

# CIBO a REGOLA d'ARTE

UN EVENTO  
PRODOTTO DA **RCS**

davide  
**OLDANI**  
**14-17**  
**03.2013**

LA  
TRIENNALE  
DI MILANO

**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.turismo.fvg.it](http://www.turismo.fvg.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



PROGETTI  
DI QUALITÀ  
PUGLIA



SAN DANIELE  
PROSCIUTTO

RULIANO  
PRODOTTO OLOGO ARTIGIANALE



LOCAMENTE PUGLIA



Toscano

TRENTODOC



VIRGILIO  
ITALIANO DA SEMPRE

SI RINGRAZIANO

Chateau d'Aix  
CASA

DeLonghi  
Better Everyday

HARIBO

KENWOOD  
CREATE MORE



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.

**14-17**  
**03.2013**

**LA**  
**TRIENNALE**  
**DI MILANO**

davide  
**OLDANI**



14  
GIOVEDÌ

# APERTURA FOOD EXHIBITION ORE 10.00

## 10.00 WORKSHOP

“Il pescato del giorno. L'essenzialità del pesce. Pulire, sfilettare e cuocere la carne più tenera del mediterraneo”

Chef MICHELANGELO CITINO

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 11.00 SHOW COOKING



“Troccoli al corallo con scampo e gremolada agli agrumi”

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 12.00 CONVERSAZIONE

con Davide Oldani e Andrea Monti direttore La Gazzetta dello Sport  
“Equilibrio dei contrasti”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 13.00 DEGUSTAZIONE

alla maniera di Davide Oldani  
“Bianco-nero, morbido-croccante, dolce-salato”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 14.00 SHOW COOKING

“Wafer di mondegghili e scalogno in agro”  
Chef MICHELANGELO CITINO

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 15.00 WORKSHOP



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

CUBO \_SU PRENOTAZIONE



## 16.00 SHOW COOKING



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

CUBO \_INGRESSO LIBERO



## 17.00 WORKSHOP



“La fonduta. Il Montasio: principe della gastronomia friulana. Impariamo ad accostare nuovi gusti e sapori alla tradizione”

Chef DARIO CROCI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE



## 18.00 MASTERCLASS

con Davide Oldani  
“Equilibrio dei contrasti. Bianco-nero, morbido-croccante, dolce-salato”

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 19.00 APERITIVO STELLATO

SALONE D'ONORE \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

## 20.30 CENA D'AUTORE

DESIGN CAFÉ \_SU PRENOTAZIONE

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

15  
VENERDÌ

## 10.00 WORKSHOP

“La tradizione del risotto alla milanese. Dal 1574 a oggi. Tutti i segreti del Re milanese”

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 11.00 SHOW COOKING

“Pancia di maiale, crema di verza e cous cous croccante”

Chef DARIO CROCI

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 11.00 CONVERSAZIONE

con Simona Tedesco direttore Leiweb  
“Perché il food è pop? Libri, tv, giornali, siti: la passione del cibo non conosce crisi. Una fuga nel privato o una riscoperta di valori autentici?”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 12.00 CONVERSAZIONE



con Rosa Fiore Regione Puglia  
“Dalla materia al gusto”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 13.00 DEGUSTAZIONE

di prodotti pugliesi

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO



## 14.00 SHOW COOKING

“Cioccolato, cavolfiore, croccante salato e limone”

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 15.00 WORKSHOP



“Pasta al pomodoro a regola d'arte. Rispettare e esaltare i due alimenti principi d'Italia”

Chef DARIO CROCI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 16.00 SHOW COOKING



“Uovo, patate, speck e Montasio”  
Chef Michelangelo Citino

CUBO \_INGRESSO LIBERO



## 17.00 WORKSHOP



“Trentodoc, la versione rosé”  
Sommelier ROBERTO ANESI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 18.00 MASTERCLASS

con Davide Oldani  
“Il giusto e il gusto. La cipolla caramellata”

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 19.00 APERITIVO STELLATO

SALONE D'ONORE \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

## 20.30 CENA D'AUTORE

DESIGN CAFÉ \_SU PRENOTAZIONE

16  
SABATO

# APERTURA FOOD EXHIBITION ORE 10.00

## 10.00 WORKSHOP



“Olio e semplicità: il Toscano IGP secondo Stabile”

Chef MARCO STABILE  
Ristorante Ora d'Aria - Firenze

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 11.00 SHOW COOKING



“Cioccolato e miele”

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 11.00 CONVERSAZIONE

con Camilla Baresani,  
Giuseppe Scaraffia  
e Pierluigi Vercesi direttore Sette  
“Cibo e letteratura”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 12.00 LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI

HARIBO

“Attacchi d'Arte”

