

IL MUSEO CON RCS MEDIAGROUP E CARLO CRACCO PER CIBO A REGOLA D'ARTE.

Da giovedì 21 a domenica 24 marzo, ingresso da Via Olona 6.

Milano, 13 marzo 2013. Il **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano**, da giovedì 21 a domenica 24 marzo, ospita **Cibo a regola d'Arte**, il grande evento alla scoperta della cultura del cibo, realizzato da **RCS MediaGroup** con *Corriere della Sera* e *Gazzetta dello Sport*, che vedrà lo **chef Carlo Cracco** coinvolgere e affascinare il pubblico.

Gli spazi interessati dal ricco palinsesto di eventi in programma, sono location suggestive in cui si parlerà del cibo in modo inedito. **SALA DELLE COLONNE**, l'antica biblioteca del monastero che si affaccia su due suggestivi chiostri rinascimentali, il **PADIGLIONE AERONAVALE**, in cui si trovano alcuni tra i più suggestivi oggetti storici del Museo come il veliero Ebe (1921) e il ponte di comando del transatlantico Conte Biancamano (1925), il primo caccia italiano Macchi Nieuport Ni10 (1915) e il Vampire MK52, primo caccia a reazione dell'Aeronautica Militare Italiana, **SALA CONTE BIANCAMANO** il salone delle feste del transatlantico e il **PADIGLIONE OLONA**, uno spazio espositivo dal sapore industriale, annesso al MUST Shop e con accesso diretto da via Olona 6.

Dal 1953, anno della sua fondazione da parte dell'industriale milanese Guido Ucelli, il Museo si pone nei confronti della società come "*luogo in cui si racconta il divenire del mondo*" e avvicina il pubblico ai grandi temi d'interesse per la contemporaneità.

L'alimentazione costituisce infatti uno dei temi strategici per il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia. Nel percorso verso Expo 2015, in linea con il tema prescelto "Nutrire il pianeta, energia per la vita" e per rispondere al bisogno della società di contare su programmi significativi di educazione alimentare, a partire dal 2008 il Museo ha sviluppato diversi progetti innovativi e di ampio impatto fra i quali il **laboratorio interattivo (i.lab) Alimentazione** è il primo realizzato.

Il laboratorio si presenta come una cucina "a vista" in cui le attività sperimentali proposte dall'animatore scientifico, mirano a ricreare l'atmosfera di scambio e confronto tipica degli ambienti domestici, in cui si prepara e si consuma il cibo. L'esplorazione diretta di tutti gli argomenti relativi al cibo avvengono attraverso percorsi educativi progettati per insegnanti, studenti e famiglie.

Per la realizzazione di questo laboratorio interattivo, il Museo ha ottenuto il "**Premio ICOM Italia – Musei dell'anno 2011**" nella categoria **Miglior progetto di partnership pubblico/privato**.

Nel 2011, con la **mostra interattiva "Buon Appetito, l'alimentazione in tutti i sensi"**, nata dalla collaborazione con altri importanti musei scientifici europei, il Museo ha affrontato, a livello internazionale, le principali tematiche legate all'alimentazione e al consumo del cibo, agli stili di vita, alla produzione degli alimenti e all'importanza della convivialità.

Infine, dal 2013 il Museo ha avviato la progettazione di una **nuova esposizione interattiva permanente**, che vedrà la luce nel 2014, **rivolta a diversi pubblici** per esplorare il contributo della scienza e della tecnologia alla sfida della nutrizione nella società occidentale.

INFORMAZIONI PER IL PUBBLICO

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci

Dove siamo: Ingresso Via San Vittore 21 20123 Milano | Uscita via Olona 6 20123 Milano

Giorni di apertura: aperto da martedì a domenica

Giorni di chiusura: i lunedì non festivi, il 25 dicembre e il 1° gennaio

Orario: mart - ven: 9.30 – 17.00; sab, dom e festivi: 9.30 – 18.30

Biglietti d'ingresso

intero 10,00 € | ridotto 7,00 € | speciale 4,00 € per gruppi di studenti accompagnati dall'insegnante previa prenotazione; persone oltre i 65 anni.

