



CACIO & PEPE DAY
14 Novembre 2022
TRIENNALE DI MILANO
dalle 10.00 am

Dopo l'evento a New York presso l'Armani Restaurant, si terrà CACIO & PEPE DAY a Milano il 14 Novembre prossimo 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.

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 **Daive Oldani, Enzo Vizzari e Yannick Alléno**
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 -Presidente 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" - l'Impasta Technology - Accademia Bakery
Enrico Dandolo - Accademia Gualtiero Marchesi
Maddalena Fossati - Direttore La Cucina Italiana
Yannick Alléno e **Thomas Alléno** e la straordinaria iniziativa in memoria di "Antoine Alléno"
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 l'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 lievitaista 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



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:*



12.20 DRINK SOUNDS RITUAL

Charles Spence

-

Champagne Perrier Jouet

Leo Damiani

-

I'mpasta Technology

14.20 DRINK SOUNDS RITUAL

Charles Spence

-

Caffè Moak

Brand Ambassador Moak Caffè

15.10 CRUNCH SOUNDS RITUAL

Charles Spence

Carlo di Cristo

Camillo Cammeo (Gluten Free)

-

I'mpasta Technology

Farina sostenibile e lievitati

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 AnticaCuvée® □

Bibite Sanpellegrino - Perrier

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 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".

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'mpasta 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



Cacio&Pepe Day
Antonella Bondi info@antonellabondi.com
Cell. +39 348 323 6312

www.caciopepeday.com

#caciopepeday #extraordinarysounds

Challenge

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

Social

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

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

Ufficio Stampa

Terenzi Communications
02 66719268
info@terenzis.com