CUBO \_INGRESSO LIBERO  
FINO A ESAURIMENTO POSTI (25)

## 12.00 CONVERSAZIONE



con Enrico Zanoni, Matteo Lunelli  
e Carlo Moser  
“Trentodoc, tante realtà per un'unica  
eccellenza”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 13.00 DEGUSTAZIONE

TRENTODOC

di spumanti Trentodoc e prodotti trentini

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 13.00 SHOW COOKING



“La cheese cake con il mascarpone”  
con Stefania Corrado\_food writer e chef  
Chef DARIO CROCI

CUBO \_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”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 15.00 DEGUSTAZIONE

RULIANO

di Prosciutto Crudo Artigianale Ruliano

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 15.00 WORKSHOP



“Le orecchiette fatte a mano”

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 16.00 KIDS LAB

vivi

“Facciamo il pane”

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

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

## 16.00 CONVERSAZIONE



con Christian Sbardella responsabile  
marketing Consorzio di tutela olio  
Toscano IGP e Antonio Pieri direttore  
marketing azienda cosmetica Idea Toscana  
“Quando l'olio ti fa bello”

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 17.00 DEGUSTAZIONE



di olio Toscano IGP

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO  
\_PRENOTAZIONI IN LOCO

## 17.00 SHOW COCKTAILING



“L'aperitivo diventa una tradizione”  
Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 18.00 MASTERCLASS

con Davide Oldani  
“Equilibrio dei contrasti. Caldo-freddo,  
crudo-cotto, acido-basico”

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 19.00 APERITIVO STELLATO

SALONE D'ONORE \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

## 20.30 CENA D'AUTORE

DESIGN CAFÉ \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

**17**

DOMENICA

# APERTURA FOOD EXHIBITION ORE 10.00

## 10.00 WORKSHOP

"Le salse emulsionate. L'instabilità perfetta: la maionese! Abbiniamo la salsa con diversi sapori e consistenze"

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 11.00 SHOW COOKING

RULIANO

"Pasta frita, composta di frutta speziata e Prosciutto Crudo Artigianale"

Chef MICHELANGELO CITINO

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 11.00 CONVERSAZIONE

con Umberto Brindani direttore Oggi

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 12.00 LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI

HARIBO "Attacchi d'Arte"

CUBO \_INGRESSO LIBERO  
FINO A ESAURIMENTO POSTI (25)

## 12.00 CONVERSAZIONE

con Regione Friuli

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 13.00 DEGUSTAZIONE

di prodotti friulani

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 14.00 WORKSHOP

"La cottura dell'uovo. Immergere, strapazzare e gonfiare: rompiamo l'uovo"

Chef DARIO CROCI

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 14.00 CONVERSAZIONE

con Cinzia Boggian chef  
"La decorazione della tavola"



SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 15.00 DEGUSTAZIONE

di mascarpone



SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 15.00 SHOW COOKING

"Mousse di grano cotto, salsa all'arancia e colatura di capperi"

Chef DANIELE SCANZIANI

CUBO \_INGRESSO LIBERO

## 16.00 KIDS LAB

vivi milano "Facciamo i biscotti"

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 16.00 CONVERSAZIONE

con Lucio Cavazzoni presidente Alce Nero e Mielizia, Erika Marrone responsabile qualità Alce Nero e Mielizia, Rosalia Caimo risicoltrice lombarda di Alce Nero



"Cibo vero: storie di passione per la terra"

SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

## 17.00 DEGUSTAZIONE

di prodotti bio



SALONE D'ONORE \_INGRESSO LIBERO

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

## 18.00 MASTERCLASS

con Davide Oldani  
"Il giusto e il gusto. Riso e zafferano"

CUBO \_SU PRENOTAZIONE

## 19.00 APERITIVO STELLATO

SALONE D'ONORE \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

## 20.30 CENA D'AUTORE

DESIGN CAFÉ \_CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

## APERITIVO STELLATO ORE 19.00

COUSCOUS E SALMERINO  
AFFUMICATO TRENINO

BICCHIERE DI FARINA GIALLA DI STORO  
E CHIP CROCCANTE DI SALMERINO  
AFFUMICATO TRENINO IN FOGLIA  
DI SAN DANIELE

BON BON DI PUZZONE DI MOENA,  
CIOCCOLATO AMARO E MOUSSE DI  
ZUCCA

TOSTINO FREDDO DI VEZZENA  
DI LAVARONE E SAN DANIELE

PANE NERO, MELATA DI ABETE  
DELLA VAL DI NON, COMPOSTA DI FRUTTA  
ROSSA E FONDUTA DI FORMAGGIO  
DI MALGA

FONDUTA DI MONTASIO

CROSTINO DI PAN PAILASSE,  
OLIO TOSCANO  
E PEPE DI SEZCHUAN

FINGER FLAN DI GRANA PADANO  
DELLE LATTERIE VIRGILIO  
E PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE  
RULIANO

