

RASSEGNA STAMPA



CORRIERE DELLA SERA

«Cacio e pepe day», Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma

In Triennale un simposio sul piatto tipico romano. Tutti i segreti della ricetta, dalla cucina pop agli chef stellati



(foto LaPresse)

Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma. Negli ultimi anni, l'invasione golosa di piatti della **tradizione capitolina**, fino a non molto tempo fa quasi ignoti **sotto il Duomo**, è stata continua: «pinserie» e ristoranti hanno aperto in gran numero. Non sarà per caso che la Triennale, luogo meneghino e internazionale, oggi ospita il **Cacio e Pepe Day**. Un

simposio condotto da Pierluigi Pardo (ma non aperto al pubblico) e organizzato da Antonella Bondi: intellettuali e addetti ai lavori — da Roberta Garibaldi a Yannick e Thomas Allèno, da Cristina Nonino ad Annamaria Testa, da Enzo Vizzari a Maddalena Fossati — si confrontano intorno alla ricetta più conosciuta della «cucina de Roma».

Ma il milanese che vuole provare i «signature dish» di una cultura gastronomica dalle radici millenarie, con innesti ebraici unici al mondo, ha solo l'imbarazzo della scelta. **Prima di tutto però ricordiamo il canone della cacio e pepe**. Tre gli **ingredienti, che devono essere in perfetto equilibrio**; il pepe va scelto tra quello di Sarawak o di Sichuan, dal sentore agrumato; il pecorino romano deve avere massimo quattro mesi di stagionatura; l'acqua dei tonnarelli non va mai salata; la cremosità della mantecatura può risultare sontuosa o nella variante più asciutta, «sabbiosa»: vanno bene entrambe. Ora si può partire, senza paura di sbagliare, da due ristoranti che già nel nome indicano la via maestra: Cacio e Pepe, in viale Gian Galeazzo, o Cacio & Pepe Bottega Romana in via Anfossi.

Atmosfera trasteverina da Ponte Milvio, Porta Venezia: **cacio e pepe di carattere e cottura perfetta per l'abbacchio a scottadito**. Molto pop, e molto frequentato, è Mattarello, ai bordi di Chinatown. Nella lista non può mancare Giulio Pane e Ojo, a Porta Romana (e te pareva) da 23 anni, osteria-trattoria condotta dai Ranucci, famiglia della Tuscia con storia secolare. Cacio e pepe anche qui: introduce i fritti del quinto quarto. **Per sperimentare l'eredità ebraica nella cucina romana, conviene fare un salto da Ba Ghetto**, ristorante kosher della famiglia Dabush che gestisce locali a Roma e Firenze. Obbligatorio ordinare i carciofi, alla giudia naturalmente. Milano ospita un brand d'oro della ristorazione romana: Felice al Testaccio, che offre lo spettacolo dei tonnarelli cacio e pepe mantecati al tavolo. Dice Antonella Bondi, che con il simposio ha scelto Milano, dopo tappe a Tokyo e New York, come podio della cacio e pepe: «È il piatto più semplice, ma il più elegante. Non si è pasticciato con il tempo. E trasmette lo stile italiano, più del tortellino, perché può essere interpretato. L'anno prossimo l'evento sarà aperto al pubblico». Bondi conferma che **la tendenza romana ha preso piede**. Fanno cacio e pepe anche Antonio Guida, al Mandarin, e Davide Oldani, al D'O di Cornaredo, nelle «dinner experience» originate dal simposio. Milano abbraccia Roma a tavola, dimenticando l'antica rivalità delle due capitali d'Italia.

https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/22_novembre_14/cacio-e-pepe-day-milano-e-la-citta-dove-si-mangia-piu-romano-dopo-roma-1986c2c4-98ad-4a47-bc5b-62c11ed79xk.shtml?refresh_ce

Enit, connessioni vino-cibo-moda spingono il turismo

A 'Cacio e pepe day'. Pizza star della settimana della cucina



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - MILANO, 14 NOV - La pizza sarà protagonista della settimana della cucina italiana nel mondo.

Lo ribadisce Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit, all'apertura di "Cacio e pepe day", che oggi ha portato a Milano le grandi firme della gastronomia nazionale e non solo, con una special guest star come Yannick Alléno, introdotto al pubblico da Davide Oldani.

"Oggi si sceglie di andare in vacanza nei luoghi del gusto che si intrecciano con altre tipologie di destinazione, creando connessioni: tra archeologia e vino, ad esempio. Oppure con il mondo della moda, che vede sempre più stilisti aprire insegne di ristoranti o cantine. Il mondo del vino è un formidabile volano del made in Italy nel mondo: grazie ai wine-hotel e ai ristoranti gourmet collegati alle cantine, oggi il legame con la vacanza è ancora più stretto".

Della necessità di recuperare il tempo perduto parla Enzo Vizzari, che ha da poco lasciato la direzione delle Guide dell'Espresso: "Abbiamo un patrimonio straordinario, niente affatto inferiore a quello francese. Troppo spesso, però, ci siamo limitati a dircelo tra di noi. Enit e ministeri, in passato, non hanno fatto abbastanza, ora è necessario svoltare".

Intanto, la pizza è al centro della settimana della cucina italiana nel mondo da oggi e fino al 20 novembre 2022. Il progetto, ideato e coordinato dalla Farnesina, vede protagonisti sette fra i pizzaioli più rappresentativi, ognuno con tre pizze abbinata agli ingredienti di diverse regioni italiane. La pizza è inoltre il principale argomento di tendenza ricercato dagli utenti di alcuni dei principali mercati di provenienza dei turisti - ossia Stati Uniti, Cina, Francia, Spagna, Germania e Regno Unito (fonte Semrush). (ANSA).

https://www.ansa.it/lombardia/notizie/terra_e_gusto/2022/11/14/enit-connessioni-vino-cibo-moda-spingono-il-turismo_a527a37e-a601-4587-bff9-ca1313b39ade.html



Society

14 Novembre 2022

La cucina italiana nel mondo, partenza alla Triennale di Milano

L'evento "Cacio & Pepe Day" con lo chef Davide Oldani e tanti altri. Un'occasione per riaffermare il primato tricolore contro l'Italian sounding.



Dopo l'evento a New York presso l'Armani Restaurant, oggi si tiene il **CACIO & PEPE DAY** alla Triennale di Milano – Viale Alemagna 6. Un modo più che appropriato per iniziare la settimana internazionale della cucina italiana che si celebra in tutto il mondo.

L'appuntamento sensoriale e culturale dell'enogastronomia italiana, nato come evento-rivelazioni nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, torna a Milano e si presenta con un parterre d'eccezione. Dal **14 al 20 novembre 2022** contemporaneamente si terrà, in tutto il mondo, la **VII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**. Il tema portante della manifestazione di questo anno è: **"Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta"**.



*Pierluigi Pardo, giornalista Mediaset, con Emidio Mansi, direttore commerciale del Pastificio **Garofalo** di Gragnano, Napoli.*

L'IDEA

I Cacio & Pepe Day sono una vera degustazione, unica nel suo genere, fondata sul desiderio di assaggiare la vita con i sensi tutti, insieme al cuore e alla mente: un'esperienza quasi sensuale e profonda della vita in tutta la sua rotondità.

I Cacio & Pepe day sono accompagnati dalle esperienze multisensoriali **Cacio & Pepe Sounds Ritual**, con **quattro percorsi**: Food, con il buon cibo, Mixology, con i cocktail e le bevande, Crunch Crumble Sounds, con il sapore del pane, della pasticceria e i suoni che ci hanno accompagnato sin dalla nostra infanzia, Lifestyle con i profumi della natura e dell'ambiente.

L'idea è quella di creare e costruire un momento di condivisione e scambio di opinioni, quasi un talk, dove le persone si confrontano sul cibo, esaltando la convivialità e assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La **convivialità e la sostenibilità** intesa come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il **piacere della socialità**.



Con l'occasione verrà presentato i **Sounds Ritual** declinati in 5 format (**FOOD-DRINK-CRUNCH-RELAX- DESIGN**), di cui ne è autrice Antonella Bondi, che è il risultato di uno studio che appartiene al campo della gastrofisica, la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande. Questo percorso si potrà effettuare anche attraverso la Box Cacio&Pepe Day Sounds Ritual che prevede all'interno gli ingredienti e la ricetta per preparare una speciale Cacio&Pepe, con la musica, colori e profumi in tema con la ricetta, in modo da trasformare la box in un'esperienza multisensoriale.

Partiamo quindi dal racconto di una delle ricette più tradizionali ed antiche, della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che servirà a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze.

