



► 06 Maggio 2016

Gli chef: a Cibus tantissimi volti noti. Ecco cosa faranno

Rizzoli: Stancari e De Santis

Allo stand della Rizzoli Emanuelli l'innovativa show-kitchen "Passepartout"

in cristallo e acciaio ospita gli chef Gianpietro Stancari de "Ai Due Platani" e Vincenzo De Santis de "Il Gabbiano" e

mercoledì 11 maggio anche i quattro migliori food blogger dell'iniziativa "Una ricetta da 110 e lode", la sfida culinaria all'insegna del gusto e della creatività in collaborazione con "I Love Italian Food".

San Carlo, cocktail con Cracco

San Carlo racconta a Cibus 2016 una storia lunga 80 anni. Come? Con un aperitivo all'italiana condotto dallo chef Carlo Cracco, da tempo testimonial delle fanose patatine: lunedì 9 maggio alle 16.30 (Pad 6 Stand G 022) cocktail speciali e sfiziose ricette con la Rustica.

Le paste di Felicia con Peppe Zullo

Martedì 10 maggio alle 12,30 appuntamento allo stand Felicia (paste bio) con lo show cooking del cuoco Peppe Zullo, tra i principali protagonisti della cucina italiana, che guiderà i visitatori in un percorso gastronomico del gusto. Il cuoco pugliese realizzerà per l'occasione tre interpretazioni di ricette: Fusilli di piselli con fiori di zucca, Sedanini di lenticchie rosse con fave novelle e borragine e Sedanini di lenticchie rosse con salsali in salsa di marasciuolo.

Terry Giacomello per i Fratelli Galloni

Allo stand Fratelli Galloni (Pad 2 J 014) tra gli chef che ogni giorno creeranno un piatto

speciale a base di Prosciutto di Parma Galloni anche lo chef stellato Terry Giacomello del ristorante l'Inkiostro di Parma.

Sergio Ferrarini allo stand Inalca

Mercoledì 11 maggio dalle 11 Live Cooking Show con lo chef Sergio Ferrarini allo stand Inalca (Pad 3, Stand A 014), società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne

La star vegana Simone Salvini

Il vero Simone Salvini, non la parodia dello chef vegano-crudista fatta da Maurizio Crozza, protagonista oggi allo stand Saclà (C 026, Pad 3) di uno show cooking sulla cucina vegetariana a cui seguirà un light lunch.

Un'azienda storica come Saclà vuole raccontare tutta la passione degli italiani per le verdure.

Cannavacciuolo si dà al gorgonzola

Allo Stand C 038 del padiglione 2 Stand C38 il protagonista è il gorgonzola, che ospita un'autentica parata di stelle della cucina. Il Consorzio del Gorgonzola ha previsto quattro giorni di manifestazioni culinarie dimostrative, incontri con gli operatori del settore e showcooking con tre noti chef novaresi e la presenza di uno dei volti più noti, lo chef Antonio Cannavacciuolo. Ecco il programma delle presenze: 9 maggio Giampiero Cravero, 10 maggio Antonino Cannavacciuolo, 11 maggio Luca Corradino.

Pomì, lo chef è Tomas Marfella

Lo chef resident

Tomas Marfella-poliedrico e dinamico Docente della Romagna Cook Academy - cura il servizio di Ristorazione

allo stand Pomì e proporrà nuove ricette ogni giorno, anche dalla presenza di tre food blogger: Giulia Rizzi, Teresa Balzano e Federica Costantini, impegnate rispettivamente in show cooking dedicati alla cucina gluten-free, healthy e vegetariana alle 12 e alle 15

