



presenta

“I mestieri del cibo”

grandi chef e i produttori virtuosi interpretano le eccellenze alimentari italiane

Secondo appuntamento con

Nino Di Costanzo, chef del ristorante Il Mosaico di Ischia (due stelle Michelin) e

Ferdinando Cozzolino, allevatore di bufale

Milano, 25 febbraio 2013. Lunedì 25 febbraio 2013 a partire dalle ore 18 alla Scuola dei Mestieri di Iper, La grande i a Milano Portello in via Traiano 79, **Nino Di Costanzo**, chef del ristorante Il Mosaico dell'Hotel Terme Manzi dell'Isola di Ischia (due stelle Michelin), è protagonista de “**I mestieri del cibo**” insieme a **Ferdinando Cozzolino**, allevatore di bufale. Conduce **Licia Granello**, food editor de La Repubblica.

Al secondo 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**, **Nino di Costanzo**, infaticabile ricercatore di materie prime selezionatissime e straordinario interprete di ricette dell'isola di Ischia e della Campania, racconterà e poi esalterà le virtù di un alimento icona nel mondo della cucina campana e italiana: la Mozzarella di Bufala oltre alla carne di Bufalo.

A parlarne con lui sarà **Ferdinando Cozzolino**, del Caseificio La Fenice, colui che produce le mozzarelle per il Quirinale!

Dopo il successo del primo incontro 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.**, ortaggio a lui caro perchè figlio della sua stessa terra, e il **Radicchio Tardivo di Treviso IGP**, lunedì **25 febbraio** è un'altra golosa occasione per chi ama l'eccellenza culinaria e vuole scoprire il **talento di un grande chef**.

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, Nino Di Costanzo si cimenterà ai fornelli, in un paio di piatti dedicati alla Mozzarella di Bufala Campana Dop e alla carne di Bufalo. Ogni presente potrà cucinare al suo fianco, preparando le medesime ricette nella propria postazione di lavoro, sotto la supervisione di Nino Di Costanzo in persona.

Sul sito www.imestieridelcibo.it sono disponibili tutti i materiali dell'evento: dalle ricette, alle informazioni sullo chef e i produttori fino ai video delle puntate.

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 perché 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 4548333 Francesca Pelagotti M +39 366 7062302, Valentina Berti +39 342 0686448