



presenta

“I mestieri del cibo”

Grandi chef e produttori virtuosi interpretano le eccellenze alimentari italiane

Milano, 29 gennaio 2013. Da ieri lunedì 28 gennaio, alla Scuola dei Mestieri di Iper, La grande i a Milano Portello, ha avuto inizio un **ciclo di talk show a carattere alimentare di nuova concezione**. Intitolato **“I mestieri del cibo”**, il progetto è dedicato ai migliori prodotti enogastronomici della nostra terra: una stella del firmamento culinario Made in Italy li racconterà e cucinerà insieme ai migliori artigiani del territorio, con la conduzione di Licia Granello, food editor de La Repubblica.

Si è iniziato con **Carlo Cracco**, chef e patron del ristorante Cracco di Milano (due stelle Michelin), pronto a declinare un paio di prodotti eccellenti: **il Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co.**, ortaggio a lui caro perchè figlio della sua stessa terra, e **il Radicchio Tardivo di Treviso IGP**. Insieme a Cracco erano presenti i responsabili dei rispettivi consorzi di tutela, Daniele Donadello e Paolo Manzan. La giornalista Licia Granello ha stimolato gli ospiti a raccontare segreti e virtù di due golosi e salutari protagonisti della tavola invernale.

Il talk show si presenta articolato in due sezioni distinte, entrambe con la partecipazione attiva del pubblico presente in sala: un po' come in un salotto con cucina a fianco. Dopo una prima parte descrittiva, con i partecipanti invitati a far domande e a confrontarsi sia con lo chef sia con i produttori, Carlo Cracco si è cimentato ai fornelli, in un paio di piatti dedicati al Broccolo Fiolaro e al Radicchio Tardivo. E qui ogni presente ha potuto cucinare al suo fianco, preparando le medesime ricette nella propria postazione di lavoro, sotto la supervisione di Carlo Cracco in persona.

La partecipazione è aperta a qualsiasi curioso e amante del cibo di qualità come a qualsiasi buongustaio che intenda mettersi alla prova al fianco di un grande chef. Sul sito **www.imestieridelcibo.it** saranno a breve disponibili tutte le modalità per iscriversi e a partire dai prossimi giorni sarà visibile il video del primo appuntamento. Lo stesso avverrà per gli incontri seguenti.

Presso il punto vendita di Iper la grande i Milano Portello è possibile acquistare il Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co. e il Radicchio Tardivo di Treviso IGP nelle tre settimane successive all'evento. Questo per valorizzare nel migliore dei modi il patrimonio alimentare italiano: mettendolo a disposizione di un'ampia clientela.

Iper la grande i, insegna che ha inventato l'ipermercato italiano, da sempre attenta a offrire qualità oltre alla convenienza, ha fortemente voluto questo progetto perchè del tutto in linea con le proprie scelte e filosofia. 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.

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.

Per informazioni:

Fcomm Corso Garibaldi, 35 - 20121 Milano T +39 02 45483273, F +39 02 45483333

Francesca Pelagotti M +39 366 7062302, Valentina Berti +39 342 0686448