

AGENDA
CIBO
A REGOLA
D'ARTE
A Napoli
l'evento
gastronomico
del «Corriere»

di
Alessandra Dal Monte

60



Torna a Napoli, per la seconda volta, l'evento food del *Corriere* giunto alla nona edizione. Oltre 40 appuntamenti il 27 e 28 ottobre per celebrare il diritto di tutti alla cucina democratica e a una buona alimentazione



CIBO A REGOLA D'ARTE



di **Alessandra Dal Monte**

Che cosa può significare l'espressione «cibo democratico» al Sud, una terra in cui, più che in altre, ancora si cucina, ancora si ha una relazione stretta con gli ingredienti, ancora si sanno riconoscere freschezza e qualità? La nona edizione di Cibo a Regola d'Arte, l'evento food del *Corriere* che arriva per la seconda volta a Napoli e che, per tutte le tappe del 2018 (Milano, Treviso e ora il capoluogo campano) ha scelto come filo conduttore il tema della cucina accessibile, proverà a capire proprio questo. E cioè quanto la tradizione gastronomica si possa tradurre in piatti abbordabili e sani per tutti. Una sfida non facile, perché dove le tradizioni sono forti sono forti anche i vincoli. E perché quando si sa tutto, quasi per «territorialità infusa», a volte

qualcosa sfugge. Ecco lo spirito della due giorni in scena sabato e domenica al Museo Pignatelli: giocare con i classici, nella convinzione che ci sia sempre da imparare, grazie a tanti grandi chef e ai loro ritocchi creativi (ma in chiave democratica, dunque semplici e replicabili). Si parte con la pastiera di Iginio Massari e del collega spagnolo Paco Torreblanca, che metteranno mano alla ricetta canonica con un ingrediente a sorpresa. Alessandro Borghese, poi, cucinerà un piatto romano ma ricorderà le pietanze napoletane della sua infanzia presentando, in anteprima nazionale, il libro *Cacio&pepe: la mia vita in 50 ricette* (Solferino), scritto con la food editor del *Corriere* e direttrice artistica della kermesse Angela Frenda. Sul palco, a intervistarli, il giornalista politico Tommaso Labate.



LA KERMESSA

A sinistra un'immagine dell'edizione milanese di Cibo a Regola d'Arte a marzo 2018. Sopra, il pasticcere Iginio Massari, protagonista sabato mattina della prima masterclass a Napoli: una lezione sulla pastiera, però rivisitata, insieme al collega spagnolo Paco Torreblanca

GLI ALTRI APPUNTAMENTI TRA OTTOBRE E NOVEMBRE

di **Gabriele Principato**



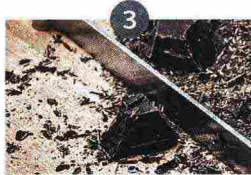
VINOÈ

Dal 27 al 29 ottobre, alla Leopolda di Firenze, si terrà la terza edizione della kermesse organizzata dalla Fisar. Incontri, cooking show e 140 banchi d'assaggio in cui sarà possibile degustare oltre 800 etichette da tutta Italia, tra cantine celebri e realtà indipendenti. La novità di quest'anno sarà, poi, il «Premio Vinoè», dedicato ai migliori vini nazionali



SALON DU CHOCOLAT

Dal 31 ottobre al 4 novembre a Parigi, negli spazi del Paris Expo Porte de Versailles, si riuniranno 200 fra i migliori maestri cioccolatieri, pasticceri e chef del mondo per offrire al pubblico degustazioni guidate di cioccolato, laboratori a tema, incontri, gare culinarie, spettacoli e attività di intrattenimento per grandi e bambini



SCIOCOLÀ

Dall'1 al 4 novembre Modena diverrà la città del cioccolato. Durante la prima edizione dell'evento, 50 maestri proporranno al pubblico degustazioni e spettacoli, raccontando anche nuovi prodotti. Da non perdere: il «Louvre di cioccolato», una grande esibizione di sculture al cacao, e i «pastry show», dei tour alla scoperta del lato cioccolatiero di Modena



