

Foodvivia #1: un format dal ricco ripieno

Il 24 novembre, al Castello Pozzi, a Milano, ha debuttato **Foodvivia - Esperienze del cibo** con un primo tema (ri)pieno di grande potenziale narrativo e sensoriale: il raviolo. Altri temi seguiranno, per iniziativa degli organizzatori **Strategia & Sviluppo Consultants, Foodthings, BM Italia** su temi-cluster che ci accompagneranno verso l'Expo2015.

Il format

A porte chiuse. Con ospiti scelti in modo trasversale per professioni e nazionalità e un interesse condiviso per cucina, imprenditorialità, arte, cultura. Con attività articolate. Con una forte narrazione sui social media prima, durante, dopo l'evento. E con il cibo come comune denominatore.

La location

Castello Pozzi, villa monumentale milanese: galleria d'arte nel contenuto, casa nella quotidianità. Foodvivia ha permesso agli ospiti di vivere gli ambienti, dalla cucina dove si è svolto il triplice showcooking, alla sala conferenze che ha ospitato una gustosa conversazione sul raviolo, alla cantina dove si sono degustati i vini, alle stanze arredate con una collezione unica di opere di Mimmo Rotella, al salotto per la degustazione di dolci e liquori.

Le voci intorno al tema

"Massima tecnologia della surgelazione per salvare l'integrità dell'abbonità italiana, quella che possiamo portare con orgoglio anche all'estero" così, sposando tradizione e alta tecnologia, Corrado Vezzani, Presidente Gruppo Vomm, che include **Pasta Zini, sponsor** della serata.

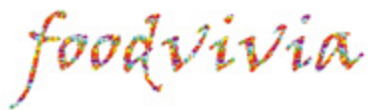
"Il raviolo è una pasta piena di pensieri" la scrittrice e giornalista Roberta Schira ha voluto concludere, citando Tonino Guerra, il suo intervento appassionato che ha toccato la natura terapeutica, femminile, irresistibile, antica, infinitamente varia e versatile della pasta ripiena.

"Lo scontro vero sarà non sulle materie prime, ma sulla seduttività della gastronomia" lo storiografo Aldo Giannuli ha provocato l'orgoglio creativo italiano in vista dell'Expo. Ma per farlo è andato lontano, nelle steppe e in Estremo Oriente, ritrovando i ravioli del mondo.

I moderatori

Un avvocato in sala - Federico Busatta - non per un processo al raviolo, ma per legare gli interventi tra loro e stimolare gli interlocutori facendo rispettare i tempi. Con gusto.

Un blogger gourmet in cucina - Emanuele Bonati - per illustrare le operazioni culinarie, visibili anche in sala su un megaschermo, e presentarne il risultato agli ospiti. Con appetito.



I gusti del tema

Il raviolo alla russa, anzi alla siberiana, dello chef Erwin Peters del ristorante El Gaucho, Mosca: carne di maiale e di agnello, e un cuore di ribes per contrastare la sapidità della carne con una nota acidula.

Il raviolo alla cinese dello chef Zhu Ke del ristorante Zen-Ci, Milano: Tang Bao di Shanghai, dal ripieno abbondante e con brodo all'interno; Xia Jiao cantonesi, ripieni di gamberi freschi e dalla sfoglia trasparente.

Il raviolo all'italiana interpretato dallo chef Luigi Di Donna per Pasta Zini: caramelle di prosciutto al pesto, ravioli di ricotta e basilico con pomodorini, ravioli al nero di seppia ripieni di capesante con un tocco di burro.

Gli organizzatori

- [Strategia & Sviluppo Consultants](#) consulenza d'impresa
- [Foodthings](#) branding & consulenze di Eattwo srl
- [BM Italia](#) spazio allo stile dal 1976

I protagonisti

- [Aldo Giannuli](#) > Storiografo e scrittore
- [Corrado Vezzani](#) > Presidente Gruppo Vomm, che include [Pasta Zini](#), sponsor della serata
- [Roberta Schira](#) > Giornalista, scrittrice, gourmet
- [Federico Busatta](#) > Avvocato, partner dello studio Gianni, Origoni, Grippo, Cappelli & Partners

- [Erwin Peters](#) > Executive Chef di El Gaucho, Moscow
- [Zhu Ke](#) > Chef e patron di Zen-Ci, Milano
- [Luigi Di Donna](#) > Chef e consulente Pasta Zini
- [Emanuele Bonati](#) > Editor, blogger, gourmet

- Ristorante [Zen-Ci](#) a Milano
- Ristorante [El Gaucho Moscow](#) a Mosca
- [Ryouchef](#) > partner audio-video
- [Rivetti & Lauro](#) > vini
- [Envirisk](#) > partner per la sostenibilità
- [Cucina In](#) > catering

Materiali a disposizione per approfondimenti

- www.foodvivia.com
- @foodvivia su twitter per lo storytelling