INTERVENTI

Assessore **Simonetta D'Amico Presidente** Commissione Bilancio Patrimonio – Comune di Milano

Amministratore Delegato ENIT **Roberta Garibaldi**

Pierluigi Pardo *presenta*

Davide Oldani, Enzo Vizzari insieme a Yannick Alléno

Antonella Bondi – Founder Cacio&Pepe Day e Architetto **Laura Pagani Cesa** – **Milena Polidoro**

Charles Spence e Mark Richardson per i Sounds Ritual

Annamaria Testa – *"Disegnare la Memoria un Gusto, uno Stile, un Paese"*

Gianpaolo Sodano – Mastro oleario – *"Siamo quello che sappiamo, siamo quello che facciamo!"*

Cristina Nonino – *"Autenticità e storia della distillazione Italiana della Grappa nel mondo"*

Carlo di Cristo – *La lievitazione e il pane "cafone"*

Enrico Dandolo – Accademia Gualtiero Marchesi

Giusy Battaglia – Pubbliche relazioni Chef Antonino Cannavacciuolo

Marco Pedrali – Cacio & Pepe Day – *Comunicazioni in movimento*

Antonio D'Angelo – Chef Nobu Milano *"L'Eleganza e la Semplicità"*

Charles Spence e Antonio D'angelo – Food Sounds Ritual

Riccardo Pastore – Direttore Consorzio Pecorino Romano

Roberta Tagliavini – Titolare della Galleria RobertaeBasta – *"Vittorio Dassi anni'30"*

Errico Maria Cecchetti – Braianlabiulm.com

Vincenzo Russo – Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing

Emidio Mansi – Direttore Marketing Pastificio Garofalo – *Sostenibilità*

Fabio Longhin – Maestro Pasticcere – *Il babà vegetale*

Matteo Frattino – Direttore Marketing AEG – *Sostenibilità e Brand*

Matteo Casagrande Paladini – Direttore Generale Colline e Oltre

Giulia Piscina- La Tenuta il Palagio di **Sting e Trudie Styler** e per La Voce del Vino di **Tony Sasa**

Mark Richardson e Melania Lo Conte – Relax Sounds Ritual ideato da Fifth Sense – Bondi 1926

Un saluto da:

Francesco Zurlo -Presidente della Scuola del Design del Politecnico di Milano- Design "Vittorio Dassi"

Maddalena Fossati – Direttore La Cucina Italiana – *"La Cucina Italiana Goes To Unesco"*

Andrea Sinigaglia – Presidente Scuola Cucina ALMA – Scuola Alta Formazione Chef

Nicola Prudente, con lo pseudonimo di Tinto, da Radio 2

Saranno presenti:

Camillo Caddeo – Tecnologo lievitaista gluten-free

Stefano Guizzetti – Patron e scienziato-gelatiere di Ciacco Lab

In occasione del grande giorno di incontri in Triennale verrà introdotta la nuova accademia della Panificazione di Antonella Bondi, nata grazie al flusso di condivisione e convivio che si può trovare intorno al tavolo di Cacio&Pepe Day, in collaborazione con gli esperti in scienza dell'enogastronomia Carlo di Cristo, Camillo Caddeo e Charles Spence e alcune delle più importanti Università italiane del settore.

In Italia, le dinner experiences proseguono nei mesi a venire presso ristoranti di alto livello, con masterclass uniche che precederanno le cene e giocheranno attorno alla reinterpretazione del piatto icona Cacio&Pepe, esplorandone tutte le variazioni salate e dolci, fino alla mixology e al mondo del gelato: sono oltre 10 date in Italia Wicky Priyan – Wicky's Cuisine Milano, Chef Enrico Bartolini – Ristorante Anima Milano, Maestro Gelatiere Gianfrancesco Cutelli – Gelateria De' Coltelli a Pisa, Chef Antonio D'Angelo – Ristorante Nobu Milano, Giuseppe Molaro – Ristorante Contaminazioni a Somma Vesuviana, Napoli, Renato Trabalza – Trattoria Sora Lella a Roma, Marco Amasi e Accademia Gualtiero Marchesi – Ristorante Teatro alla Scala Il Foyer, Davide Oldani – Ristorante D'O, Antonio Guida – Ristorante Seta del Mandarin Oriental e infine Heinz Beck. Tavoli ed eventi sono pensati per esplorare le tante interpretazioni del Cacio & Pepe, dal dolce al salato, dall'impatto culturale alle filiere delle materie prime che la compongono. Parteciperanno inoltre 30 studenti del Master in Food & Wine Communications dell'Università IULM di Milano e 15 studenti della SPD – Scuola Politecnica Design.

<https://www.thewaymagazine.it/society/la-cucina-italiana-nel-mondo-partenza-alla-triennale-di-milano/>

Cacio & Pepe Day, 14 novembre : le programme



quadrifoglio 14 novembre 2022

L'événement veut également célébrer le début de la septième semaine de la cuisine italienne dans le monde qui commence le 14 novembre et se termine le 20 novembre.

Y participeront également 30 étudiants du Master en Food & Wine Communications de l'Université IULM de Milan.

Les convives/protagonistes sont des créateurs, des chefs, des journalistes, des icônes de l'art de vivre, des publicitaires, des grands gourmets. L'idée est de créer de multiples moments de pure convivialité entre saveurs, arômes, époques, coutumes, formes et bonne chère ; et dans plus d'évolution et d'innovation dans la cuisine et le design italiens : une ligne continue d'un style de vie de luxe intemporel et toujours innovant.

L'après-midi il y a des MasterClass thématiques, voici le programme :

12h20

BOIRE LE RITUEL DES SONS

Charles Spence – Champagne Perrier Jouet Leo Damiani – l'impasta Technology

14h20 RITUEL BOIRE DES SONS

Charles Spence – Ambassadeur de la marque Caffè Moak Moak Caffè

15h10 RITUEL DES SONS CRUNCH

Charles Spence Carlo di Cristo Camillo Cameo (sans gluten) – l'impasta Technology Farine durable et levée

15.50 BOIRE RITUEL SONS

Charles Spence Christian Comparone Bartender Antonella Bondi Expériences Immersives (Fragrances Alimentaires) – Bitter al Caffè Hug & Up Grappa Nonino Monovitigno® Moscato Grappa Nonino Riserva AnticaCuvée® Boissons Sanpellegrino – Perrier

16h30 RITUEL DES SONS ALIMENTAIRES

Vincenzo Russo Errico Maria Cecchetti Margherita Zito Fiamma Rivetti – Les étudiants du Master Food & Wine IULM II démontre comment la réaction émotionnelle provoquée par des stimulations gustatives et environnementales peut être mesurée avec **Coffret CACIO & PEPE DAY – Rituel des Sons Alimentaires** (Bronze Barilla, Consortium Pecorino Romano, Sanpellegrino Drinks, Antonella Bondi Immersive Experiences, Nonna Dina, AEG)

La marque de vin »Le Palagio« De la cave homonyme, propriété de **Sting et Trudie Styler** seront présents avec des copies authentifiées par l'artiste, à l'usage exclusif des invités présents.

Toutes les photos des assiettes ont été réalisées par Malena Mazza et sont candidates au Perez Art Museum de Miami et au Guggenheim Museum de New York. Nous aurons avec nous **Giacomo Bretzel** – photographe – dans son instantané, il a pu représenter les valeurs de la tradition et de la culture italiennes « e **Maurizio Galimberti** – photographe – créateur de la « Polaroid Collection Italiana ».

Cacio e Pepe Day World Challenge – Sons extraordinaires

A l'occasion du Cacio & Pepe Day, le World Challenge débutera le 14 novembre, votre meilleure réinterprétation de la recette classique. Milan – édition New York # Cacio & PepeChallenge. <https://www.caciopepeday.com/cacio-e-pepe-challenge/>

<https://www.ilquadrifoglio-paris.fr/cacio-pepe-day-14-novembre-le-programme/>

Italia a Tavola

PERRIER-JOUËT

Champagne, non solo gusto: il “botto” scatena il buon umore

Il suono dell'apertura di una bottiglia si associa a un momento di celebrazione. Uno scoppio positivo che crea un'aspettativa di gusto e di festa. Perrier-Jouët conferma gli studi effettuati dalla Oxford University

Nell'ambito del "Cacio & Pepe Day", l'evento andato in scena alla Triennale di Milano, Perrier-Jouët, maison distribuita nel nostro Paese da Marchesi Antinori, si è presentata con un abito non abituale, ma sempre ricco di fascino. Leo Damiani, il padre di Perrier-Jouët in Italia, ha introdotto Charles Spence, professore di psicologia sperimentale all'Università di Oxford.



TERENZI
COMMUNICATIONS

Prospettiva diversa

Stappando Blanc de Blancs e Blason Rosé, il docente ha inquadrato gli Champagne sotto un'altra angolatura, una prospettiva diversa. Spence è infatti il fondatore della **Gastrofisica**, la scienza che studia come gli stimoli ambientali possano modificare la percezione dei sapori pur non avendo effetto diretto sul sistema gustativo. «Oggi parliamo di multisensorialità – ha spiegato – Il botto che fa un tappo di Champagne, il suono dell'apertura di una bottiglia, si associa a un **momento di celebrazione**. Ci predispone alla degustazione e al buon umore. Uno scoppio positivo che attiva, in questo senso, un riflesso condizionato. Allo stesso modo, prove di laboratorio hanno dimostrato che l'effetto sonoro che si percepisce **quando si versa Champagne** è ben diverso se paragonato a quello prodotto da Prosecco o da acqua gassata. Un vissuto all'insegna di **vivacità e freschezza**. L'udito crea un'aspettativa di gusto e di festa».



Champagne e cucina italiana

«Una sensorialità, a cui vanno aggiunti vista e olfatto, che si traduce in una potente associazione di emozioni – ha puntualizzato Leo Damiani – Oggi siamo qui per ribadire ancora una volta il concetto che lo Champagne si sposa a meraviglia con la cucina italiana. Oltre alle celebrazioni, si abbina a tutti i cibi. Una testimonianza diretta è rappresentata dalla presenza di Perrier-Jouët Blanc de Blancs e Blason Rosé».