Il costo del biglietto Museo + Toti varia tra gli 8 e i 18 euro.

MUST SHOP: aperto da martedì a domenica, dalle 10.00 alle 19.00; sab, dom e festivi: dalle 10.00 alle 19.30. lunedì chiuso.

www.museoscienza.org | info@museoscienza.it | T 02 48 555 1

Seguici su:

<http://www.facebook.com/museoscienza>

<http://twitter.com/museoscienza/>

<http://www.youtube.com/museoscienza>

<http://www.flickr.com/museoscienza/>

CONTATTI PER LA STAMPA

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci

Ufficio Relazioni esterne e Stampa

Deborah Chiodoni – Paola Cuneo

Tel. +39 02 48555 343 / 450 – C 339 1536030

stampa@museoscienza.it

MATERIALI PER LA STAMPA

All'indirizzo <http://www.museoscienza.org/areastampa> immagini, comunicati stampa e clip video del Museo.

CIBO a REGOLA d'ARTE

UN EVENTO
PRODOTTO DA **RCS**

carlo
CRACCO

21-24
03.2013

MUSEO NAZIONALE
DELLA SCIENZA
E DELLA
TECNOLOGIA

CORRIERE DELLA SERA

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita

IN COLLABORAZIONE CON

vivi milano

SETE

IO

STYLE

DOVE

OGGI

leweb



LA TRIENNALE DI MILANO

MUSEO
NAZIONALE
DELLA SCIENZA
E DELLA
TECNOLOGIA
LEONARDO
DA VINCI

EXPO
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA,
ENERGIA PER LA VITA

MAIN PARTNER

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it



REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE
PER LO SVILUPPO RURALE

TRENTINO

PARTNER



alce nero
IL BUIO DEL BIOLOGICO
DAL 1978

BIRRA
MORETTI



CRODINO



Gallo



MAFFEI



MONTASIO



Onsero
QUALITÀ

La famiglia italiana della frutta



PRODOTTI
DI QUALITÀ
PUGLIA



SAN DANIELE
SD
PRODOTTO
DALLA
PUGLIA

RULIANO
PRODOTTO CUCINO ARTIGIANALE



TRICOLOR
PUGLIA



Toscano

TRENTODOC



VIRGILIO
ITALIANO DA SEMPRE

SI RINGRAZIANO



Chateau d'Ax
CASA



DeLonghi
Better Everyday

HARIBO

KENWOOD
CREATE MORE



RCR
CRISTALLERIA
ITALIANA

PARTNER TECNICO

SAMSUNG

CIBO A REGOLA D'ARTE

è un percorso dentro la cultura del cibo, alla scoperta e riscoperta di sapori, gusti, profumi, territori, storie e tradizioni.

È cibo ben fatto, eccellente, un capolavoro, che ben coniuga rigore e creatività, disciplina e estro, antichi saperi e nuovi accostamenti, percorsi evolutivi resi possibili dalle scienze e dalle tecnologie.

CIBO A REGOLA D'ARTE

per il pubblico è un'occasione di esplorazione dei territori, con le loro materie prime, le produzioni enogastronomiche, le eccellenze grandi o piccole, internazionali o locali, che credono nel loro Genius Loci, nell'anima della loro terra che si offre come esperienza culturale.

È un evento per il popolo dei «Foodies», appassionati che semplicemente AMANO IL CIBO per consumarlo, studiarlo, prepararlo e conoscerlo. Curiosi e consapevoli consumatori, che dedicano attenzione a ciò che mangiano e considerano l'atto del mangiare non solo una necessità ma anche una occasione culturale, per sapere e scoprire. Si interessano dei personaggi che ruotano intorno al mondo del cibo, un universo che ancora conserva la figura del Maestro, affascinante e sapiente, spesso carismatico chef.