TROFIE MAFFEI FREDDE AL PESTO  
DELLE EOLIE

PINZIMONIO IN GLASS ALL'OLIO PUGLIESE  
E BASILICO

CUCCHIAIO DI PARMIGIANO REGGIANO  
DELLE LATTERIE VIRGILIO AL CARMELLO  
DI BALSAMICO

CROUTON DI PANE DI FARRO  
ALLA CREMA DI CARCIOFO ALCE NERO

DEGUSTAZIONE DI PATÉ ALCE NERO  
DI VERDURE

PARMIGIANO REGGIANO E GRANA  
PADANO DELLE LATTERIE VIRGILIO  
NELLA LORO FORMA

SELEZIONE DI MIELI ALCE NERO

PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE  
RULIANO TAGLIATO AL MOMENTO

PROSCIUTTO SAN DANIELE  
TAGLIATO AL MOMENTO

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI  
PUGLIESI

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

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO  
ALCE NERO CON MIELI

## SELEZIONE TRENTO DOC GLI SPUMANTI DELL'APERITIVO

### 14

GIOVEDÌ

**TERRA DI SAN MAURO**  
CANTINA MORI COLLI ZUGNA

**CORTE IMPERIALE BRUT**  
CONTI WALLENBURG

**SARNIS BRUT 2012**  
CANTINA SOCIALE DI AVIO

**MONFORT BRUT 2010**  
CANTINE MONFORT

**BELLAVEDER RISERVA NATURE 2008**  
BELLAVEDER

**ABATE NERO RISERVA CUVÉE  
DELL'ABATE 2006**  
ABATE NERO

### 15

VENERDÌ

**PAS DOSÈ RISERVA 111 2005**  
PEDROTTI SPUMANTE

**LETRARI BRUT 2009**  
LETRARI

**SIMONCELLI BRUT 2009**  
SIMONCELLI ARMANDO

**VALENTINI DI WEINFELD 2009**  
VIVALLIS

**CANTINA D'ISERA RISERVA 2008**  
CANTINA D'ISERA

**MASO NERO RISERVA BRUT 2007**  
ZENI ROBERTO

### 16

SABATO

**ANTARES BRUT 2009**  
CANTINA TOBLINO

**51,151**  
MOSER FRANCESCO

**ENDRIZZI RISERVA PIAN  
CASTELLO 2008**  
ENDRIZZI

**FERRARI RISERVA LUNELLI 2004**  
FERRARI F.LLI LUNELLI

**ALTEMASI ROSÉ**  
ALTEMASI DI CAVIT

**DOSS 24 ROSÉ 2009**  
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

### 17

DOMENICA

**SIMONCELLI BRUT 2009**  
SIMONCELLI ARMANDO

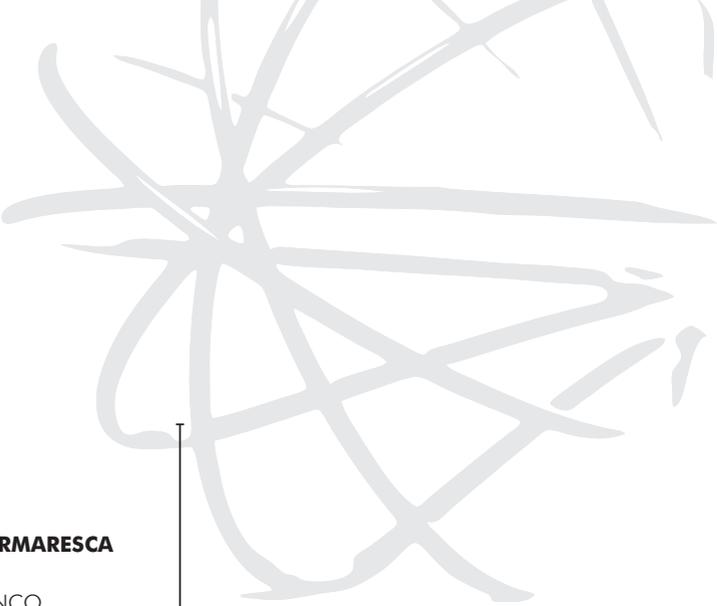
**ZENI GIORGIO BRUT 2009**  
ZENI GIORGIO

**BELLAVEDER RISERVA 2008**  
BELLAVEDER

**ORO ROSSO 2005**  
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

**LETRARI 976 RISERVA DEL FONDATORE  
2000**  
LETRARI

**BALTER ROSÉ BRUT**  
BALTER



**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