



Associato ANETT - Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolbero



APRI LE RUBRICHE

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

CONTATTI

LINK

REGISTRATI

TU SEI QUI

Home → News



## Milano, Fabbrica del Vapore: "CIBO A REGOLA D'ARTE" 2022

27/05/2022

Da oggi, venerdì 27 a domenica 29 maggio, alla Fabbrica del Vapore di Milano, si svolge "**CIBO A REGOLA D'ARTE**", il food festival del Corriere della Sera, curato dalla redazione di **Cook**, che, ogni anno, porta all'attenzione del grande pubblico tematiche importanti legate al mondo del cibo offrendo al tempo stesso un'occasione unica di convivialità e divertimento.

Quest'anno, la 13<sup>a</sup> edizione è dedicata ai "**FOOD HEROES**" vale a dire a coloro (chef, produttori, innovatori), che attraverso la cucina si impegnano per la collettività, con strategie precise.

Angela Frenda, responsabile editoriale di **COOK** e direttrice artistica di Cibo a Regola d'Arte, spiega: *"Il cibo non è solo alimentazione e nutrimento, ma anche sostenibilità, politica, cultura e salute, innovazione e territorio."*

Nel corso della tre giorni sono previsti oltre 90 incontri live alla Fabbrica del Vapore di Milano, e, in parte, anche in diretta streaming sul sito e sui canali social di [www.Corriere.it](http://www.Corriere.it), che faranno il punto sulla responsabilità collegata al mondo del cibo. Sono previsti Food Talk, momenti di confronto con i protagonisti del mondo food, percorsi di degustazione, guidati dai grandi maestri dell'assaggio.

Fra i protagonisti della manifestazione segnaliamo, ad esempio, il [Provolone Valpadana DOP](#) ed [Albino Armani](#).

La partnership del [Provolone Valpadana DOP](#) rientra nell'ambito delle attività promozionali previste dal progetto "CHOOSE YOUR TASTE, SWEET OR SPICY, ONLY FROM EUROPE", la campagna triennale promossa dal Consorzio, che gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea, vedrà tra i protagonisti della kermesse, proprio il delizioso e versatile formaggio DOP.

Ricordiamo che il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è l'organismo che associa 11 caseifici produttori e circa 700 aziende agricole autorizzate a

conferire latte, e che, oltre all'attività di tutela, svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP e sostiene diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Nel corso della manifestazione, il "Food Hero" Jaspreet Singh, casaro responsabile della produzione di Provolone Valpadana DOP, racconterà l'artigianalità di un prodotto dai numeri industriali e i segreti dell'appassionante mestiere del casaro. Altro protagonista è **Albino Armani**, storica azienda vitivinicola.

Nel seminario, coordinato da PromoTurismoFVG, l'ente di sviluppo e promozione turistica del Friuli Venezia Giulia, e condotto da Gunnar Cautero, resident Oste de L'Osteria della Stazione, punto di riferimento del capoluogo lombardo per tutti gli affezionati di enogastronomia friulana - si parlerà Terre di Plovio, il nuovo progetto dell'Alta Grave Friulana per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, già presentato da **Albino Armani** a Vinitaly. Il bianco Flum, con il suo straordinario equilibrio tra Chardonnay, bacca bianca internazionale per antonomasia, e Friulano e Sciaglin, vitigni di profonda matrice locale, sarà proposto in abbinamento al formaggio Montasio DOP, co-partner dell'evento.

Info, programma completo della manifestazione: Il programma completo è consultabile sul sito della manifestazione: [www.corriere.it/cook/ciboaregoladarte/milano/programma/](http://www.corriere.it/cook/ciboaregoladarte/milano/programma/).

Torna



Iscriviti alla nostra pagina



NEWS RECENTI

LE PIU' VISTE



Milano, Fabbrica del Vapore: "CIBO A REGOLA D'ARTE" 2022

27/05/2022



Moncalvo: "Block Notes"

26/05/2022



The Tokio Pass: la carta dei musei

25/05/2022



Caffè Vergnano ha ottenuto la Certificazione CONFIDA

24/05/2022