“SAPORI E PROFUMI DAL MONDO”:

LUNEDÌ 16 MARZO *SALE&PEPE* HA PRESENTATO IL CLUSTER RISO

CON LO CHEF AMBASSADOR DI EXPO MILANO 2015 CESARE BATTISTI

Dalle ore 10.30 presso Un posto a Milano, il ristorante all’interno di Cascina Cuccagna

Sono intervenuti:

Simone Mancini, Country Officer, Participants Division di Expo 2015 S.p.A.

Livia Fagetti, caporedattore di *Sale&Pepe* e **Vittorio Castellani**, in arte Chef Kumalè

Segrate, *16 marzo 2015* - ***Sale&Pepe***, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, presenta una serie di iniziative, incontri gratuiti, showcooking e speciali editoriali per conoscere da vicino - a pochi mesi dal più grande appuntamento internazionale dell’anno - i Paesi che partecipano ai Cluster di **Expo Milano 2015** e i loro patrimoni gastronomici.
Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, durante Expo Milano 2015 le nazioni che non costruiscono un proprio padiglione saranno raggruppate in nove **Cluster** secondo sei specifiche filiere alimentari e tre identità tematiche. Le terre e gli alimenti, le origini e le unicità delle materie prime e dei prodotti, con le ricette della tradizione, sono raccontati in anteprima da *Sale&Pepe* e dalla sua Scuola di Cucina con ***Sapori e profumi dal mondo***: un ciclo di eventi gratuiti e aperti al pubblico - che hanno preso il via il 9 febbraio e proseguiranno fino al 27 aprile - presso Un Posto a Milano, il ristorante all’interno di Cascina Cuccagna.
In ogni giornata sarà presentato un Cluster di Expo Milano 2015*,* con ospiti d’eccezione, performance culinarie e degustazioni guidate alla scoperta delle specialità dei Paesi espositori, con il supporto degli chef di *Sale&Pepe*.

***Sapori e profumi dal mondo* - gli incontri**

Lunedì 16 marzo è stata la volta del **Cluster Riso**, uno dei più importanti alimenti alla base della dieta umana per molte popolazioni. Dalle valli della Cina, dove oltre diecimila anni fa è stato coltivato partendo da una specie spontanea, si è diffuso in tutto il mondo, grazia alla sua adattabilità. In molte parti del pianeta, il riso assume anche valore culturale e religioso, influenza la vita quotidiana, le feste, le tradizioni, il linguaggio.
La giornata si è aperta alle ore 10.30 con un welcome coffee e la conferenza di presentazione del Cluster Riso. E' intervenuto **Simone Mancini**, Country Officer, Participants Division di Expo 2015 S.p.A., per raccontare le specificità dello spazio espositivo che ospiterà dal 1° maggio Bangladesh, Cambogia, Sierra Leone, Myanmar e Laos. **Livia Fagetti**, caporedattore di *Sale&Pepe*, e **Vittorio Castellani**, in arte Chef Kumalè, giornalista e profondo conoscitore delle cucine del mondo, hanno illustrato aspetti peculiari e curiosità dell’alimento protagonista del Cluster.
Alle ore 12.00, showcooking dello chef **Cesare Battisti**, Ambassador di Expo Milano 2015, che ha scelto come ingrediente fondamentale per l’Esposizione Universale proprio il riso. Per tutti i partecipanti all’appuntamento lo chef lombardo ha cucinato: “risotto agli asparagi e limone sotto sale”.
Alle ore 15.30 è iniziato il secondo momento della giornata dedicata al Cluster Riso, in compagnia di **Massimo Agosti**, medico e pediatra, autore del volume *La salute sa di buono*, *Guida pratica all'alimentazione dei bambini da 1 a 6 anni* (Mondadori Electa). A seguire lo chef **Antonio Torchia** ha illustrato ai fornelli la preparazione di una ricetta tratta dal libro.
Alle ore 17.00 appuntamento con il Giappone con il racconto del **Sig. Morimoto**, commerciante di riso per sushi prodotto in Italia, l’*Okomesan*, e showcooking a cura del ristorante giapponese stellato **Iyo** di Milano: il maestro Haruo Ichikawa e gli chef Masaki Okada e Hiroshi Noda hanno preparato “onighiri al salmone e verdure” e “ten don”. A conclusione, degustazione di *sake* guidata da **Marco Massarotto**, imprenditore e consulente di comunicazione, fondatore dell’agenzia Hagakure e autore di libri sul marketing digitale. Viaggiatore amante di fotografia, bicicletta e appassionato di cultura giapponese, è uno dei fondatori di "La Via del Sake”: associazione culturale not for profit nata per promuovere il *sake* e la cultura enogastronomica giapponese in Italia.

illycaffè, partner ufficiale di Expo Milano 2015 e curatore del Cluster del Caffè, ha partecipato alla giornata offrendo ai presenti alcune degustazioni di uno degli elementi più riconosciuti a livello mondiale dell'italianità: l'espresso.

