Regine & Re di Cuochi, l'eccellenza italiana in mostra (e in tavola)

E' stata appena inaugurata alla **Palazzina di Caccia di Stupinigi,** alle porte di Torino, l'unica tappa italiana della mostra Regine & Re di cuochi rassegna dedicata alla cucina italiana e ai suoi più grandi chef, aperta fino al 5 giugno. Su duemila metri quadrati si snoda un percorso in sette sezioni che parte dai prodotti per arrivare alle promesse del futuro, i giovani creativi della cucina che il curatore Marco Bolasco vede come i grandi chef di domani. Per l'occasione saranno aperte anche le cucine reali da poco restaurate. Il progetto, partito in occasione dell'Expo 2015, intende far conoscere al mondo l'arte culinaria italiana di alto livello. **La mostra andrà da Mosca a Shangai, da Dubai a Seul, da Chicago a San Paolo**. Accompagnano l'iniziativa un catalogo di Giunti, un bistrot con giardino che offre piccoli capolavori gourmet, e un fitto calendario di incontri. "Amo il connubio cibo/cultura - dice l'assessore alla Cultura del Piemonte, Antonella Parigi - l'enogastronomia è sempre più motore di turismo e di sviluppo".

regine e re di cuochi

I cuochi selezionati dal Comitato Scientifico e Curatoriale e coinvolti nel progetto sono: Massimiliano Alajmo, Guido e Lidia Alciati, Matteo Baronetto, Heinz Beck, Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Giuseppe e Mirella Cantarelli, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Antonello Colonna, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Alfonso Iaccarino, Antonia Klugmann, Paolo Lopriore, Valentino Marcattilii, Gualtiero Marchesi, Aimo Moroni, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Angelo Paracucchi, Piergiorgio Parini, Fabio Picchi, Valeria Piccini, Fulvio Pierangelini, Niko Romito, Nadia Santini, Davide Scabin, Salvatore Tassa, Mauro Uliassi, Gianfranco Vissani.