

Festival di Sanremo degli Chef 2018

04 / 07 Ottobre 2018

Sanremo con Gusto 2018

Nell'anno dedicato al mondo del cibo si annuncia una grande edizione per **Sanremo con Gusto - Festival di Sanremo degli Chef**, la manifestazione in programma dal 4 al 7 ottobre prossimi, organizzata dalla rete d'impresa Sanremo On in collaborazione con il **Casinò di Sanremo**, inserita nel calendario manifestazioni del **Comune**.

Per l'edizione 2018 si è deciso di fare le cose ancora più in grande con la presenza di importanti personaggi del mondo del cibo e della comunicazione. L'evento clou, il **Festival di Sanremo degli Chef**, vedrà infatti la partecipazione del pluristellato chef di Rivoli, **Davide Scabin**, patron del ristorante **Combal Zero** inserito nella lista dei migliori 100 ristoranti del mondo, già presidente di giuria di **Masterchef** e ospite fisso con la **Clerici** alla "Prova del cuoco" su RaiUno.

E non poteva mancare una "madrina" super, la bellissima e brava conduttrice televisiva oltre che show girl, già Miss Italia, **Cristina Chiabotto**. Ricomposta quindi a Sanremo la coppia televisiva di Canale 5 che dispensa consigli culinari per il programma domenicale di Giallo Zafferano. Inoltre concederà il bis **Paolo Massobrio**, personaggio Food dell'anno nel 2017, stimatissimo critico nonché titolare della guida ai ristoranti d'Italia che porta il suo nome. Sono attesi anche altri personaggi, ma intanto, anche a seguito del notevole consenso di critica e di pubblico ricevuto dalla prima edizione, quest'anno la manifestazione cresce ancora e si articola sei momenti.



Festival di Sanremo degli Chef 2018

04 / 07 Ottobre 2018

Davide Scabin

Davide Scabin, pluripremiato chef del ristorante **Combal.Zero di Rivoli (TO)** è uno dei cuochi italiani più apprezzati in Italia e all'estero. La sua cucina è continua evoluzione, energia e vitalità allo stato puro. Se da una parte troviamo i sapori dei piatti tradizionali piemontesi dall'altra fantasia, creatività e suggestione emotiva lo distinguono. Scabin stupisce, emoziona, genera ilarità e stupore, sposa la tradizione piemontese e le materie prime di eccellente qualità con la modernità e la fantasia. Lo abbiamo visto in tv, alla Prova del cuoco su **Rai1**, accanto ad **Antonella Clerici**, giudice d'onore nel nuovo cooking talent show di Rai1 condotto da Antonella Clerici dal titolo "**La terra dei cuochi**" e lo vediamo in questo periodo su canale 5 a dispensare consigli culinari sul programma **Giallo Zafferano**.

Cristina Chiabotto

Cristina Chiabotto, eletta **Miss Italia** nel 2004, conduce **Le Iene** e, successivamente, la manifestazione musicale **Festivalbar**, inoltre, nei giorni 24 dicembre e 31 dicembre, è la conduttrice italiana della trentesima edizione del festival del **Circo di Montecarlo**, Nel 2007 conduce **Scherzi a Parte** su Canale 5. Nel luglio 2009, conduce con Tommy Vee la finale italiana di **The Look of the Year**, il prestigioso concorso internazionale che ha lanciato modelle come Cindy Crawford e Ines Sastre e dal 19 dicembre 2009 conduce con i Fichi d'India il varietà **Fico+Fico Christmas Show**. Nel 2010 ritorna in **RAI**, affiancando Pupo ed Emanuele Filiberto nel varietà musicale **Ciak... si canta!** a partire dalla terza puntata del programma e, nel giugno dello stesso anno, affianca Massimo Giletti nella conduzione di **Miss Italia nel Mondo**. Il 21 settembre 2010 presenta con Fabrizio Frizzi e Georgia Luzi **Tutti a scuola**, manifestazione dedicata all'inizio dell'anno scolastico 2010 - 2011. La Chiabotto è inviata dalla reggia di Venaria, Frizzi dal Quirinale a Roma e la Luzi a Napoli. A luglio 2011 esordisce su **Comedy Central** alla guida del **Comedy Tour Risollevante**. Da ottobre 2011 conduce con Joe Violanti il programma **Pronto chi sei?** su **Radio Kiss Kiss**. Nel 2012 conduce, assieme a Marco Berry, Arianna Bergamaschi e Manolo Martini, l'appuntamento quotidiano di **Bau Boys** su **Italia 1**. Nello stesso anno presenta il concorso per comici esordienti **BravoGrazie**, questa volta in onda su **Sky**, e per l'estate 2012 viene riconfermata alla guida del "**Comedy Tour Risollevante**", accanto a **Serena Garitta** su **Comedy Central**. Dall'estate 2013 è il nuovo volto di JTV, canale tematico della **Juventus**. Nel 2014 pubblica **Di notte contavo le stelle**. Scrive questo libro per celebrare i dieci anni dall'inizio della sua carriera nel mondo dello spettacolo e lo fa utilizzando l'alter ego di Clara, la bambina protagonista del suo romanzo. Da domenica 18 marzo 2018, conduce nel mattino di Canale 5 il nuovo programma, I menù di **Giallo Zafferano**.

