

THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART



YOUNG
read, learn, discover

COMUNICATO STAMPA

IL MONDO DEL LATTE SI RACCONTA A VANITY FAIR STORIES CON LA CUCINA CREATIVA DELLO CHEF ANDREA MAINARDI

Il progetto dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari sarà protagonista di un'iniziativa speciale durante l'evento. Appuntamento il 26 novembre dalle 17.30 e il 27 novembre dalle 11.30 al Teatro Lirico Giorgio Gaber a Milano

Roma, 16 novembre 2022 – A [Vanity Fair Stories](#), il più grande evento di Vanity Fair, che si terrà sabato 26 e domenica 27 novembre a Milano, l'energia esplosiva di **Andrea Mainardi** incontra i prodotti lattiero caseari: il risultato sono due **live-cooking** ricchi di colpi di scena e di sorprese, in cui latte e formaggi rivelano il loro lato inedito, contemporaneo e cool, [a cui sarà possibile partecipare con priorità di accesso registrandosi qui](#). Il progetto "[Think Milk, Taste Europe, Be Smart!](#)" in linea con il tema del Festival "**The change is you**", **storie che cambiano il mondo**, si pone proprio l'obiettivo di cambiare il modo in cui questi prodotti vengono percepiti e comunicati.

Chef Mainardi è l'ambassador perfetto perché è da sempre un grande fan di questi prodotti della tradizione, immancabili nella sua cucina, che Andrea si diverte a reinterpretare per adattarli al gusto dei consumatori di oggi, per stupire sempre. Un perfetto esempio è un suo piatto iconico, il gelato all'azoto liquido, dove un alimento che all'apparenza non si presta a grandi trasformazioni, diventa una performance altamente scenografica. *"Parlo di ciò che conosco bene. Mi piace andare a vedere con i miei occhi dove nascono i prodotti che utilizzo per i miei piatti, l'ho sempre fatto per passione e scelta professionale e, da qualche anno, ho il piacere di poterlo fare anche come inviato, per raccontare l'autenticità e le lavorazioni al pubblico che mi segue. A Vanity Fair Stories ho esattamente questa missione: raccontare le storie di prodotti come il latte o il Grana Padano DOP, perché li guardiate come mai avevate fatto prima.* – dice Andrea Mainardi - *Questi prodotti eccezionali sono troppo spesso ingiustamente penalizzati dal mercato e dal pubblico, me ne accorgo ad esempio dalle richieste dei miei clienti al ristorante. Io credo sia necessario e doveroso rivalutarli e valorizzarli, soprattutto quando provengono da filiere controllate e di qualità come quelle cooperative".*

"Stiamo facendo scelte premianti, come quella dell'innovazione, della sostenibilità e della promozione del benessere animale – afferma Giovanni Guarneri, coordinatore del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari – e vogliamo raccontarle ai consumatori. Farlo a Vanity Fair Stories è una straordinaria opportunità. Per il secondo anno siamo partner dell'evento perché lo riteniamo un palcoscenico prestigioso e carismatico. Intervengono qui tante personalità della contemporaneità che sono parte attiva del cambiamento. È un onore essere noi a rappresentare quello in atto nel settore lattiero caseario".

Cosa succederà il 26 e 27 ottobre? In due momenti clou del palinsesto dell'evento, all'ora dell'aperitivo del sabato (17.30-19.00) e del brunch della domenica (11.30-13.00), chef Mainardi intratterrà il pubblico con **due performance live e interattive**. Cucinerà e dialogherà con gli spettatori, con curiosità, suggerimenti pratici e informazioni su come valorizzare latte e formaggi in cucina.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

*“Voglio rendere giustizia a questi prodotti eccezionali, che hanno incredibili proprietà nutrizionali e sono un cardine della nostra dieta. Il latte è l'alimento con il quale veniamo a contatto sin dai primi giorni di vita ed è uno dei pochi che si può definire assolutamente completo: contiene infatti tutti i micronutrienti indispensabili all'organismo. Spiegherò semplici trucchi, come la regola del 3, per cui si possono consumare in assoluta tranquillità fino a un massimo di 3 porzioni al giorno di latte o yogurt e tre alla settimana di formaggi. E rassicurerò anche gli intolleranti al lattosio, che possono mangiare serenamente **moltissimi dei più famosi formaggi DOP, come il Parmigiano Reggiano DOP, il Taleggio DOP, l'Asiago DOP, il Gorgonzola DOP o il Provolone Valpadana DOP, naturalmente privi di lattosio. Il tutto mentre cucino, sorprendendovi. Io cerco di allontanarmi dai classicismi sulle cotture, prediligendo presentazioni estreme e tecniche particolari. Nessun ingrediente è il mio preferito o il più odiato, tutti possono diventare ingredienti inaspettatamente importanti in una ricetta”.***

Insomma, i visitatori si troveranno **protagonisti di un'unexpected milk experience**: l'auspicio è che vi si avvicinino senza pregiudizi e lasciandosi coinvolgere dal **mood dell'evento, the change is you**, e dalla **straordinaria complessità e ricchezza di questi prodotti**, che “Think Milk, Taste Europe, Be Smart!” sta contribuendo a raccontare.

Il progetto **“Think Milk, Taste Europe, Be Smart!”** promosso dalla filiera lattiero casearia dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, realizzato da Confcooperative e cofinanziato dalla Commissione Europea, intende migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agricoli europei, attraverso la promozione della cultura produttiva del latte bovino e dei suoi derivati, valorizzando gli alti standard e la grande tradizione che contraddistingue il comparto lattiero-caseario.

Andrea Mainardi. Classe 1983, diplomato presso l'IPSSAR di San Pellegrino Terme, ha lavorato per 3 anni nella brigata del Maestro Gualtiero Marchesi all'Albereta con lo chef Andrea Berton. Da marzo 2010 apre a Brescia il ristorante Officina Cucina, uno spazio moderno con un solo tavolo che può ospitare da 2 a 10 persone, per un percorso di degustazione sensoriale di dieci portate. Nel 2012 nell'East Side di New York apre The Bowery Kitchen, un ristorante bar dove vengono proposti piatti e vini tipici italiani. Protagonista del programma Ci pensa Mainardi e Tra 2 fuochi andati in onda su Fox, lo chef è stato ospite fisso per 6 anni a La Prova del Cuoco su Rai 1 con Antonella Clerici. Nel 2018 ha partecipato al Grande Fratello Vip 3 su Canale 5 classificandosi al 2° posto. Attualmente ha una rubrica a «Cotto & Mangiato», programma quotidiano di Italia 1, Mediaset, di fianco a Tessa Gelisio. Spesso è anche ospite a Pomeriggio 5 da Barbara D'Urso su Canale 5 con le sue Ricette Atomiche (dal suo soprannome: biondo atomico. *“Biondo lo sono diventato per scelta e atomico lo sono di natura, un'esplosione di energia, di idee e di voglia di vivere”*).

Ufficio stampa:

Francesca Goffi
Ufficio stampa “Think Milk, Taste Europe, Be Smart!”
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
francesca@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442

Alina Fiordellisi
Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE
Via Torino, 146 – 00184 Roma
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.