RAW WINE

Dal 4 al 5 novembre New York ospiterà la terza edizione di questo festival dedicato ai vini naturali che si tiene nel quartiere di Bushwick a Brooklyn. Sarà possibile incontrare 140 fra i migliori produttori di vino biologici, biodinamici e naturali del mondo e degustare le loro bottiglie. Un'occasione per parlare anche di sostenibilità



MARGARET RIVER GOURMET ESCAPE

Dal 15 al 18 novembre a Margaret River, nella regione di South West, in Australia occidentale, si terrà la settima edizione di questo festival enogastronomico internazionale. Tra gli ospiti la food writer Nigella Lawson, lo chef Julien Royer di Singapore e le star statunitensi di «Chef's Table» Niki e Carole Iida Nakayama



Cook non è solo un mensile ma anche un CookingClub, una community online e sui social dove potrete contribuire dai vostri account con foto, racconti o video. Con l'hashtag #CookingClub e la mention @Cucina.Corriere, potrete sbizzarrirvi e ogni contributo alimenterà la grande community online. Inoltre la redazione selezionerà i post che potranno comparire nel mensile successivo o avere visibilità sui social di Corriere Cucina. E ogni mese 4 appuntamenti con gli autori, in diretta Facebook sulla pagina Corriere Cucina.



24 OTTOBRE ORE 17.30
con Isabella Fantigrossi

I NEO CARNIVORI

L'inchiesta di questo numero fotografa un nuovo modo di consumare la carne, senza ignorare i dilemmi etici o di salute. In diretta con Andrea Bertaglio, esperto di temi ambientali e autore di *In difesa della carne* (Lindau)



31 OTTOBRE ORE 17.30
con Luciano Ferraro

SCUOLA DI VINO

Dopo il Brunello di Montalcino, l'esperto di vino del *Corriere della Sera* si confronterà con i lettori sulla seconda lezione dedicata alle bollicine Franciacorta



7 NOVEMBRE ORE 17.30
con Anna Villarini

LA DIETA PER L'INTESTINO

Ogni mese Cook propone un menu pensato per il benessere fisico. In questo numero e durante la diretta Facebook, la nutrizionista spiegherà come ridurre il gonfiore e i dolori addominali a tavola



14 NOVEMBRE ORE 17.30
con Manuela Conti

LA BRIOCHE INTRECCIATA AL BURRO DI MELE

Dopo la focaccia senza impasto, la food writer ed esperta di lievitazioni racconterà i trucchi per realizzare a casa il cosiddetto *babka* a basso tenore di zuccheri

E ancora: Davide Oldani alle prese con patate e cozze, Gennaro Esposito e il «quinto quarto» del pesce, Niko Romito e l'elogio del pane, Ernst Knam con il tiramisù «citrico», Pino Cuttaia e le paste al forno, Nino Di Costanzo e la cucina ischitana di terra, Andrea Tortora e il canederlo del Sud, Giancarlo Morelli, Pedro Schiaffino e i piatti amazzonici. In palinsesto anche nove corsi di cucina, incontri con i produttori a cavallo tra gastronomia e storia, una tavola rotonda sulla pizza, l'intervento di Alessandro D'Alatri e Gioia Spaziani, protagonisti, l'uno come regista e l'altra come attrice, di un'ode alla cucina napoletana nella serie tv *I bastardi di Pizzofalcone*. Tanti spunti tra passato e futuro, ma sempre a caccia del cibo vero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TASTE OF LONDON WINTER EDITION

Dal 15 al 18 novembre si terrà a Londra, negli spazi del Tobacco Dock, nell'East End, l'edizione invernale di questo evento che porta in un unico luogo alcuni degli chef dei ristoranti più alla moda della City, per servire al pubblico i loro piatti migliori. E inoltre showcooking, incontri, corsi di cucina e un mercato con prodotti artigianali



RE PANETTONE

Da 17 al 18 novembre a Milano, negli spazi del MegaWatt, torna l'appuntamento giunto alla sua XI edizione con il grande lievito delle feste e le sue centinaia di varianti creative ideate da alcuni dei 40 migliori maestri pasticceri italiani. Showcooking, incontri e un grande evento: la premiazione del miglior panettone e del miglior lievito innovativo