I Cluster di Expo Milano 2015 sono presentati sulle pagine di *Sale&Pepe* con quattro speciali su quattro numeri consecutivi, a partire dal numero di febbraio. Su **salepepe.it** è online un canale tematico con approfondimenti legati agli speciali, video ricette dal mondo, interviste ai protagonisti e fotogallery degli incontri.

I prossimi appuntamenti con *Sapori e profumi dal mondo*:
lunedì 23 marzo: Frutta e Legumi
lunedì 30 marzo: Spezie - il mondo delle spezie
lunedì 20 aprile: Caffè - l'energia delle idee
lunedì 27 aprile: Cacao - il cibo degli dei

Il programma completo è disponibile su **www.salepe.it/expo-2015** e **www.expo2015.org**.

Per seguire e condividere l'iniziativa sui social **#saporieprofumi #Expo2015**.

Per ulteriori informazioni: gestione.scuoladicucina@mondadori.it.

Expo 2015 S.p.A. è la società che organizza e gestisce l'Esposizione Universale che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. La società si occupa di realizzare le opere di preparazione e costruzione del sito espositivo e le opere di natura tecnologica che lo riguardano. Oltre 140 Paesi del mondo hanno confermato la propria presenza alla manifestazione. Informazioni e aggiornamenti sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e sulle attività di Expo 2015 S.p.A. sono disponibili sul sito www.expo2015.org.

Sale&Pepe è la testata leader tra i mensili di cucina di alta gamma, punto di riferimento per chi ama la tavola ed è alla ricerca di proposte gastronomiche esclusive e raffinate, raccontate ogni mese con attenzione ai dettagli e un'alta qualità fotografica. Nel 2011, dall'esperienza di *Sale&Pepe* nasce la Scuola di Cucina: corsi rivolti a grandi e bambini per imparare a scegliere gli ingredienti e a sperimentare il proprio talento ai fornelli, guidati dagli chef del magazine e docenti qualificati.
Il mondo di *Sale&Pepe* comprende inoltre il portale food Salepepe.it con Salepepe.tv, dedicato alle video ricette; gli speciali tematici *Sale&Pepe Wedding*, *Sale&Pepe Veg*, *Il meglio di Sale&Pepe*, e la collana di libri illustrati *Sale&Pepe Collection*.

Vittorio Castellani è conosciuto anche come Chef Kumalè. Giornalista, scrittore e studioso, è un "gastronomade" senza frontiere: ha girato il mondo e ha assaggiato e visto preparare ricette in ogni angolo del pianeta. Lui stesso si definisce uno storyteller, ed è proprio per la sua capacità di raccontare storie che evocano viaggi e profumi lontani che *Sale&Pepe* lo ha scelto come guida per uno speciale alla scoperta dei cluster di Expo2015. www.ilgastronomade.com

Cascina Cuccagna è una delle più antiche cascine agricole milanesi (dal 1695). Dopo anni di abbandono, grazie ad un attento progetto di rigenerazione realizzato e interamente finanziato da Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna, nel 2012 ha riaperto le sue porte alla città. Oggi è un amatissimo punto d'incontro e partecipazione, dove prendono vita numerose attività e progetti legati all'alimentazione, alla cultura e al territorio. Un luogo che ripensa il rapporto tra la camp agna e la città; un centro di promozione e valorizzazione di stili di vita sostenibili. www.cuccagna.org

Un Posto a Milano - cucina, bar e foresteria in Cascina Cuccagna Il menu e le ricette si basano sulla richiesta e rintracciabilità delle migliori risorse stagionali del territorio. Pane, pasta e dolci sono fatti in casa. Molti piatti sono vegetariani e senza glutine. Lo chef è Nicola Cavallaro. Gli alloggi si affacciano sulla corte rurale della cascina, sedici posti letto in piccole e grandi stanze, dove si dorme bene dal 1695. Un progetto d'accoglienza e ristorazione a cura di *esterni.* Cucina e bar aperti da martedì a domenica dalle 10.00 alle 01. Chiuso il lunedì. www.unpostoamilano.it

saleepepemagazine **I** Expo2015Milano.it
salepepe_it **I** Expo2015Milano
salepepe_it **I** expo2015milano

Media Relations Mondadori
pressoffice1@mondadori.it
+39 02 7542 3227
+39 02 7542 3159
Via privata Mondadori, 1 - 20090 Segrate (Milano)
www.mondadori.it

***Expo 2015 S.p.A.** - Ufficio Stampa*
ufficiostampa@expo2015.org
pressoffice@expo2015.org
+39 02 89459 400
Via Rovello, 2 - 20121 Milano - Italy
www.expo2015.org