<https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/champagne-non-solo-gusto-botto-scatena-buon-umore/91709/amp>

TERENZI
COMMUNICATIONS

LA CUCINA ITALIANA

Cacio & Pepe Day, 14 novembre: il programma

Il 14 novembre 2022 è dedicato al cacio & Pepe Day: ecco il programma con eventi in tutto il mondo, da Milano a New York - e non solo!



Tanto pepe nero macinato al momento e fimmancabile crema a base di acqua di cottura della pasta e abbondante pecorino romano stagionato DOP grattugiato

Dopo l'evento a New York presso l'Armani Restaurant, si terrà il **CACIO & PEPE DAY** a Milano il 14 novembre alla Triennale di Milano – Viale Alemagna 6.

L'appuntamento sensoriale e culturale dell'enogastronomia italiana, nato come evento-rivelazioni nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, torna a Milano e si presenta con un parterre d'eccezione.

Cacio & Pepe day: l'idea

L'idea è quella di creare e costruire un momento di condivisione e scambio di opinioni, quasi un talk, dove le persone si confrontano sul cibo, esaltando la convivialità e assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La convivialità e la sostenibilità intesa come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità.

Con l'occasione verrà presentato **Il Food Sounds Ritual**, di cui ne è autrice **Antonella Bondi**, che è il risultato di uno studio che appartiene al campo della gastrofisica, la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande. Questo percorso si potrà effettuare anche attraverso la **Box Cacio&Pepe Day Sounds Ritual** che prevede all'interno gli ingredienti e la ricetta per preparare una speciale Cacio&Pepe, con la musica, colori e profumi in tema con la ricetta, in modo da trasformare la box in un'esperienza multisensoriale.

Partiamo quindi dal racconto di una delle ricette più tradizionali ed antiche, della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che servirà a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze.

Verrà presentato il calendario delle iniziative:

Pierluigi Pardo presenta Davide Oldani, Enzo Vizzari e Yannick Allèno

Antonella Bondi – Founder C&P Day e Architetto - Laura Pagani Cesa - Milena Polidoro

Charles Spence e Mark Richardson per i Sounds Ritual

Annamaria Testa - Raccontare la Memoria, un Gusto, uno Stile,

un Paese!

Cav. Giorgetto Giugiaro - Designer e Imprenditore italiano

Francesco Zurlo - Preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano

Gianpaolo Sodano - Maestro oleario e Dirigente d'azienda –
“Siamo quello che sappiamo, siamo quello che facciamo!”

Cristina Nonino – Autenticità e storia della distillazione Italiana della Grappa nel mondo

Carlo Di Cristo - La Lievitazione e il “Pane Cafone” - Impasta Technology - Accademia Bakery Enrico Dandolo - Accademia Gualtiero Marchesi

Yannick Allèno e Thomas Allèno e la straordinaria iniziativa in memoria di “Antoine Allèno”

Marco Pedrali - Cacio & Pepe Day, comunicazioni in movimento

Antonio D'Angelo - L'Eleganza e la Semplicità - Food Sound Ritual

Charles Spence e Antonio D'Angelo “Tortello Cacio & Pepe”

Roberta Tagliavini - Titolare della Galleria RobertaeBasta
Errico Maria Cecchetti - Braianlabium.com

Vincenzo Russo - Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing

Emilio Mansi Impasta Technology- Sostenibilità

Fabio Longhin - Il babà vegetale

Matteo Frattino - Direttore Marketing AEG

Matteo Casagrande Paladini - Direttore Generale Colline e

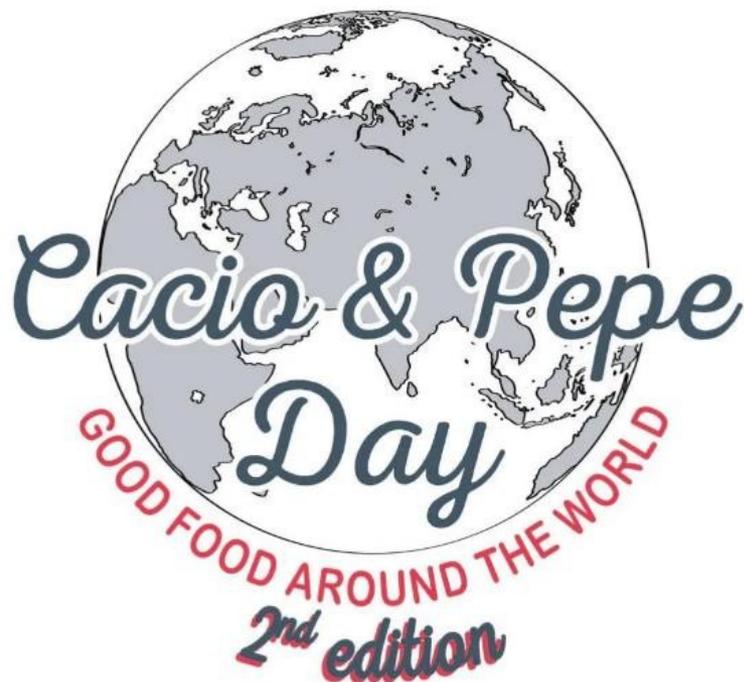
Oltre (Banca Intesa Sanpaolo)

Mark Richardson & Melania Lo Conte - Relaxed Sound Ritual
ideato da Fifth Sense - Bondi 1926

Saranno presenti:

Camillo Caddeo – Tecnologo lievitista gluten-free

Stefano Guizzetti – Scienziato-gelatiere



In occasione del grande giorno di incontri in Triennale verrà introdotta la nuova **Accademia Bakery - Food Technology Institute**, nata grazie al flusso di condivisione e convivio che si può trovare intorno al tavolo di Cacio&Pepe Day, in collaborazione con gli esperti in scienza dell'enogastronomia Carlo di Cristo, Camillo Caddeo e Charles Spence e alcune delle più importanti Università italiane del settore.

In Italia, le dinner experiences proseguono nei mesi a venire presso ristoranti di alto livello, con masterclass uniche che precederanno le cene e giocheranno attorno alla reinterpretazione del piatto icona Cacio&Pepe, esplorandone tutte le variazioni salate e dolci, fino alla mixology e al mondo del gelato: sono oltre 10 date in Italia

Wicky Priyan– Wicky's Cuisine Milano,

Chef Enrico Bartolini – Ristorante Anima Milano,

Maestro Gelatiere Gianfrancesco Cutelli – Gelateria De' Coltelli a Pisa,

Chef Antonio D'Angelo – Ristorante Nobu Milano,

Giuseppe Molaro – Ristorante Contaminazioni a Somma Vesuviana, Napoli,

Renato Trabalza – Trattoria Sora Lella a Roma,

Marco Amasi e Accademia Gualtiero Marchesi – Ristorante Teatro alla Scala Il Foyer,

Davide Oldani – Ristorante D'O,

Antonio 2 Guida - Ristorante Seta del Mandarin Oriental e infine Heinz Beck.

Tavoli ed eventi sono pensati per esplorare le tante interpretazioni del Cacio & Pepe, dal dolce al salato, dall'impatto culturale alle filiere delle materie prime che la compongono.

L'evento vuole celebrare anche l'inizio della VII settimana della Cucina Italiana nel Mondo che inizia il 14 Novembre e termina il 20 Novembre.

Parteciperanno inoltre 30 studenti del Master in Food & Wine Communications dell'Università IULM di Milano.

I commensali/protagonisti sono designer, chef, giornalisti, icone del lifestyle, pubblicitari, grandi gourmet. L'idea è quella di creare molteplici momenti di convivio allo stato puro tra sapori profumi tempi usanze forme e buon cibo; ed in più evoluzione ed innovazione nel cibo e nel design italiano: una linea continua di un Luxury lifestyle senza tempo, sempre innovativo.

Nel pomeriggio si susseguono le MasterClass a tema, qui il programma:

ore 12.20

DRINK SOUNDS RITUAL

Charles Spence - Champagne Perrier Jouet Leo Damiani - Impasta Technology

ore 14.20 DRINK SOUNDS RITUAL

Charles Spence - Caffè Moak Brand Ambassador Moak Caffè

ore 15.10 CRUNCH SOUNDS RITUAL

Charles Spence Carlo di Cristo Camillo Cammeo (Gluten Free) - Impasta Technology Farina sostenibile e lievitati

ore 15.50 DRINK SOUNDS RITUAL

Charles Spence Christian Comparone Bartender Antonella Bondi Immersive Experiences (Food Fragrances) - Bitter al Caffè Hug & Up Grappa Nonino Monovitigno® Moscato Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée® Bibite Sanpellegrino - Perrier

ore 16.30 FOOD SOUNDS RITUAL

Vincenzo Russo Errico Maria Cecchetti Margherita Zito Fiamma Rivetti - Gli studenti del Master Food & Wine IULM Si dimostra come si può misurare la reazione emotiva provocata dalle stimolazioni gustative e ambientali con la **Box CACIO&PEPE DAY - Food Sounds Ritual** (Barilla al bronzo, Consorzio Pecorino Romano, Bibite Sanpellegrino, Antonella Bondi Immersive Experiences, Nonna Dina, AEG)

Il marchio vinicolo "**Il Palagio**" dell'omonima azienda vinicola, di proprietà di **Sting e Trudie Styler** sarà presente con esemplari autentici dall'artista, ad esclusivo uso degli ospiti presenti.