Paolo Massobrio

Leva 1961, milanese di origini monferrine, coniugato e padre di tre figli, si occupa da trent'anni come giornalista, di economia agricola ed enogastronomia, **Paolo Massobrio** collabora con importanti quotidiani italiani come **La Stampa**, **Avvenire**, **Italia Oggi** e al periodico **Bell'Italia**. È, inoltre, direttore responsabile del portale **ilgolosario.it**, della rivista **Papillon** e de **La Circolare**. In passato ha scritto per **Il Giornale**, **Il Giorno**, **Il Tempo**, **Il Sabato**, **Epoca**, **L'Espresso**; quindi i mensili **Gente Viaggi**, **Sale & Pepe**, **A Tavola**, **Vini & Liquori**. Per la **Guida ai Ristoranti d'Italia de L'Espresso** è stato per cinque edizioni il vice del curatore Edoardo Raspelli. Proprio con Edoardo Raspelli e Gabriella Carlucci ha partecipato per due anni alla trasmissione **Melaverde** in onda la domenica su Rete 4, curando la rubrica sui vini, ed ha anche collaborato nel 2003 alla trasmissione "**Linea Verde al Mercato**" e successivamente alla rubrica "**Gusto**" del **TG5** per stabilirsi dal 2005 a oggi a "**Linea Verde**".

Non solo carta stampata e televisione per Paolo Massobrio che dal 2002 ha scritto inoltre numerosi libri di successo come **Il Buon Bere**, **l'Ascolto del vino** scritto a quattro mani con **Marco Gatti**, **Il tempo del vino**, **Il Vignaiolo**, **Mestiere d'arte** e molti, molti altri titoli importanti. Vincitore di numerosi premi e insignito di importanti riconoscimenti si occupa di educazione alimentare organizzando serate per l'Italia, con esperti e uomini del mondo dello spettacolo.

Festival di Sanremo degli Chef

Quest'anno tutti al **Casinò di Sanremo**, nel bellissimo **Teatro dell'Opera** per una serata - evento in programma venerdì 5 ottobre a partire dalle ore 20. Grazie alla collaborazione con la **Casinò di Sanremo** uno spettacolo vero e proprio dedicato al mondo del cibo. Nove chef provenienti da diverse regioni d'Italia si confronteranno a "suon" di piatti, cucinando in diretta sul palcoscenico del Teatro davanti al pubblico seguendo il tema di quest'anno " **Cibo e Canzoni** ". A valutare i loro piatti una giuria d'eccellenza presieduta dallo chef **Davide Scabin**, e composta da **Cristina Chiabotto**, **Paolo Massobrio**, la food blogger **Samantha Alborno** ed il Professore **Alessandro Giacobbe**, moderatore dello spettacolo.

Durante lo spettacolo sono previsti momenti di intrattenimento con intermezzi musicali e momenti dedicati alla moda.

Venerdì 05 Ottobre

Teatro dell'Opera del Casinò di Sanremo - "Festival di Sanremo degli Chef"

Il Gala del Festival

Sabato 06 Ottobre

Roof Garden del Casinò di Sanremo

Sabato 6 ottobre, Il Festival di Sanremo degli Chef presenta il Gran Gala sul Roof Garden del Casinò di Sanremo. Un evento nell'evento dove gli ospiti potranno , degustare un piatto elaborato appositamente dallo **Chef Davide Scabin** che coordinerà l'intero menù ed interverrà in sala.



"Cultivar Taggiasca: Quale Futuro?"

