



Con Foodvivia nasce un nuovo format di esperienze del cibo intorno ad alimenti-simbolo. #1: il Raviolo.

Foodvivia, un nuovo format

Per iniziativa di Strategia & Sviluppo Consultants, BM Italia e Foodthings il 24 novembre sera, esordisce a Milano **Foodvivia**: un ciclo di appuntamenti su invito, rivelati agli ospiti pochi giorni prima, nelle stanze di Castello Pozzi, villa monumentale privata.

Non è una conferenza stampa, non un convegno, né un evento aziendale. **Foodvivia** parla di cibo senza solo parlarne e offre cibo senza solo offrirlo. **Foodvivia** fa vivere il cibo.

Format storico, tecnologico, esperienziale, **Foodvivia** accoglie e confronta le molteplici interpretazioni di alcuni alimenti-cluster di EXPO2015 attraverso voci originali e rilevanti tra cultura, istituzioni, arte, impresa.

Foodvivia è un evento fluido: ciascun ospite ha un programma di attività personalizzate durante la serata, tra conversazioni, showcooking, degustazioni, light dinner, visita degli ambienti di Castello Pozzi, che ospita una collezione unica di opere di Mimmo Rotella.

Foodvivia #1: Il Raviolo

Il primo tema di **Foodvivia** è il raviolo, in tutte le forme ed espressioni che la pasta ripiena può assumere.

Tre esperti – lo storiografo Aldo Giannuli, Maurizio Vezzani, CEO di Pasta Zini sponsor della serata, la giornalista Roberta Schira – ne parlano rispettivamente in prospettiva geopolitica, tecnologica, storica. Modera il dibattito Federico Busatta.

Tre chef – Erwin Peters, Zhu Ke, Luigi Di Donna – lo interpretano secondo la cucina russa, cinese, italiana, in un triplice showcooking condotto da Emanuele Bonati.

L'obiettivo è scoprire e gustare i percorsi del raviolo nel mondo, la sua progettazione e innovazione industriale, la sua unicità, diversità e fortuna gastronomica nei secoli.

Inoltre, sensibile ai temi energia e ambiente, con la collaborazione della società Envirisk, Foodvivia ha già adottato buone pratiche per arrivare alla certificazione di evento sostenibile.

pag 1/2 >



Foodvivia #1 Il Raviolo: i protagonisti

Gli esperti, gli chef

- **[Aldo Giannuli](#)** > Storiografo e scrittore, ricercatore in Storia contemporanea all'Università Statale di Milano. Già consulente di varie Procure, ha collaborato con la Commissione Stragi.
- **[Maurizio Vezzani](#)** > AD Zini Prodotti Alimentari: da oltre 50 anni produttori di pasta fresca con tecnologie di punta, leader per la pasta fresca surgelata in molti paesi.
- **[Roberta Schira](#)** > Giornalista, scrittrice, gourmet, scrive sul Corriere della Sera. Autrice, tra l'altro, de *Il libro della pasta fresca e ripiena* e di *Mangiato bene?*, noto come il "canone Schira", una prima sistematizzazione teorica della critica gastronomica.
- **[Federico Busatta](#)** > avvocato, partner dello studio Gianni, Origoni, Grippo, Cappelli & Partners.

- **Raviolo russo: [Erwin Peters](#)** > Executive Chef di El Gaucho, Moscow, membro del National Guild of Chefs. Austriaco, in Russia da ormai 20 anni, ha lavorato nei più prestigiosi ristoranti.
- **Raviolo Cinese: [Zhu Ke](#)** > Chef di Zen-Ci, Milano. Dopo un'esperienza di anni in patria, ha aperto il suo locale in Italia creando piatti innovativi ma eseguiti con tecniche tradizionali cinesi.
- **Raviolo italiano: [Luigi Di Donna](#)** > Chef, ha trasformato la precoce passione culinaria in studio e carriera. Si divide tra il ristorante di un hotel e le consulenze per sviluppare eventi e nuovi prodotti.
- **[Emanuele Bonati](#)** > Editor, blogger, gourmet. Socio di Eattwo srl, attivo nell'editoria cartacea e multimediale da 40 anni. Scrive su BlogVs, Scatti di Gusto, CibiExpo, QB FriuliVeneziaGiulia.

Gli ideatori e organizzatori: tre visioni in sinergia

[Strategia & Sviluppo Consultants](#) > progetti di internazionalizzazione, assistenza legale, fiscale, contabile, pianificazione e gestione investimenti. Esperienze e focus in USA, Europa, paesi di lingua russa e cinese.

[BM Italia](#) > dal 1976, design e produzione di arredi e impianti tecnologici per il settore alberghiero e la ristorazione. Tradizione familiare, soluzioni su misura, committenza d'alta gamma, orizzonti internazionali.

[Foodthings](#) > branding e consulenze per il settore food & drink, specializzazione in strategie digitali e comunicazione, contenuti esperienziali, ideazione e produzione di eventi, docenza. Fa parte di Eattwo srl.

Foodvivia ringrazia

[Pasta Zini](#) > main sponsor.

[Envirisk](#), per fare di Foodvivia un format sostenibile; **[Cucina In](#)** per il catering; **[Rivetti & Lauro](#)** per i vini; **[Ryouchef](#)** per la narrazione audio-video; i ristoranti **[Zen-Ci](#)** a Milano, **[El Gaucho Moscow](#)** a Mosca.