Tutte le foto dei piatti sono state realizzate da Malena Mazza e sono candidate al Perez Art Museum di Miami e al Museo Guggenheim di New York. Avremo con noi **Giacomo Bretzel** - fotografo - nella sua istantanea, ha saputo rappresentare i valori della tradizione e della cultura italiana" e **Maurizio Galimberti** - fotografo - ideatore della "Polaroid Collection Italiana".

Cacio e Pepe Day World Challenge – Extraordinary Sounds

In occasione del Cacio & Pepe Day, il 14 novembre partirà la World Challenge, la tua reinterpretazione migliore della classica ricetta. Milano – New York edition

#Cacio&PepeChallenge. <https://www.cacioepepeday.com/cacio-e-pepe-challenge/>



Gli sponsor di Cacio&Pepe Day:

Acqua S.Pellegrino
Acqua Panna
Bibite Sanpellegrino
AEG
Agostoni
Antonella Bondi Immersive Experiences Banca Intesa Sanpaolo
Barilla
Bonvolio
Bravo
Cocktail First
Consorzio Pecorino Romano Consorzio Riso Delta Po IGP
Hug & Up
l'impasta Technology
Il Palagio e Tony Sasa
Moak Caffè
Moretti Forni
Nilde
Nonino Distillatori
Nonna Dina
Pepper Field
Perrier
Perrier-Jouët Champagne Robertaebasta
Tenute Lunelli
Vittorio Dassi Fondazione Zwilling Group
Vicuna Luxury

L'evento si è potuto realizzare grazie anche al Patrocinio di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/cacio-and-pepe-day-14-novembre-2022-programma/>

Enit: connessioni vino-cibo-moda spingono il turismo italiano

15 NOVEMBRE 2022, 11:30 | TURISMO



La pizza sarà protagonista della settimana della cucina italiana nel mondo. Lo ribadisce Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit, all'apertura di "Cacio e pepe day", che ha portato a Milano le grandi firme della gastronomia nazionale e non solo, con una special guest star come Yannick Alléno, introdotto al pubblico da Davide Oldani. "Oggi si sceglie di andare in vacanza nei luoghi del gusto – ha detto – che si intrecciano con altre tipologie di destinazione, creando connessioni: tra archeologia e vino, ad esempio. Oppure con il mondo della moda, che vede sempre più stilisti aprire insegne di ristoranti o cantine. Il mondo del vino è un formidabile volano del made in Italy nel mondo: grazie ai wine-hotel e ai ristoranti gourmet collegati alle cantine, oggi il legame con la vacanza è ancora più stretto".

Della necessità di recuperare il tempo perduto parla Enzo Vizzari, che ha da poco lasciato la direzione delle Guide dell'Espresso: "Abbiamo un patrimonio straordinario, niente affatto inferiore a quello francese. Troppo spesso, però, ci siamo limitarci a dircelo tra di noi. Enit e ministeri, in passato, non hanno fatto abbastanza, ora è necessario svoltare".

Intanto, la pizza è al centro della settimana della cucina italiana nel mondo in programma fino al 20 novembre 2022. Il progetto, ideato e coordinato dalla Farnesina, vede protagonisti sette fra i pizzaioli più rappresentativi, ognuno con tre pizze abbinare agli ingredienti di diverse regioni italiane. La pizza è inoltre il principale argomento di tendenza ricercato dagli utenti di alcuni dei principali mercati di provenienza dei turisti – ossia Stati Uniti, Cina, Francia, Spagna, Germania e Regno Unito (fonte Semrush).

Nel video la conversazione tra Nicola Tinto Prudente, voce storica di programmi televisivi e radiofonici legati alla pizza, e l'ad ENIT Roberta Garibaldi.

https://travelnostop.com/news/turismo/enit-connessioni-vino-cibo-moda-spingono-il-turismo-italiano_558072



Enit, connessioni vino - cibo - moda spingono il turismo



La pizza sarà protagonista della settimana della cucina italiana nel mondo. Lo ribadisce Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit, all'apertura di "Cacio e pepe day", che...

https://www.virgilio.it/italia/milano/notizielocali/enit_connessioni_vino_cibo_moda_spingono_il_turismo-70042063.html/amp

MILANO LUXURY LIFE



MILANO – Dopo l'evento a New York presso l'Armani Restaurant, si terrà Cacio & Pepe Day a Milano lunedì 14 Novembre alla Triennale di Milano in Viale Alemagna 6.

L'appuntamento sensoriale e culturale dell'enogastronomia italiana, nato come evento-rivelazioni nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, torna a Milano e si presenta con un parterre d'eccezione.

 Cacio Pepe Day Milano

Girato cena Armani NY

L'idea è quella di creare e costruire un momento di condivisione e scambio di opinioni, quasi un talk, dove le persone si confrontano sul cibo, esaltando la convivialità e assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane.

La **convivialità** e la **sostenibilità** intesa come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità.



Antonella Bondi

A Cacio & Pepe Day di Milano verrà presentato Il Food Sounds Ritual, di cui ne è autrice **Antonella Bondi**, che è il risultato di uno studio che appartiene al campo della gastrofisica, la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande. Questo percorso si potrà effettuare anche attraverso la Box Cacio&Pepe Day Sounds Ritual che prevede all'interno gli ingredienti e la ricetta per preparare una speciale Cacio&Pepe, con la musica, colori e profumi in tema con la ricetta, in modo da trasformare la box in un'esperienza multisensoriale.

Partiamo quindi dal racconto di una delle ricette più tradizionali ed antiche, della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che servirà a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze.

In occasione del grande giorno di incontri in Triennale verrà introdotta la nuova Accademia Bakery – Food Technology Institute, nata grazie al flusso di condivisione e convivio che si può trovare intorno al tavolo di **Cacio & Pepe Day** di Milano, in collaborazione con gli esperti in scienza dell'enogastronomia Carlo di Cristo, Camillo Caddeo e Charles Spence e alcune delle più importanti Università italiane del settore.

In Italia, le dinner experiences proseguono nei mesi a venire presso ristoranti di alto livello, con masterclass uniche che precederanno le cene e giocheranno attorno alla reinterpretazione del piatto icona **Cacio & Pepe**, esplorandone tutte le variazioni salate e dolci, fino alla mixology e al mondo del gelato: sono oltre 10 date in Italia Wicky Priyan – Wicky's Cuisine Milano, Chef Enrico Bartolini – Ristorante Anima Milano, Maestro Gelatiere Gianfrancesco Cutelli – Gelateria De' Coltelli a Pisa, Chef Antonio D'Angelo – Ristorante Nobu Milano, Giuseppe Molaro – Ristorante Contaminazioni a Somma Vesuviana, Napoli, Renato Trabalza – Trattoria Sora Lella a Roma, Marco Amasi e Accademia Gualtiero Marchesi – Ristorante Teatro alla Scala Il Foyer, Davide Oldani – Ristorante D'O, Antonio Guida – Ristorante Seta del Mandarin Oriental e infine Heinz Beck. Tavoli ed eventi sono pensati per esplorare le tante interpretazioni del Cacio & Pepe, dal dolce al salato, dall'impatto culturale alle filiere delle materie prime che la compongono.

L'evento vuole celebrare anche l'inizio della VII settimana della Cucina Italiana nel Mondo che inizia il 14 Novembre e termina il 20 Novembre. Parteciperanno inoltre 30 studenti del Master in Food & Wine Communications dell'Università IULM di Milano.

I commensali/protagonisti sono designer, chef, giornalisti, icone del lifestyle, pubblicitari, grandi gourmet. L'idea è quella di creare molteplici momenti di convivio allo stato puro tra sapori profumi tempi usanze forme e buon cibo; ed in più evoluzione ed innovazione nel cibo e nel design italiano: una linea continua di un Luxury lifestyle senza tempo, sempre innovativo.

Il marchio vinicolo "Il Palagio" dell'omonima azienda vinicola, di proprietà di **Sting** e **Trudie Styler** sarà presente con esemplari autenticati dall'artista, ad esclusivo uso degli ospiti presenti.

Tutte le foto dei piatti sono state realizzate da **Malena Mazza** e sono candidate al Perez Art Museum di Miami e al Museo Guggenheim di New York.

Avremo con noi **Giacomo Bretzel** – fotografo – nella sua istantanea, ha saputo rappresentare i valori della tradizione e della cultura italiana" e **Maurizio Galimberti** – fotografo – ideatore della "Polaroid Collection Italiana".

<https://www.milanoluxurylife.it/cacio-pepe-day-alla-triennale-di-milano/>

«Cacio e pepe day», Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma

🕒 14/11/2022 16:01:00



«Cacio e pepe day», Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma

Cacio, Pepe

« **Cacio** e pepe day», Milano è la **città** dove si mangia più romano dopo Roma

In Triennale un simposio sul piatto tipico romano. Tutti i segreti della ricetta, dalla cucina pop agli chef stellati

<https://headtopics.com/it/cacio-e-pepe-day-milano-e-la-citta-dove-si-mangia-piu-romano-dopo-roma-31672260>

Quando la Cacio e Pepe mette tutti d'accordo

EVENTI E FIERE DI SETTORE

Paola Idilla Carella 15/11/2022



Dopo Tokyo e New York il CACIO&PEPE DAY arriva a Milano e inaugura la VII edizione della settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Che il milanese preferisca la pasta cacio e pepe all'ossobuco e al risotto è un po' esagerato ma ieri in Triennale abbiamo assistito a un bell'esempio di apertura culturale e distensiva anche tra Italia e Francia. Dopo l'evento a New York e Tokio, Antonella Bondi, creatrice del progetto, ha scelto Milano per l'evento che inaugura la settimana della cucina italiana nel mondo. Il Cacio&Pepe Day è un progetto Good Food Society che intende dare sostegno concreto al turismo enogastronomico italiano e ai suoi produttori, ristoratori e chef e naturalmente come promozione della cucina tricolore all'estero. La pasta Cacio & Pepe è una ricetta romana storica e rappresenta perfettamente l'idea stessa dell'Italia, per la semplicità degli ingredienti e per la sua tradizionalità.

