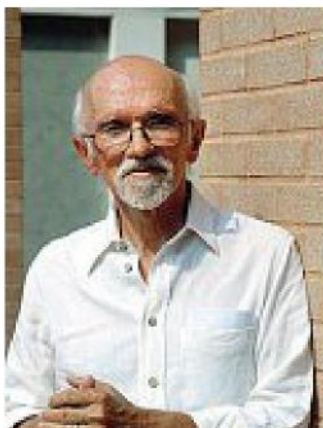


Alain Ducasse, chef (ristorante  
«Le Louis XV» e altri)  
e imprenditore



Maurizio Ferraris, filosofo  
e professore ordinario  
dell'Università di Torino

Data: 26.05.2023 Pag.: 31  
Size: 962 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione: 258991  
Lettori:



Franco Berrino, epidemiologo e co-fondatore dell'associazione La Grande Via



Antonio Guida, chef del «Seta» (Milano) e co-ideatore di «A casa di Antonio»



Valeria Margherita Mosca, forager, antropologa e ricercatrice



Sal De Riso, pasticcere proprietario dell'omonima insegna di Minori (Salerno)



Gabriele Gorelli, primo Master of Wine d'Italia e co-fondatore di KH Wines



Anthony Genovese, chef proprietario de «Il Pagliaccio» (Roma)

Data: 26.05.2023      Pag.: 31  
Size: 962 cm2      AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione: 258991  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile