



## COMUNICATO STAMPA

### Gli “Azzurri” della cucina debuttano all’Artigiano in Fiera

***Dal 2 al 10 dicembre, a Fieramilano, la Nazionale italiana degli chef sarà protagonista  
I loro piatti di qualità e gli show-cooking all’interno di Artimondo restaurant (padiglione 4)***

**Milano, 10 novembre 2017** - Oltre a una ristorazione sempre più di qualità e rappresentativa delle tradizioni culinarie del mondo, una grande novità, in fatto di *food experience*, debutterà all’**Artigiano in Fiera**. Accanto agli oltre 40 ristoranti e alle numerose piazze del gusto dedicate alle eccellenze regionali e internazionali, nel **padiglione 4** della rassegna, prenderà corpo un nuovo spazio dedicato alle migliori ricette del *made in Italy*, promosso con la collaborazione della **Federazione italiana cuochi: Artimondo restaurant**.

Il ristorante nasce per mettere a fattor comune due grandi tradizioni. Da un lato, quella culinaria interpretata, per la prima volta in fiera, dalla **Nazionale italiana degli chef**; dall’altra i **prodotti artigianali**. Insieme daranno vita un percorso del gusto che toccherà alcune delle più importanti tipicità italiane: dal peperone crusco (Basilicata) alla fregola (Sardegna), dal riso (Piemonte) al pane di Altamura (Puglia), dalla farina di ceci (Sicilia) alle olive taggiasche (Liguria), dalla porchetta (Lazio) al lardo di Colonnata (Toscana).

I prodotti naturali, trasformati dalle mani degli artigiani, saranno così messi al servizio della migliore testimonianza della cucina nazionale. Quella che, lo scorso ottobre, al “**Global chefs challenge**” (la competizione mondiale di cucina organizzata dalla Worldchefs), a Praga, ha portato alla vittoria tutti i team che fanno parte del Compartimento gare. Un successo che ha certificato il “pass” per la **finale mondiale della manifestazione**, in programma nel 2018 a Kuala Lumpur, in Malesia.

Ecco gli chef che parteciperanno alla manifestazione: **Gaetano Ragunì** (general manager, 51 anni, Emilia Romagna, Coordinatore Team Chef Orogel Group Cesena), **Pietro Pupillo** (Senior Pastry Chef, Compartimento Gare NIC, 54 anni, Sicilia), **Vincenzo Romano** (Senior Pastry Chef, Compartimento Gare NIC, 32 anni, Basilicata), **Tommaso Bonseri Capitani** (Junior Chef, Compartimento Gare NIC, 18 anni, Lombardia, Chef “Ristorane Eira”, Bormio, Sondrio), **Davide Cantù** (junior pastry chef, Compartimento Gare NIC, 21 anni, Lombardia, Chef “No.Ma”, Costa Masnaga), **Debora Fantini** (Chef Compartimento Corsi e Formazione NIC, 48 anni, Emilia Romagna, Chef “Hotel Conchiglia”, Cervia), **Walter Dalla Pozza** (Responsabile Compartimento Eventi NIC, 57 anni, Lombardia, Chef Patron Artintavola, Carbonara al Ticino), **Fabio Potenzano** (Chef Compartimento Eventi NIC, 35 anni, Sicilia, Chef Consultant), **Michelangelo Sparapano** (Chef Compartimento Eventi NIC, 28 anni, Puglia, Chef Consultant), **Vito Amato** (Chef Compartimento Eventi NIC, 42 anni, Basilicata, chef Itinerante), **Antonio Danise** (Responsabile Logistica NIC, 33 anni, Lombardia, Executive Chef “Ristorante Villa Necchi alla Portalupa”).

Una punta di diamante, la NIC, che rappresenta al meglio un universo di qualità e eccellenza ai fornelli, la FIC: 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, numerose delegazioni estere che, ogni anno, annoverano una media di 20.000 associati fra cuochi professionisti, chef patron, ristoratori, docenti e allievi degli Istituti alberghieri di ogni ordine e grado. Una rete votata all’eccellenza che è stata creata nel 1968 e che, oggi, detiene il riconoscimento giuridico di



ARTIMONDO  
BY  
ARTIGIANO IN FIERA

*“organismo atto costituire la rappresentanza, sul territorio nazionale, dei cuochi e di coloro che si dedicano all’attività culinaria professionale”.*

L’Artigiano in Fiera, che lo scorso anno è stata raggiunta da 1.670.000 visitatori, sarà raggiungibile da tutta l’Italia. Oltre alle tratte di Trenord, al sistema infrastrutturale del Nord Italia e alle metropolitane milanesi, anche Italo effettuerà, come lo scorso anno, una fermata straordinaria presso la stazione di Milano Rho - Fiera. Per scoprire tutti i menu in tema di ristorazione, è possibile visitare il sito [www.artigianoinfiera.it](http://www.artigianoinfiera.it).

---

#### **UFFICIO STAMPA**

**Orazio Ragusa Sturniolo** | T. +39 02-31911958 | M. +39 349-2359098 | [ragusa@gestionefiere.com](mailto:ragusa@gestionefiere.com)  
**Andrea Gubello** | T. +39 02-31911972 | M. +39 335-6669082 | [gubello@gestionefiere.com](mailto:gubello@gestionefiere.com)