Un momento di condivisione che il bravo giornalista Pierluigi Pardo ha condotto, scambiando opinioni con tanti ospiti. L'importanza della convivialità della cucina italiana come driver delle destinazioni turistiche è stata sottolineata da Roberta Garibaldi, amministratore delegato di ENIT. "Oggi si sceglie di andare in vacanza nei luoghi del gusto che si intrecciano con altre tipologie di destinazione – afferma Roberta Garibaldi, in apertura della manifestazione – creando connessioni tra archeologia e vino, ad esempio. Oppure con il mondo della moda, che vede sempre più stilisti aprire insegne di ristoranti o cantine. Il mondo del vino è un formidabile volano del made in Italy nel mondo: grazie ai wine-hotel e ai ristoranti gourmet collegati alle cantine, oggi il legame con la vacanza è ancora più stretto".

"Oggi la parola per fare ristorazione 4.0 è sostenibilità – spiega Davide Oldani, tra gli ospiti dell'evento – nella nostra cucina POP, che abbiamo iniziato vent'anni fa, la qualità del prodotto è alla base di tutto, la stagionalità, la territorialità del prodotto e poi non dimentichiamo che per essere sostenibili deve esserci rispetto per la parte umana, per le persone che lavorano e che fanno questo mestiere. Credo che sia la cosa fondamentale, per la ristorazione italiana, per continuare nel suo progetto di crescita. Il rincaro dei prezzi è una situazione uguale per tutti, siamo tutti sulla stessa barca, dobbiamo agire in maniera coordinata e soprattutto fare squadra".

Tra le guest star dell'evento, la colonna portante della cucina francese, Yannick Alléno: "Tutti gli eventi che avvicinano le culture sono importanti – spiega lo chef d'oltralpe – spesso la politica allontana ma io penso che, proprio in questo momento, con una situazione così drammatica a livello mondiale, è necessario cercare di essere uniti. La ristorazione, nonostante funzioni molto bene, sia in Francia che in Italia, ha le stesse problematiche soprattutto per quanto riguarda la carenza di personale".

I Cacio&Pepe Day sono accompagnati dalle esperienze multisensoriali Cacio&Pepe Sounds Ritual, con quattro percorsi: Food, Mixology, Crunch Crumble Sounds (sapore del pane e della pasticceria) Lifestyle (profumi della natura e dell'ambiente). L'atto di degustare un cibo coinvolge tutti e cinque i sensi, per questo motivo il percorso ha inizio con l'assaggio di un piatto realizzato in esclusiva da uno tra i migliori chef al mondo e successivamente l'esperienza di gusto viene accompagnata da un suono e un profumo che naturalmente si legano con il piatto stesso. Lo chef Antonio D'Angelo, del ristorante Nobu ha regalato una esperienza straordinaria con i suoi tortelli Cacio&Pepe.

Numerose le aziende presenti come partner, perché il cibo non è solo fonte di sopravvivenza, ma uno strumento capace di esaltare le relazioni umane: – "Per noi il lavoro è soprattutto legame col territorio, artigianalità, legame con le radici della nostra terra – afferma Cristina Nonino – noi siamo molto fortunati, perché abbiamo dei collaboratori che vivono l'Azienda in prima persona e condividono con noi tutti i nostri successi. Oggi si parla tanto di sostenibilità ambientale, economica e sociale, è fondamentale quindi avere grande rispetto per i collaboratori e noi siamo tra l'altro un'azienda che proprio l'altro giorno, dopo una verifica da parte della finanza abbiamo ricevuto i complimenti per gli ottimi stipendi che riconosciamo al nostro personale. Il mondo della grappa ha un'economia circolare perché la nostra materia prima è il residuo della vinificazione e il nostro residuo di distillazione diventa a sua volta una straordinaria preziosa materia prima perché è un ottimo mangime per polli, uno straordinario fertilizzante e poi dai semi di vinacciolo si ottiene un olio preziosissimo che molto usato anche nella cosmesi".

Dal Friuli fino alla Sicilia, perché il patrimonio enogastronomico italiano mette tutti d'accordo e dopo un piatto di pasta non si può che concludere con una tazza di caffè: –"In Italia esistono oltre 800 torrefattori – spiega Annalisa Spadola, il padre è il fondatore di Caffè Moak, azienda nata a Modica nel 1967 e oggi presente in oltre 50 paesi – si tratta di un mercato molto ricco e con caratteristiche ben distinte dal mondo del food, perché da regione e regione i gusti cambiano moltissimo e per questo noi produciamo diverse selezioni di caffè, sia per la ristorazione che per l'uso domestico, in cialde e in capsule, ma la moka rappresenta un rituale al quale siamo legati: il rumore della caffettiera, il profumo del caffè al risveglio, sono ricordi scolpiti nella memoria di ogni italiano".

<https://lombardiaeconomy.it/la-cacio-e-pepe-mette-tutti-daccordo/>



Quando la Cacio e Pepe mette tutti d'accordo



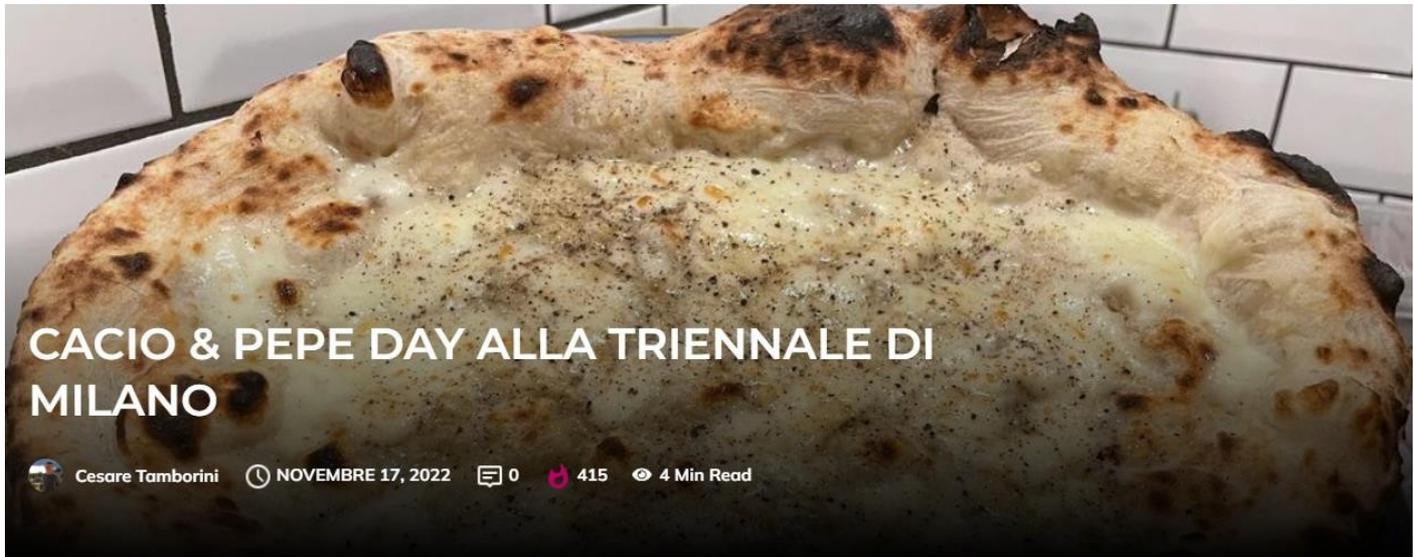
Denial of Responsibility! Tutti i diritti sono riservati a lombardiaeconomy©

Autore **lombardiaeconomy**

Commenta

Quando la Cacio e Pepe mette tutti d'accordo (Di martedì 15 novembre 2022) Dopo Tokyo e New York il **Cacio&Pepe DAY** arriva a Milano e inaugura la VII edizione della settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Che il milanese preferisca la pasta **Cacio** e **Pepe** all'ossobuco e al risotto è un po' esagerato ma ieri in Triennale abbiamo assistito a un bell'esempio di apertura culturale e distensiva anche tra Italia e Francia. Dopo l'evento a New York e Tokio, Antonella Bondi, creatrice dell'evento, ha scelto Milano per l'evento che inaugura la settimana della cucina italiana nel mondo. Il **Cacio&Pepe Day** è un progetto Good Food Society che intende dare sostegno concreto al turismo enogastronomico italiano e ai suoi produttori, ristoratori e chef e

<https://www.zazoom.it/2022-11-15/quando-la-cacio-e-pepe-mette-tutti-daccordo/11919433/>



CACIO & PEPE DAY ALLA TRIENNALE DI MILANO

 Cesare Tamborini  NOVEMBRE 17, 2022  0  415  4 Min Read

CACIO & PEPE DAY ALLA TRIENNALE DI MILANO

Dopo l'evento a New York dello scorso Ottobre presso l'Armani/Ristorante, grazie all'intervento d'eccezione dello Chef Antonio D'angelo, si è tenuto Lunedì 14 Novembre alla Triennale di Milano "CACIO & PEPE DAY", l'appuntamento che si ispira alla ricetta della tradizione italiana, autentico spaccato della nostra storia, che è servita a traghettare i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze, la nostra cultura, l'arte e il design. Nato come evento-rivelazione nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, è tornato a Milano e si è presentato con un parterre d'eccezione.