Sabato 06 Ottobre

Teatro dell'Opera del Casinò di Sanremo

Sabato pomeriggio, dalle 15,30, ancora presso il teatro dell'Opera del Casinò di Sanremo, convegno dedicato alla cultivar più famosa d'Italia, la Taggiasca, da tempo ormai al centro di un forte dibattito proprio in relazione alla denominazione.

Moderatore **Alessandro Giacobbe**. Interverranno autorità locali, regionali e nazionali oltre che a Produttori e rappresentanti delle associazioni di categoria.

Il villaggio dei produttori Italiani

04 Ottobre - 07 Ottobre

Pian di Nave

Nel grande spazio della piazza sul mare di Pian di Nave torna e cresce il Villaggio dei Produttori. Prodotti della terra da tutta Italia che già lo scorso anno sono stati apprezzati in particolar modo dai turisti stranieri. Un percorso articolato di colori e profumi per esaltare il Made in Italy. Previsti inoltre Cooking show e dimostrazioni, da giovedì a domenica, ingresso libero



Cibo d'autore al Forte e la Via dei Presidi Slow Food

04 Ottobre - 07 Ottobre

Forte di Santa Tecla

Cresce ancora la collaborazione e partecipazione diretta di **Slow Food Italia**. In mostra al **Forte di Santa Tecla** una folta rappresentanza di Presidi che illustreranno i loro prodotti; previste anche conferenze sul "cibo buono e giusto".

Ma la novità di quest'anno è che davanti a Santa Tecla gli stessi presidi, nella via interamente dedicata a loro, faranno degustare, e si potranno acquistare, i prodotti di eccellenza che vengono preservati con tanta passione e tanta fatica.

I menù a tema

04 Ottobre - 07 Ottobre

Nei Ristoranti Aderenti

Come già accaduto per la prima edizione i ristoranti della città, aderenti alla manifestazione, proporranno dal giovedì alla domenica, menù a tema con prodotti del territorio e dei presidi slow food, con proposte articolate anche nel costo.

 Villaggio
dei Produttori





Slow Food 2018

04 / 07 Ottobre 2018

Cos'è

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

Slow Food:

Difende il cibo vero che cessa di essere merce e fonte di profitto, per rispettare chi produce, l'ambiente e il palato!

Promuove il diritto al piacere per tutti con eventi che favoriscono l'incontro, il dialogo, la gioia di stare insieme. Perché dare il giusto valore al cibo, vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

Prepara al futuro che ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Conoscere il cibo che si porta in casa, può aiutare il pianeta. Ecco perché Slow Food coinvolge scuole e famiglie in attività ludico didattiche, tra cui gli orti nelle scuole e i 10 000 orti in Africa

Valorizza la cultura gastronomica per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono produttori, territori, emozioni e piacere

Favorisce la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile dando valore all'agricoltura di piccola scala e ai trasformatori artigiani attraverso il progetto dei presidi Slow Food, e proteggendo i prodotti a rischio di estinzione con l'Arca del Gusto

Mission

Slow Food lavora in tutto il mondo per tutelare la biodiversità, costruire relazioni tra produttori e consumatori, migliorare la consapevolezza sul sistema che regola la produzione alimentare.

In una visione che parte dalle radici per arrivare a tavola, promuove il diritto alla terra e sostiene i diritti della terra grazie a tantissime iniziative che partono dalle Condotte Slow Food (le associazioni locali) fino a progetti di portata internazionale

Un pò di storia

Nata Arcigola e fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, Slow Food diventa internazionale nel 1989 come «**Movimento per la tutela e il diritto al piacere**» e un manifesto d'intenti che pone l'associazione come antidoto alla «**Follia universale della "fast life"**» e «**Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, [a cui] proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento**». Si inizia dalla tavola, dal piacere garantito da convivialità, storia e cultura locali, per arrivare a una nuova gastronomia che presuppone anche una nuova agricoltura dove la sostenibilità (ambientale e sociale) è imprescindibile. Oggi slow food rinnova la fiducia nel diritto al piacere che ha portato a salvaguardare biodiversità e tradizioni, a educare al gusto e all'alimentazione consapevole, a organizzare il Salone del Gusto e Terra Madre, il più grande appuntamento internazionale dedicato al cibo, a fondare l'Università di Scienze Gastronomiche e a tessere la tela della grande rete delle Comunità del cibo di Terra Madre.