21-24
03.2013
**MUSEO NAZIONALE
DELLA SCIENZA
E DELLA
TECNOLOGIA**



carlo
CRACCO



facebook.com/CiboAREgolaDarte



@CiboRegolaArte

21
GIOVEDÌ

APERTURA FOOD EXHIBITION ORE 10.00

10.00 WORKSHOP

“L’uovo di Cracco”
Chef Carlo Cracco

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

11.00 SHOW COOKING



“La pasta al pomodoro e olio e le sue varianti”

Chef MATTEO BARONETTO e DIEGO GIGLIO

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

12.00 CONVERSAZIONE

con Carlo Cracco e Ferruccio de Bortoli direttore Corriere della Sera

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

13.00 DEGUSTAZIONE

alla maniera di Carlo Cracco

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

14.00 CONVERSAZIONE

RULIANO

con Daniele Montali presidente Prosciutto Crudo Artigianale Ruliano, Carlotta Montali e Marta Anghinetti “Perché i prosciutti crudi non sono tutti uguali”
Segue degustazione di Prosciutto Crudo Artigianale Ruliano

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

15.00 WORKSHOP

RULIANO

“Il Prosciutto Crudo Artigianale in cucina”

Chef MATTEO BARONETTO e DIEGO GIGLIO

CUBO B _SU PRENOTAZIONE

16.00 SHOW COOKING



“Ti racconto un piatto della tradizione contadina pugliese”
In collaborazione con Masserie Didattiche di Puglia

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

17.00 WORKSHOP



“Con le mani in pasta”
In collaborazione con Masserie Didattiche di Puglia

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

18.00 MASTERCLASS

con Carlo Cracco
“Se vuoi fare il figo, usa il riso”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

19.00 APERITIVO STELLATO

PADIGLIONE OLONA _CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.30 CENA D'AUTORE

SALONE DELLE COLONNE _SU PRENOTAZIONE

22
VENERDÌ

Scoprire, conoscere territori e sapori, tra testi e immagini in un'installazione multimediale dedicata all'universo del cibo e del vino. Oltre 100 libri di storie, maestri e ricette da consultare liberamente, in una lounge dedicata al mondo del food e ai foodies.

SALONE D'ONORE _INGRESSO LIBERO TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 20.30

10.00 WORKSHOP

“Pasta frolla, pasta brisè, pan di spagna: le basi in pasticceria”

Chef MATTEO BARONETTO,
DIEGO GIGLIO e LUCA SACCHI

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

11.00 SHOW COOKING

“La vaniglia in cucina e non solo”

Chef LUCA SACCHI

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

11.00 CONVERSAZIONE

con Simona Tedesco direttore Leiweb
“Porno food, il nuovo trend on line. Seduce, appassiona, coinvolge: l'immagine emozionale del cibo invade siti e blog. Una moda passeggera o la nascita di un nuovo linguaggio?”

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

12.00 CONVERSAZIONE



con Regione Friuli

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

13.00 DEGUSTAZIONE



di prodotti friulani

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

14.00 CONVERSAZIONE



con Fabrizio Filippi presidente Consorzio di tutela olio Toscano IGP, Giampiero Cresti capo panel commissione di assaggio Amministrazione Provinciale di Siena, Christian Sbardella responsabile marketing Consorzio di tutela olio Toscano IGP
“Toscano per davvero”

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

15.00 DEGUSTAZIONE



di olio Toscano IGP

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO
_PRENOTAZIONI IN LOCO

16.00 WORKSHOP



“Lezione di cucina numero zero, l'olio e il suo territorio”

Chef FABIO PICCHI - Ristorante Cibreo - Teatro del Sale - Firenze

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

17.00 SHOW COOKING

“L'Acqua”

Chef LUIGI TAGLIANTI

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

18.00 MASTERCLASS

con Carlo Cracco
“Se vuoi fare il figo, usa il riso”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

19.00 APERITIVO STELLATO

PADIGLIONE OLONA _CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.30 CENA D'AUTORE

SALONE DELLE COLONNE _SU PRENOTAZIONE

23
SABATO

APERTURA FOOD EXHIBITION ORE 10.00

10.00 WORKSHOP



“Cioccolato e miele”
Chef LUCA SACCHI

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

11.00 SHOW COOKING



“L'uso del mascarpone”
con Stefania Corrado_food writer e chef
Chef MATTEO BARONETTO
e LUCA SACCHI

