

Il 2 e 3 giugno a Treviso torna l'evento food del Corriere. Per parlare ancora, dopo l'edizione milanese e prima di Napoli in ottobre, della sfida della cucina democratica

Cibo a Regola d'Arte triplica E va in Veneto

E

tre. Dopo Milano e Napoli, «Cibo a Regola d'Arte» approda in Veneto, a Palazzo Giacomelli di Treviso per la precisione. Il weekend di sabato 2 e domenica 3 giugno, la manifestazione di food del Corriere della Sera — che si svolge dal 2013 con la direzione artistica della food editor del quotidiano di via Solferino Angela Frenda — racconterà ancora una volta ai suoi lettori tutti i risvolti legati alla democratizzazione del cibo, ossia la produzione di alimenti sani e buoni offerti a un prezzo accessibile per tutti. Si tratta, infatti, del tema unico scelto per le tre edizioni di quest'anno, che si concluderanno proprio a Napoli a fine ottobre.

Tanti, come sempre, gli ospiti ai quali abbiamo deciso di affidare il compito di declinare queste tematiche così sensibili. Non solo chef — per un totale di 21 stelle Michelin — ma anche medici, gastronomi, esperti di alimentazione, produttori, intellettuali. Si comincia sabato mattina, alle 10 e 30, affrontando un tema spinoso: i diritti e i doveri del cibo democratico nel nostro Paese. A trattare l'argomento sarà il professor Andrea Segrè. Seguiranno, poi, le lezioni d'autore degli chef. Il maestro pasticciere padova-

no Luigi Biasetto discuterà con Moreno Farina, direttore dell'Università del Caffè, di uno dei dolci italiani più contesi: il tiramisù. Con lo stellato Andrea Berton, dell'omonimo ristorante milanese, capiremo invece la ricchezza complessa racchiusa negli ingredienti semplici, come il pomodoro e basilico. Lo stretto rapporto fra alta cucina e salute, e quindi la necessità di una educazione alimentare sempre più precisa e diffusa, sarà l'oggetto del confronto fra lo chef Heinz Beck, de «La Pergola» di Roma, tre stelle Michelin, e il biologo Valert Longo, direttore del Longevity Institute all'University of Southern California. Di piatti sani e stagionali dedicati all'infanzia, si occuperà, invece, il bistellato veronese Giancarlo Perbellini. La chiusura della prima giornata sarà affidata, a partire dalle 18 e 30, all'attore e regista Michele Placido — che, insieme al figlio Michelangelo, racconterà il lavoro intrapreso per rilanciare attraverso la viticoltura d'eccellenza la sua terra d'origine, la Puglia — e allo chef Alessandro Borghese e la sua reinterpretazione della cucina regionale italiana, che è democratica per eccellenza.

Domenica si inizierà alle 11 con il bistellato Alfio Ghezzi per parlare e degustare un dolce di recupero e, quindi, antispresco: i canederli di yogurt. Seguirà il trentenne Alessio Longhini, di «Stube Gourmet», una stella Michelin, con la sua sperimentazione gastronomica che fonde sapori dell'altopiano di Asiago con quelli del mare Adriatico. Una sfida ludico-golosa vedrà invece contrapporsi due filosofie e stili di preparazione della pizza: quella frita del napoletano Ciro Salvo e la versione crunch del veronese

Renato Bosco. Il trevigiano Paolo Casagrande, del tristellato «Lasarte» di Barcellona, racconterà punti di contatto e differenze fra ingredienti e sapori di due Paesi affacciati sul Mediterraneo: l'Italia e la Spagna. E, infine, a chiudere l'ottava edizione di «Cibo a Regola d'Arte» — che vede partner principali Ferrarelle e il Consorzio Tutela del Prosecco Doc —, sarà alle 19 il bistellato umbro Gianfranco Vissani. Lui, scrittore e critico gastronomico, fra i «padri» dei programmi di cucina in televisione, si interrogherà sui metodi e le ragioni per salvaguardare l'enorme patrimonio enogastronomico italiano.

Oltre alle Masterclass ci saranno i Food Talk, incontri che porteranno a Treviso studiosi, storici e esperti: le regole per una corretta alimentazione degli uomini, spiegate dalla biologa e nutrizionista Lucilla Titta (consulente per l'Istituto Europeo di Oncologia); il viaggio avventuroso e secolare del baccalà, raccontato attraverso un dialogo fra lo chef Franco Favaretto e lo storico Alessandro Marzo Magno. E, poi, una lezione su tutto quello che c'è da sapere sul foraging, per diventare buoni raccoglitori e portare le erbe in tavola grazie ai consigli dell'esperta di cucina selvatica Eleonora Matarrese.

E per chi ha voglia di imparare e mettersi alla prova, ci saranno i corsi di cucina (su prenotazione e a pagamento) con alcuni dei più importanti protagonisti della scena gastronomica italiana. Oltre a beer e wine experience guidate da esperti. Il calendario completo e tutto il programma sono online su Ciboaregola-darte.it.

Gabriele Principato
 @gabripncip

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La kermesse

 2 e 3 giugno

«La cucina democratica»
8^a edizione, la prima in Veneto

Treviso

 21 stelle Michelin

 20 chef, pizzaioli e pasticceri

 10 masterclass

 10 ore di degustazioni

 8 laboratori di cucina

 4 wine & beer experience

 4 incontri con l'autore

Foto Stocksy

Corriere della Sera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le date



● **Cibo a Regola d'Arte**
Treviso si terrà sabato 2 e domenica 3 giugno a Palazzo Giacomelli in piazza Garibaldi 13

● Durante l'evento si terranno masterclass con grandi chef, food talk, degustazioni e laboratori di cucina a numero chiuso

Protagonisti

Tutti gli ospiti proveranno a raccontare che cosa significa puntare a un'alimentazione buona e sana a prezzi accessibili