Da sinistra Enzo Vizzari, Yannick Alléno e Davide Oldani

L'IDEA

L'idea è stata quella di creare e costruire un networking, un momento di condivisione e scambio di opinioni, un talk, dove le persone si sono confrontate sul cibo, esaltando la convivialità e assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La **convivialità** e la **sostenibilità** intesa come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il **piacere della socialità**.

Partiamo quindi dal racconto di una delle ricette più antiche, della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che servirà a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze.



Leo Damiani per Champagne Perrier-Jouët

Sono intervenuti in apertura **Simonetta D'Amico** Presidente Commissione Bilancio del Comune di Milano e l' Amministratore Delegato ENIT **Roberta Garibaldi**, poi i talks e le masterclass a tema oltre ad **Antonio D'Angelo** Chef del Ristorante **Nobu Milano**, che in questa occasione si è esibito con il suo concetto di "Eleganza e Semplicità" con un'interpretazione di Tortello Cacio e Pepe. La filosofia è stata quella di rappresentare gli elementi di una cucina tradizionale nella semplicità di un tortello.



Charles Spence e Mark Richardson; a sinistra il moderatore dell'evento Pierluigi Pardo

L'evento è stato coronato anche dalla presenza di **Davide Oldani**, **Enzo Vizzari**, il noto chef francese **Yannick Alléno**, **Cristina Nonino**, **Roberta Tagliavini** – gallerista –, **Leo Damiani** per **Champagne Perrier – Jouët**, **Carlo di Cristo** – scienziato della lievitazione –, **Enrico Dandolo** – Accademia Gualtiero Marchesi –, **Giampaolo Sodano** – Mastro Oleario –, **Riccardo Pastore** – Direttore Consorzio Pecorino Romano –, **Emidio Mansi** – Direttore Marketing Pastificio Garofalo – **Fabio Longhin** – Maestro Pasticcere – Il babà vegetale, **Matteo Casagrande Paladini** – Direttore Generale Colline e Oltre –, **Prof. Vincenzo Russo** – Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing –, **Camillo Caddeo** – Tecnologo lievitaista gluten-free e brand ambassador di Forni Moretti, **Matteo Frattino** – Direttore Marketing AEG –, **Stefano Guizzetti** – Patron e scienziato-gelatiere di Ciacco Lab –, **Caffè Moak** **Marco Poidomani**, **Danilo Vella**, **Stefano Guizzetti** Maestro Gelatiere, e il vino "Il Palagio" di **Sting** e **Trudie Styler**.



Chef Antonio D'Angelo

Con l'occasione sono stati presentati i **Sounds Ritual** declinati in 5 format (**FOOD-DRINK-CRUNCH-RELAX- DESIGN**), dei quali ne è autrice **Antonella Bondi**, che sono il risultato di uno studio appartenente al campo della **gastrofisica**, ovvero la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande.

In apertura la **Pizza Cacio & Pepe** di **Carlo di Cristo**

<https://www.tendenzediviaggio.it/2022/11/17/cacio-pepe-day-alla-triennale-di-milano/>



Cacio & Pepe Day, in Triennale a Milano la celebrazione della cucina italiana nel mondo



DI FINE DINING LOVERS, REDAZIONE

17 Novembre, 2022



Foto courtesy Terenzi Communications

L'ultima edizione del **Cacio & Pepe Day** si è tenuta lo scorso 14 novembre presso la **Triennale di Milano**. Una location esclusiva, nonché punto di riferimento nazionale per l'arte e il design, era il posto giusto per ospitare l'idea del Cacio & Pepe Day che è quella di creare e costruire un **networking**, un momento di condivisione e scambio di opinioni, ma anche un talk in cui le persone possono **confrontarsi sul vasto tema del cibo**. Il focus dell'evento è l'approfondimento sulla **convivialità**, sulla **storia del cibo** e sul suo **significato simbolico**, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione.

Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La **convivialità e la sostenibilità** intese come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il piacere di stare insieme e condividere spazio e tempo.

Per questo si parte proprio dalla cacio e pepe, una delle ricette più antiche della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che serve a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze.

Sono intervenuti in apertura Simonetta D'Amico, Presidente Commissione Bilancio del Comune di Milano, e l'Amministratore Delegato ENIT Roberta Garibaldi. Tra le masterclass a tema, Antonio D'angelo, chef del Ristorante Nobu Milano, in questa occasione si è esibito con il suo concetto di "Eleganza e Semplicità" un la sua personale interpretazione del Tortello Cacio e Pepe. La filosofia è stata quella di rappresentare gli elementi di una cucina tradizionale nella semplicità di un tortello.

L'evento è stato coronato anche dalla presenza di Davide Oldani, il pluristellato chef francese **Yannick Alléno**, Carlo di Cristo – scienziato della lievitazione Enrico Dandolo – Accademia Gualtierio Marchesi, Giampaolo Sodano - Mastro Oleario, Riccardo Pastore – Direttore Consorzio Pecorino Romano, Emidio Mansi – Direttore Marketing Pastificio Garofalo, il professore Vincenzo Russo – Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing e tanti altri.

Con l'occasione sono stati presentati i Sounds Ritual declinati in 5 format (FOOD-DRINK-CRUNCH-RELAX- DESIGN), di cui ne è autrice Antonella Bondi. Si tratta del risultato di uno studio che appartiene al campo della gastrofisica, la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande.

<https://www.finedininglovers.it/articolo/cacio-pepe-day>

la Repubblica

Dopo New York sbarca a Milano il "Cacio & pepe day": iniziativa che diffonde il "vangelo della cucina green"

di Enrico Maria Albamonte



Dopo New York la fondatrice di questo format Antonella Bondi, architetto bolognese con una vocazione a sperimentare nuovi linguaggi basati su "emozioni olfattive" fra arredamento e bel vivere, ha replicato in questi giorni questa edonistica formula a Milano, alla Triennale

Un antico adagio recita: "A tavola non si invecchia". In realtà oggi la cultura conviviale soprattutto in un'ottica di slow life può essere il punto di partenza per la creazione di esperienze di spessore condivise fra gastronomia, design, arte e cultura in senso lato, con un focus precipuo sulla sostenibilità. In sostanza sta prendendo piede anche da noi un nuovo modo di fare network con stile e coscienza ecologica sulla base di degustazioni di piatti tipici della **tradizione culinaria italiana**.

Ne è un esempio il "**Cacio & pepe day**", una curiosa iniziativa che coniuga alta cucina, intrattenimento intellettuale e benessere attraverso eventi ambientati in location d'eccezione dedicati alla rinomata 'cacio e pepe', una autentica icona della cucina italiana considerata dagli addetti ai lavori una delle pietanze più raffinate e perfino lussuose, dal momento che il pepe è stato considerato in passato una spezia molto pregiata. Dopo New York la fondatrice di questo format **Antonella Bondi**, architetto bolognese con una marcata vocazione a sperimentare nuovi linguaggi basati su "emozioni olfattive" fra arredamento e bel vivere, ha replicato in questi giorni questa edonistica formula a **Milano**, alla **Triennale**, complice l'entusiastica adesione dello chef **Antonio D'Angelo**, già responsabile della ristorazione del gruppo Armani e apprezzato chef del prestigioso ristorante fusion Nobu Milano che sulla sostenibilità e sul cibo sano e di qualità ha costruito una carriera di successo. D'Angelo, che è campano di origine ma lombardo di

adozione, ha infatti creato a Castel Mella (Brescia) "**L'orto di Mimi**", un'azienda agricola che, sfruttando i benefici effetti di una vasca a modello risaia studiata per mantenere un livello di umidità e temperatura costanti in cui crescere il miglior wasabi fresco reperibile sul mercato tricolore, si propone di "tutelare l'ambiente, la salute e le risorse, ben oltre i crismi del biologico", per citare lo chef.

Infatti, oltre a bandire totalmente la chimica dai campi, questa green farm evita il ricorso a fonti di energia fossile senza quindi creare sottoprodotti di scarto da smaltire. Divenuto lo chef di fiducia di **Giorgio Armani**, D'Angelo è la punta di diamante nonché l'anfitrione degli incontri organizzati da Bondi che può sempre contare su un parterre blasonato. All'ultimo evento di novembre a Milano hanno partecipato fra gli altri, chef come **Yannick Alléno** e **Davide Oldani**, ma anche il circo gastronomico **Enzo Vizzari Leo Damiani** dello champagne Perrier-Jouet, la gallerista **Roberta Tagliavini** di "Roberta & Basta" e **Cristina Nonino**, oltre a scienziati della nutrizione, maestri gelatieri e **Simonetta D'Amico**, presidente Commissione Bilancio del Comune di Milano e l'amministratore delegato dell'Enit **Roberta Garibaldi**, che hanno aperto il talk show.

