



CACIO & PEPE DAY 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 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 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 critico enogastronomico, 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, **Maddalena Fossati** La Cucina Italiana, **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, **Alma** con Andrea Sinigaglia, **Caffè Moak** Marco Poidomani, **Danilo Vella**, **Stefano Guizzetti** Maestro Gelatiere, e il vino **il Palagio di Sting** e **Trudie Styler**, il fotografo **Giacomo Bretzel**.

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/caciopepe_day/

Ufficio Stampa

Terenzi Communications

02 66719268

info@terenzis.com

