



**Iper, La grande i presenta
“I Mestieri del Cibo”
grandi chef e produttori virtuosi interpretano le eccellenze alimentari italiane**

**Terzo appuntamento con
Gianni D’Amato** chef due Stelle Michelin del Ristorante Il Rigoletto di Reggiolo
e lo **Squacquerone di Romagna del Caseificio di San Patrignano**

Milano, 24 maggio 2013 – Giovedì 23 maggio a partire dalle ore 18,30 alla Scuola dei Mestieri di Iper, La grande i a Milano Portello in via Traiano 79, **Gianni D’Amato**, chef del ristorante Il Regoletto di Reggiolo (due stelle Michelin) è stato protagonista de “**I mestieri del cibo**” insieme allo **Squacquerone di Romagna del Caseificio di San Patrignano**, la comunità di recupero dalla tossicodipendenza più grande d’Europa. Ha condotto **Licia Granello**, food editor de La Repubblica.

Al terzo appuntamento de I mestieri del cibo, progetto innovativo promosso da Iper, La grande i dedicato ai migliori prodotti enogastronomici della nostra terra e articolato in un **ciclo di talk show a carattere alimentare di nuova concezione**, ha partecipato **Gianni D’Amato**.

Uno dei più famosi cuochi italiani e entusiasta sperimentatore di piatti innovativi pensati per comunicare la storia di ogni singolo ingrediente insieme ai valori, alla dedizione e alla tradizione del territorio reggiano, D’Amato ha raccontato ed esaltato le virtù **dello Squacquerone di Romagna del Caseificio di San Patrignano**, dove i ragazzi sono impegnati ogni giorno per rimettersi in gioco e ritrovare le proprie potenzialità. Un percorso di formazione importante che spesso diventa anche una chiave d’accesso per il reinserimento in società.

Nato nelle colline romagnole, dove i contadini usavano produrlo con latte crudo e nei soli mesi invernali, questo formaggio fresco a pasta molle e dalla consistenza spalmabile, trova la sua massima espressione consumato con la piadina romagnola, antico sostitutivo del pane, e la rucola con cui si sposa perfettamente. Il controllo della filiera interamente vocata al biologico permette allo squacquerone del Caseificio di San Patrignano di essere considerato tra i migliori in circolazione: morbidissimo, profumato, lievemente acidulo, rappresenta una delle tante eccellenze del patrimonio alimentare del Belpaese.

Dopo il successo dei primi due incontri che ha visto protagonisti **Carlo Cracco**, chef e patron del ristorante Cracco di Milano (due stelle Michelin), insieme al Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co., e il Radicchio Tardivo di Treviso IGP, e **Nino Di Costanzo**, chef del ristorante Il Mosaico di Ischia (due stelle Michelin) con la Mozzarella di Bufala Campana DOP e la carne di Bufalo, giovedì 23 maggio è stata un’altra golosa occasione per chi ama l’eccellenza culinaria, vuole approfondire la propria cultura gastronomica e scoprire il talento di un grande chef.

Il talk show si è presentato articolato in due sezioni distinte, entrambe con la partecipazione attiva del pubblico in sala: un po’ come in un salotto con cucina a fianco. Dopo una prima parte descrittiva, con i partecipanti invitati a far domande sia allo chef sia al produttore, Gianni D’Amato si è cimentato ai fornelli in un paio di piatti dedicati alla Squacquerone di Romagna. Ogni presente ha potuto cucinare al suo fianco, preparando le medesime ricette nella propria postazione di lavoro, sotto la supervisione attenta dello chef.

Gli ospiti hanno degustato anche altre eccellenze gastronomiche prodotte dalla comunità di San Patrignano. In primis i formaggi Tom, Caciotta, Mucchino, Pecorino fieno e Pecorino Riccio, Caprino Vero, ricotta vaccina e di pecora. Oltre ai formaggi gli olii Evo e Paratino e i prodotti della norcineria, prosciutto crudo, spalla, coppa, pancetta e salame nostrano di brinato. Infine tutti i prodotti da forno, dalle piade all'olio e alo strutto, il dolce squaquerone e fichi, i tanti tipi di biscotti, i grissini al mais e al sesamo e il pane pugliese e quello segale e noci. Il tutto accompagnato dal prosecco Start e dal sangiovese Aulente rosso.