"L'impegno di Antonio D'Angelo per rendere possibili i nostri eventi da New York fino a Milano è davvero encomiabile -

commenta **Bondi** - questo eminente chef è stato anche il primo a credere nelle mie iniziative e auspico quindi che continui a supportare questa manifestazione, nata con l'intento di salvaguardare le eccellenze gastronomiche nostrane soprattutto per i riflessi che determinano sul nostro stile di vita che sempre di più, dopo il Covid, deve essere igienico, salubre e soprattutto eco-friendly perché "there is no planet B": per questo infatti amo studiare con i miei "sounds ritual" la gastrofisica che si occupa di esplorare gli addentellati fra gastronomia e psicofisica con lo scopo di gettare luce sui fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaporiamo cibi e bevande". Il prossimo appuntamento con i "Cacio & pepe day" troverà nuovamente spazio a **Milano**, non a caso scelta da Bondi in quanto storica capitale del design e dell'architettura d'avanguardia.

https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/le-storie/2022/11/17/news/dopo_new_york_sbarca_a_milano_il_cacio_pepe_day_iniziativa_che_vuole_diffondere_il_vangelo_della_cucina_green-375012935/?ref=pay_amp

Cacio & Pepe Day, in Triennale a Milano la celebrazione della cucina italiana nel mondo



L'ultima edizione del **Cacio & Pepe Day** si è tenuta lo scorso 14 novembre presso la **Triennale di Milano**. Una location esclusiva, nonché punto di riferimento nazionale per l'arte e il design, era il posto giusto per ospitare l'idea del Cacio & Pepe Day che è quella di creare e costruire un **networking**, un momento di condivisione e scambio di opinioni, ma anche un talk in cui le persone possono **confrontarsi sul vasto tema del cibo**. Il focus dell'evento è l'approfondimento sulla **convivialità**, sulla **storia del cibo** e sul suo **significato simbolico**, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione.

Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La **convivialità e la sostenibilità** intese come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il piacere di stare insieme e condividere spazio e tempo.

Per questo si parte proprio dalla cacio e pepe, una delle ricette più antiche della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura

<https://lacittanews.it/cacio-pepe-day-in-triennale-a-milano-la-celebrazione-della-cucina-italiana-nel-mondo/>



Anche il gelato al Cacio&PepeDay 2022



Il gelato del Cacio&PepeDay 2022 prodotto da Stefano Guizzetti, maestro gelatiere di Ciacco Gelato a Milano e a Parma.

È stata la cultura alimentare la protagonista del 2° Cacio&Pepe Day, occasione di confronto sul cibo nel segno della convivialità. Oltre a pasta, pecorino e altre eccellenze, si è parlato di gelato Cacio&Pepe e di Babà vegetale

Un evento immersivo quello dello scorso 14 novembre alla Triennale di Milano, quando si è festeggiata il 2° **Cacio&PepeDay**, progetto ideato da **Antonella Bondi**, architetto e creatrice di fragranze alimentari, che ha toccato prima New York e poi il capoluogo lombardo, ampliando il raggio d'azione dall'iconica ricetta romana e diventando un momento culturale significativo dell'enogastronomia italiana. Sull'onda della frizzante conduzione del giornalista **Pierluigi Pardo**, e fra gli effluvi della **fragranza al Pepe Nero** di Bondi, si è parlato, tra gli altri, con **Roberta Garibaldi**, amministratore delegato di Enit, Agenzia Nazionale del Turismo, con **Enzo Vizzari**, giornalista, e con gli chef stellati **Davide Oldani** e **Yannick Alléno**, di eccellenze italiane, di come valorizzarle e farle diventare un veicolo di attrazione per i turisti stranieri. Immane anche la presentazione di ricette ad hoc: dal Tortello con salsa Cacio&Pepe e scampi dello chef **Antonio D'Angelo** di Nobu Milano, ai due dessert, il Gelato Cacio&Pepe del gelatiere **Stefano Guizzetti** di Ciacco Lab a Milano e Parma, e il **Babà Vegetale** del pasticciere **Fabio Longhin** della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona, Va.

Il gelato Cacio&Pepe

Al termine di un evento denso di contenuti non è mancato il nuovo gelato dedicato al Cacio&PepeDay. A realizzarlo **Stefano Guizzetti**, scienziato, chimico e gelatiere, intenzionato a riproporre le sensazioni di pienezza, rotondità e setosità tipiche di questo piatto come, in forma diversa, aveva proposto l'anno scorso **Gianfrancesco Cutelli**, dell'omonimo locale a Pisa.

Guizzetti ha provveduto a infondere alla miscela gli amidi della pasta aggiungendo, per portare cremosità, un 55% di acqua di risulta cotta e un 8% di pasta stracotta e frullata per enfatizzarne le note amidacee. Dalla pasta è poi passato al cacio. È infatti interessante segnalare la scelta del gelatiere di utilizzare del Pecorino Crosta Nera, inserito nella spuma collocata sul gelato, per portare un buon contributo di sapidità e gusto.

Emanuela Balestrino
Foto di Mila/Photo/Art.



Didascalie

- 1 Pierluigi Pardo con Antonella Bondi, architetto e creatrice di fragranze alimentari e ideatrice del progetto Cacio&PepeDay.
- 2 Il Pepe Nero e le altre fragranze alimentari di Bondi.
- 3 Stefano Guizzetti e la sua assistente con il gelato Cacio&Pepe.
- 3 bis Guizzetti mentre prepara il gelato Cacio&Pepe.
- 5 Confusion, il Baba Vegetale di Fabio Longhin della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona, Va.
- 6 Il giornalista Pierluigi Pardo con il collega Enzo Vizzari e gli chef stellati Yannick Alléno e Davide Oldani.
- 2 Il Pepe Nero e le altre fragranze alimentari di Antonella Bondi al Cacio&PepeDay 2022.
- 3 Stefano Guizzetti e la sua assistente con il gelato Cacio & Pepe.
- 3 bis Close up su Stefano Guizzetti mentre prepara il gelato al Cacio&Pepe.
- 4 Il gelato del Cacio&PepeDay 2022 prodotto da Guizzetti, di Ciacco Gelato a Milano e Parma.
- 5 Confusion, il Baba Vegetale di Fabio Longhin della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona, Va.
- 6 Il giornalista Pierluigi Pardo con il collega Enzo Vizzari e gli stellati Yannick Alléno e Davide Oldani.

<https://www.tuttogelato.it/ultime-news/item/3081-anche-il-gelato-al-cacio-pepeday-2022.html>

POSTED ON [18 NOVEMBRE 2022](#) BY [MILANO.ZONE](#)

Dopo New York sbarca a Milano il “Cacio & pepe day”: iniziativa che diffonde il “vangelo della cucina green”

Un antico adagio recita: “A tavola non si invecchia”. In realtà oggi la cultura conviviale soprattutto in un’ottica di slow life può essere il punto di partenza per la creazione di esperienze di spessore condivise fra gastronomia,...

<https://www.milano.zone/2022/11/18/dopo-new-york-sbarca-a-milano-il-cacio-pepe-day-iniziativa-che-diffonde-il-vangelo-della-cucina-green/>

CACIO & PEPE DAY Triennale di Milano



Published 2 minuti ago on 18 Novembre 2022
By [DailyMood.it](#)



Dopo l'evento a New York dello scorso Ottobre presso l'Armani/Ristorante, grazie all'intervento d'eccezione dello Chef Antonio D'angelo, si è tenuto Lunedì 14 Novembre a Milano CACIO & PEPE DAY alla Triennale, l'appuntamento, che si ispira alla ricetta della tradizione italiana, uno spaccato della nostra storia, che è servita a traghettare i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze, la nostra cultura, l'arte e il design.

Nato come evento-rivelazioni nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, è tornato a Milano e si è presentato con un parterre d'eccezione

L'IDEA

L'idea è stata quella di creare e costruire un networking, un momento di condivisione e scambio di opinioni,

un talk, dove le persone si sono confrontate sul cibo, esaltando la convivialità e assaporando gusti e alimenti che hanno una storia e un significato simbolico, legato alle tradizioni della società di appartenenza che si tramandano di generazione in generazione. Il cibo è sempre stato "relazione", non si limita ad essere solo fonte di sopravvivenza, ma veicola tutti i sensi per esaltare le relazioni umane. La **convivialità e la sostenibilità** intesa come condivisione del cibo favoriscono il dialogo, la riflessione e il **piacere della socialità**.

Partiamo quindi dal racconto di una delle ricette più antiche, della cucina italiana, con un percorso fatto di arte e cultura non solo enogastronomica. Uno spaccato della nostra storia, che servirà a traghettare quelli che sono i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze

Sono intervenuti in apertura **Simonetta D'Amico Presidente** Commissione Bilancio del Comune di Milano e l'Amministratore Delegato ENIT **Roberta Garibaldi**, poi per i talks e le masterclass, a tema, oltre ad **Antonio D'angelo Chef del Ristorante Nobu Milano**, che in questa occasione si è esibito con il suo

Chef del Ristorante Nobu Milano, che in questa occasione si è esibito con il suo concetto di “Eleganza e Semplicità” con un’interpretazione di Tortello Cacio e Pepe. La filosofia è stata quella di rappresentare, gli elementi di una cucina tradizionale nella semplicità di un tortello.