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

12.00 LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI

HARIBO

“Attacchi d'Arte”

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO
_FINO A ESAURIMENTO POSTI (25)

12.00 CONVERSAZIONE



con Nicola Laricchia
Regione Puglia
“Puglia: il Paniere della Qualità”

REGIONE PUGLIA
AREA POLIFONICA
PER LO SVILUPPO RURALE

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

13.00 DEGUSTAZIONE



di prodotti pugliesi

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

14.00 SHOW COOKING



“Le orecchiette alla nostra maniera”
Chef MATTEO BARONETTO
e DIEGO GIGLIO

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

15.00 WORKSHOP



“Il San Daniele e le sue variazioni”
Chef MATTEO BARONETTO
e DIEGO GIGLIO



SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

16.00 KIDS LAB



“Calore, acqua e nutrienti: quali sono
le differenze tra i metodi di cottura?”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

16.00 CONVERSAZIONE



con Lucio Cavazzoni presidente
Alce Nero e Mielizia, Valentina Fiore
direttore generale di Libera Terra
Mediterraneo



“Cibo vero: storie di passione per la terra”

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

17.00 WORKSHOP



“Trentodoc, le sue evoluzioni nel tempo”
Sommelier ROBERTO ANESI

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

18.00 MASTERCLASS

con Carlo Cracco
“Se vuoi fare il figo, usa il riso”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

19.00 APERITIVO STELLATO

PADIGLIONE OLONA _CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.30 CENA D'AUTORE

SALONE DELLE COLONNE _SU PRENOTAZIONE

10.00 WORKSHOP

“Il riso”
Chef MATTEO BARONETTO

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

11.00 SHOW COOKING



“Abbinamento cibo e vino: prosciutto
crudo e bianco”
Chef MATTEO BARONETTO



SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

12.00 LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI

HARIBO

“Attacchi d'Arte”

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO
_FINO A ESAURIMENTO POSTI (25)

12.00 CONVERSAZIONE



con Giorgia Brugnara, Lucia Letrari
e Roberta Stelzer

TRENTODOC

“Trentodoc in rosa: racconti al femminile”

SALA BIANCAMANO _INGRESSO LIBERO

13.00 DEGUSTAZIONE

di spumanti Trentodoc e prodotti trentini

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

14.00 SHOW COOKING

“Le mie origini”
Chef LUIGI TAGLIANTI

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

15.00 WORKSHOP



“Le orecchiette fatte a Mano”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

16.00 KIDS LAB



“Calore, acqua e nutrienti: quali sono le
differenze tra i metodi di cottura?”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

17.00 SHOW COCKTAILING



“L'aperitivo”

SPAZIO POLENE _INGRESSO LIBERO

18.00 MASTERCLASS

con Luigi Taglianti
“La mia nuova cucina”

SPAZIO POLENE _SU PRENOTAZIONE

19.00 APERITIVO STELLATO

PADIGLIONE OLONA _CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.30 CENA D'AUTORE

SALONE DELLE COLONNE _SU PRENOTAZIONE

24
DOMENICA

Scoprire, conoscere territori e sapori, tra testi e immagini in un'installazione multimediale dedicata all'universo del cibo e del vino. Oltre 100 libri di storie, maestri e ricette da consultare liberamente, in una lounge dedicata al mondo del food e ai foodies.

SALONE D'ONORE _INGRESSO LIBERO TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 20.30