Presso il punto vendita di Iper, La grande i Milano Portello è possibile acquistare lo Squacquerone di Romagna di San Patrignano e tutti gli altri prodotti, questo per valorizzare nel migliore dei modi il patrimonio alimentare italiano: mettendolo a disposizione di un'ampia clientela.

Da novembre 2012 è iniziata una collaborazione tra Iper, La grande i e San Patrignano che prevede la commercializzazione dei prodotti del comparto alimentare realizzati dalla comunità: un'offerta di prodotti di alta qualità, provenienti da coltivazioni biologiche e senza OGM, a filiera corta, nel totale rispetto dell'ambiente e della biodiversità.

La partnership, la prima in Italia tra una delle più importanti aziende della Grande Distribuzione vocata alla massima qualità e all'eccellenza alimentare e un'impresa sociale, è basata su finalità e principi comuni: offerta di qualità, eticità, responsabilità sociale, italianità, attenzione al benessere del cittadino e salvaguardia dell'ambiente. Ne deriva un modello di business in grado di creare valore in termini sia di profitto sia sociale.

Con il progetto I Mestieri del Cibo per la prima volta nella storia della GDO, l'eccellenza della cucina italiana e della produzione virtuosa si raccontano insieme davanti a pubblico e clienti, nel nome dell'alta pratica culinaria e della proposta del miglior Made in Italy alimentare a prezzi popolari.

Sapersi nutrire in modo giusto e salutare, conoscere i prodotti della nostra terra e saperli valorizzare attraverso la preparazione culinaria è infatti un'esigenza sempre più sentita davanti alla dilagante disinformazione e alla costante crescita di malattie dovute a uno stile alimentare scorretto e squilibrato. Questo diventa ancora più importante quando i cibi di qualità vengono offerti a prezzi equi e convenienti.

IPER, LA GRANDE I

Presente in 7 regioni d'Italia con 26 ipermercati a insegna "Iper, La grande i", il Gruppo Finiper è nato in Lombardia nel 1974 e conta oggi oltre 650.000 mq. di superficie commerciale coperta e quasi 8000 dipendenti. Rendere la qualità accessibile a tutti: questa è la mission del Gruppo. Rispettare il cliente a 360°, salvaguardare l'armonia uomo/ambiente, gestire grandi volumi mantenendo massima e costante la cura di ogni particolare: questi i valori su cui da sempre si fonda la filosofia della Grande i.

SAN PATRIGNANO

San Patrignano è la comunità di recupero dalla tossicodipendenza più grande d'Europa. Attualmente accoglie 1.300 ragazze e ragazzi con problemi di droga ed emarginazione che portano avanti un percorso completamente drugfree. Fondata da Vincenzo Muccioli nel 1978, fino ad oggi San Patrignano ha salvato oltre 20.000 giovani, offrendo loro una casa, l'affetto di una famiglia, l'assistenza sanitaria e legale, la possibilità di studiare, di cambiare vita e di rientrare a pieno titolo nella società. Un reinserimento favorito dal fatto che tutti loro durante il percorso imparano un mestiere, come quello del casaro, attraverso veri e propri corsi di formazione professionale. Tutto questo in maniera completamente gratuita, senza chiedere alcun contributo economico ai ragazzi, alle famiglie, allo Stato, ma offrendo a tutti pari opportunità, indipendentemente dallo status sociale, dall'origine geografica, dal sesso, dall'età. Secondo Studi dell'Università di Bologna, oltre il 70% dei ragazzi, una volta concluso il programma educativo, si è completamente reinserito nella società e non fa più uso di alcun tipo di droga.

Per informazioni:

Fcomm Corso Garibaldi, 35 - 20121 Milano T +39 02 45483273, F +39 02 45483333 **Francesca Pelagotti**
M +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it, Valentina Berti +39 342 0686448
valentinaberti@fcomm.it, Giovanna Potere +39 3472514299 giovannapotere@fcomm.it