

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Scuola di Cucina con Sapori e profumi dal mondo

Valeria Arini · Monday, March 16th, 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, grazie 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. È 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 Kumale, 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 "onigiri 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.salepepe.it/expo-2015 e www.expo2015.org.

This entry was posted on Monday, March 16th, 2015 at 7:03 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.