APERITIVO STELLATO ORE 19.00

SALMERINO AFFUMICATO TRENINO
CON PANNA ACIDA E LIME SU PAN CAKE

VEZZENA DI LAVARONE DI MALGA SU PANE
ALLE NOCI E MIELE

PANE CROCCANTE CON GORGONZOLA
NOCI E GOCCE DI MELATE DI ABETE
DELLA VAL DI NON

CUBOTTI DI POLENTA CON FARINA GIALLA
DI STORO E PUZZONE DI MOENA

PENNETTE GRANORO DEDICATO
CON POMODORINI, OLIVE E BASILICO
IN BICCHIERE

FUSILLI MAFFEI CON MELANZANE
E RICOTTA SALATA IN BICCHIERINO

FARRO ALCE NERO CON POMODORINI
E BASILICO IN BICCHIERINO

ORZO ALCE NERO CON MILLE PUNTI
DI VERDURE IN BICCHIERINO

SAN DANIELE TAGLIATO AL MOMENTO
CON FOCACCIA CALDA

MONTASIO CON MIELE SU PANE NERO

FONDUTA AL MONTASIO E NOCCIOLE
IN CESTINA DI BRISÈ

OLIO TOSCANO CON PINZIMONIO
DI RAPANELLI, INDIVIA BELGA,
POMODORINI, PEPPERONI GIALLI E ROSSI,
SEDANO BIANCO

BRUSCHETTINE CON CONCASSE
DI POMODORO E OLIO TOSCANO

PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE
RULIANO TAGLIATO AL MOMENTO
CON GNOCCO FRITTO

CESTE DI PANI ALLE NOCI, DI SEGALE,
SCHIACCIATINE, TARALLI DI PUGLIA

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI
PUGLIESI

PARMIGIANO REGGIANO LATTERIE VIRGILIO
A SCAGLIE NELLA SUA FORMA CON NOCI

GRANA PADANO LATTERIE VIRGILIO
CON UVA BIANCA, UVA NERA

PATÉ DI VERDURE ALCE NERO SU PANE
CROCCANTE E IN CESTINE DI FILLO

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO
ALCE NERO CON BISCOTTINI ASSORTITI

SELEZIONE TRENTODOC GLI SPUMANTI DELL'APERITIVO

21

GIOVEDÌ

600 UNO BRUT
CONCILIO

MONFORT BRUT 2010
CANTINE MONFORT

ALTINUM 2009
CANTINA ALDENO

REDOR RISERVA 2006
CANTINA ROTALIANA DI
MEZZOLOMBARDO

MASO NERO RISEVA BRUT 2007
ZENI ROBERTO

DOSS 24 ROSÉ 2009
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

22

VENERDÌ

ZELL
CANTINA SOCIALE DI TRENTO

SIRIS BRUT BRUT 2012
GAIERHOF

TRIDENTUM RISERVA 2007
CESARINI SFORZA SPUMANTE

**MACH RISERVA DEL FONDATORE
RISERVA 2008**
FONDAZIONE EDMUND MACH

ROTARI ROSÉ
ROTARI

REVÌ ROSÉ MILLESIMATO 2008
REVÌ

23

SABATO

FORNERI MILLESIMATO 2009
ZANOTELLI

OPERA BRUT 2008
OPERA VITIVINICOLA IN VAL DI CEMBRA

METHIUS RISERVA 2007
METHIUS

ALTEMASI GRAAL RISERVA 2004
ALTEMASI DI CAVIT

BALTER ROSÉ BRUT
BALTER

DOSS 24 ROSÉ 2009
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

24

DOMENICA

ZENI GIORGIO BRUT 2009
ZENI GIORGIO

PAS DOSÉ
CONTI WALLENBURG

PISONI RISERVA EXTRABRUT 2007
ELLI PISONI

MASO MARTIS RISERVA 2006
MASO MARTIS

FERRARI MAXIMUM ROSÉ
FERRARI ELLI LUNELLI

PEDROTTI BRUT ROSÉ 2009
PEDROTTI SPUMANTE



**APERITIVO
STELLATO**
ORE **19.00**

SELEZIONE DI VINI TORMARESCA

ROYCELLO

FIANO IGT SALENTO_BIANCO

CALAFURIA

NEGROAMARO IGT SALENTO_ROSATO

TRENTANGELI

AGLIANICO_ROSSO

CABERNET

CASTEL DEL MONTE DOC_ROSSO

SELEZIONE BIRRA MORETTI

MORETTI

BAFFO D'ORO

LA ROSSA

DOPPIO MALTO

GRAND CRU

I COCKTAIL DI CRODINO

CRODINO ON THE ROCKS

CRODINO RED ORANGE

CRODINHO

CRODINO BERRY

LA FRUTTA DI ORSERO