L’evento è stato coronato anche dalla presenza di **Davide Oldani**, **Enzo Vizzari**, il noto chef francese **Yannick Alléno**, **Cristina Nonino – Roberta Tagliavini** gallerista, **Leo Damiani** per **Champagne Perrier-Jouët**, **Carlo di Cristo** – scienziato della lievitazione **Enrico Dandolo** – Accademia Gualtiero Marchesi – **Giampaolo Sodano** Mastro Oleario, **Riccardo Pastore** – Direttore Consorzio Pecorino Romano, **Emidio Mansi** – Direttore Marketing Pastificio Garofalo – **Fabio Longhin** – Maestro Pasticcere – Il babà vegetale, **Matteo Casagrande Paladini** – Direttore Generale Colline e Oltre, Prof **Vincenzo Russo** – Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing, **Camillo Caddeo** Tecnologo lievitaista gluten-free e brand ambassador di Forni Moretti, **Matteo Frattino** – Direttore Marketing AEG, **Stefano Guizzetti** – Patron e scienziato-gelatiere di Ciacco Lab, **Caffè Moak** Marco Poidomani, **Danilo Vella**, **Stefano Guizzetti** Maestro Gelatiere, e il vino il **Palagio di Sting** e **Trudie Styler**.

Con l’occasione sono stati presentati i **Sounds Ritual** declinati in 5 format (**FOOD-DRINK-CRUNCH-RELAX- DESIGN**), di cui ne è autrice Antonella Bondi, che è il risultato di uno studio che appartiene al campo della gastrofisica, la scienza che unisce gastronomia e psicofisica e studia i fattori che influenzano la nostra percezione multisensoriale mentre assaggiamo cibi e bevande. Ringraziamo **Zwilling** che ha permesso l’utilizzo dei suoi utensili da cucina.

Cacio&Pepe Day

Antonella Bondi info@antonellabondi.com

Cell. +39 348 323 6312

www.caciopepeday.com

#caciopepeday #happychallenge

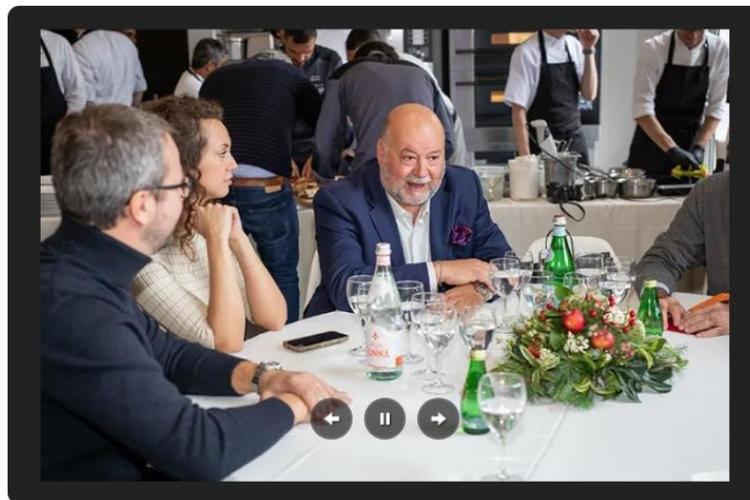
Challenge

<https://www.caciopepeday.com/cacio-e-pepe-challenge/>

Social

Facebook: <https://www.facebook.com/caciopepeday>

Instagram: https://www.instagram.com/cacioepepe_day/



<https://www.dailymood.it/2022/11/18/cacio-pepe-day-triennale-di-milano/>

LA CUCINA ITALIANA



I 5 SENSI DELLA CACIO & PEPE

Risale ai tempi dell'antica Roma e da allora non solo è onnipresente sulle tavole della capitale, ma si è diffusa in molteplici versioni in tutta Italia, diventando un'icona nazionale. Immutabile nella sua eleganza e golosità, la cacio & pepe si presta a molteplici interpretazioni (oggi ben più leggere della ricetta del disciplinare), e a un esperimento inedito, il Food Sounds Ritual: il 14 novembre alla Triennale di Milano, al simposio Cacio & Pepe Day, il piatto è servito coinvolgendo tutti i sensi tra sapori, profumi, luci, colori e la musica giusta, guidati da alcuni ricercatori e osservatori del futuro della cucina. Tra gli altri, il designer Giorgetto Giugiaro, la nostra direttrice Maddalena Fossati,

il professore di gastrofisica Charles Spence e Antonella Bondi, ideatrice del progetto lanciato lo scorso ottobre a New York. caciopepeday.com



22 NOVEMBRE 2022 07:04

Cacio e pepe day alla Triennale di Milano

Dopo l'evento a New York dello scorso Ottobre™ presso l'Armani/Ristorante, grazie all'intervento d'eccezione dello Chef™ Antonio D'angelo,™ si è tenuto a Milano lo scorso 14 novembre alla Triennale il™ CACIO & PEPE DAY, l'appuntamento, che si ispira alla™ ricetta della tradizione italiana, uno spaccato della nostra storia, che è servita a traghettare i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze, la nostra cultura, l'arte e™ il design.

Nato come evento-rivelazioni nel 2021 che da subito si è manifestato con una vocazione internazionale, è tornato a Milano e si è presentato con un parterre d'eccezione

L'evento è stato coronato anche dalla presenza di Davide Oldani, Enzo Vizzari, il noto chef francese Yannick Alléno, Cristina Nonino – Roberta Tagliavini gallerista, Leo Damiani per Champagne Perrier-Jouët, Carlo di Cristo – scienziato della lievitazione Enrico Dandolo – Accademia Gualtiero Marchesi - Giampaolo Sodano Mastro Oleario, Riccardo Pastore – Direttore Consorzio Pecorino Romano, Emidio Mansi – Direttore Marketing Pastificio Garofalo - Fabio Longhin – Maestro Pasticcere -I babà vegetale, Matteo Casagrande Paladini – Direttore Generale Colline e Oltre, Prof Vincenzo Russo - Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing, Camillo Caddeo Tecnologo lievzitista gluten-free e brand ambassador di Forni Moretti, Matteo Frattino - Direttore Marketing AEG, Stefano Guizzetti – Patron e scienziato-gelatiere di Ciacco Lab, Caffè Moak Marco Poidomani, Danilo Vella, Stefano Guizzetti Maestro Gelatiere, e il vino il Palagio di Sting e Trudie Styler.

https://www.tgcom24.mediaset.it/2022/video/cacio-e-pepe-day-alla-triennale-di-milano_57723512-02k.shtml



ULTIME NOTIZIE 22 NOVEMBRE 2022

Guarda più tardi ⌚

Condividi ↗

Cacio e pepe day alla Triennale di Milano

Dopo l'evento a New York dello scorso Ottobre" presso l'Armani/Ristorante, grazie all'intervento d'eccezione dello Chef" Antonio D'angelo,"" si è tenuto a Milano lo scorso 14 novembre alla Triennale il" CACIO & PEPE DAY, l'appuntamento, che si ispira alla"" ricetta della tradizione italiana, uno spaccato della nostra storia, che è servita a traghettare i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze, la nostra cultura, l'arte e" il design.

https://www.libero.it/tv/cacio-e-pepe-day-alla-triennale-di-milano_ms1427107

Cacio & pepe day: cucina e intrattenimento da New York a Milano

Dopo New York, l'evento ha conquistato Milano



Benessere, sostenibilità e design: le varie facce del gusto secondo Antonella Bondi

Cucina, design, intrattenimento e cultura si sono incontrati a Milano nell'evento *Cacio & pepe day*, format creato da Antonella Bondi, architetto bolognese, che ha voluto realizzare in Italia una versione del format che ha già conquistato New York.

Cacio & pepe day: il format è un successo

L'iniziativa è incentrata sulla comunicazione del benessere, alimentare e intellettuale, che ha condito la Triennale di attenzione al *bel vivere*. Partner fondamentale di questa iniziativa è lo chef Antonino D'Angelo, che non ha mai tralasciato l'attenzione alla sostenibilità nel corso della sua carriera.

“Obbligatorio salvaguardare le eccellenze”

Proprio a D'Angelo, Antonella Bondi ha voluto rivolgere il suo più sentito ringraziamento: *“Questo eminente chef è stato anche il primo a credere nelle mie iniziative e auspico quindi che continui a supportare questa manifestazione, nata con l'intento di salvaguardare le eccellenze gastronomiche nostrane soprattutto per i riflessi che determinano sul nostro stile di vita”*.

<https://www.lawebstar.it/cacio-pepe-day-cucina-e-intrattenimento-da-new-york-a-milano/>



Cacio e pepe day alla Triennale di Milano

21 nov | TGCom

+ La tua lista

Condividi

Dopo l'evento a New York dello scorso Ottobre* presso l'Armani/Ristorante, grazie all'intervento d'eccezione dello Chef* Antonio D'angelo,** si è tenuto a Milano lo scorso 14 novembre alla Triennale il* CACIO & PEPE DAY, l'appuntamento, che si ispira alla*** ricetta della tradizione italiana, uno spaccato della nostra storia, che è servita a traghettare i valori e la fama che ci accompagnano in tutto il mondo per ciò che riguarda le nostre eccellenze, la nostra cultura, l'arte e* il design.

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/tgcom24/cacio-e-pepe-day-alla-triennale-di-milano_FD0000000361706