



Dal 5 maggio a Torino all'Ex Borsa Valori

Regine & Re di Cuochi,

la prima mostra dedicata alla cucina d'autore

TORINO – Per la prima volta nel centro di Torino, nella spettacolare location dell'**Ex Borsa Valori** arriva **Regine & Re di Cuochi**, la prima mostra dedicata alla cucina italiana d'autore e ai suoi protagonisti.

Dal 5 maggio al 24 giugno sarà possibile esplorare le storie di 30 grandi cuochi – quelli che hanno scritto e stanno ancora scrivendo le pagine della cucina italiana – attraverso video installazioni, foto artistiche e un'inedita esposizione di oggetti di cucina: attrezzi, porcellane, menù scritti a mano, nobilitati e valorizzati come opere d'arte.

La mostra nasce per **promuovere la cultura della cucina e del vino del nostro Paese**, sostenere l'identità italiana degli alimenti e delle produzioni enologiche di qualità, aiutare la promozione delle filiere alimentari locali e la lotta alla contraffazione e mistificazione, oltre a sensibilizzare il pubblico alla cultura del cibo e del vino, diretta alla scelta consapevole delle materie prime di eccellenza, ai valori nutrizionali e alla qualità.

Nell'ambito dell'anno del cibo italiano, la mostra entra a far parte del calendario di eventi del **Bocuse d'Or Europe OFF 2018**, la rassegna gastronomica e culturale che Regione Piemonte, Città di Torino e Camera di Commercio hanno promosso per accogliere la finale europea del prestigioso concorso internazionale di cuochi Bocuse d'Or che per la prima volta in oltre 30 anni di storia arriva in Italia.

Una tappa fondamentale sia per i curiosi sia per gli appassionati, per immergersi a 360° nel fermento gastronomico che invaderà Torino nei prossimi mesi.

Regine & Re di Cuochi rappresenta un format innovativo e originale, che affronta il tema del cibo da un punto di vista culturale come espressione d'identità, storia, tradizioni e valori di una società, e tratta la cucina italiana come una forma di creatività artistica utilizzando l'attuale gruppo di grandi cuochi come ambasciatori eccellenti dell'innovazione del nostro paese.

LA MOSTRA – Dopo le prime edizioni alla Palazzina di Caccia di Stupinigi e ad Alba in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo, Regine & Re di Cuochi è pronta a stupire anche Torino, una delle città più innovative e interessanti d'Italia per quanto riguarda l'enogastronomia. Promossa dall'**Associazione Maestria** e creata da un gruppo curatoriale di alto profilo - **Marco Bolasco, Elisia Menduni, Bob Noto, Nicola Perullo, Fabio Rizzari e Massimiliano Tonelli** – la mostra è divisa in quattro sezioni: Cucina come cultura; La tavola inizia al mercato; Due millenni di cucina



italiana; Regine & Re di cuochi. **Storia e contemporaneità convivono in un innovativo apparato tecnologico multimediale** (ideato da Zetalab), che coinvolge il pubblico in un entusiasmante gioco interattivo.

I CUOCHI – 30 cilindri dedicati ad altrettanti cuochi che, ciascuno in modo diverso e originale, hanno segnato l'evoluzione della cucina italiana contemporanea; singole storie e singole eccellenze che, nel loro insieme, costituiscono per la prima volta nella storia una significativa massa critica. Dal padre della cucina italiana d'autore **Gualtiero Marchesi** ai più noti **Carlo Cracco** e **Antonino Cannavacciuolo**, fino alla coppia storica della ristorazione piemontese **Guido e Lidia Alciati**, sono i cuochi a raccontare i momenti salienti della loro esperienza imprenditoriale, e i tempi e i modi della loro produzione che è, in primis, frutto del lavoro di squadra, dalle gerarchie rigidamente strutturate.

Ecco l'elenco dei cuochi presenti: Massimiliano Alajmo, Guido e Lidia Alciati, Matteo Baronetto, Heinz Beck, Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Antonello Colonna, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Alfonso Iaccarino, Antonia Klugmann, Paolo Lopriore, Valentino Marcattili, Gualtiero Marchesi, Aimo e Nadia Moroni, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Angelo Paracucchi, Fabio Picchi, Valeria Piccini, Fulvio Pierangelini, Niko Romito, Nadia Santini, Davide Scabin, Salvatore Tassa, Mauro Uliassi, Gianfranco Vissani.

BOCUSE D'OR EUROPE OFF 2018 – Una stagione di eventi culturali rivolti al grande pubblico, a Torino dall'8 al 16 giugno, con anticipazioni in tutto il Piemonte a partire da fine marzo, per festeggiare il prestigioso concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe, per la prima volta in Italia, a Torino l'11 e 12 giugno.

Nato dall'idea che la cucina è cultura, è espressione di contemporaneità e delle identità di un territorio, in continuo dialogo con altre arti e discipline con cui condivide una visione di futuro, Bocuse d'Or Europe OFF 2018 vede la partecipazione di musei e istituti culturali, protagonisti del mondo dell'enogastronomia, partner pubblici e privati. Mostre, talk, incontri, spettacoli, laboratori, attività per famiglie e feste nei luoghi più belli e significativi del territorio per omaggiare la tradizione enogastronomica italiana e internazionale. Programma completo su www.bocusedoreuropeoff2018.it



INFO

Biglietti:

Ingresso intero 5 €

Ingresso ridotto 3 €

Biglietterie all'ingresso – online tramite [ciaotickets](#)

Date e orari:

Apertura al pubblico 5 maggio - 24 giugno

mar - mer - dom 11.00 - 19.00

giovedì - venerdì - sabato 11.00 - 23.00

Chiuso il lunedì

Vernissage:

4 Maggio ore 18.30 su invito

Sito:

www.regineredicuochi.com

Ufficio stampa:

press@regineredicuochi.com

[Segui la mostra sui social](#)

<https://www.facebook.com/regineredicuochi/>

<https://www.instagram.com/regineredicuochi>

L'evento da parte del calendario di:



Con il patrocinio di:



REGINE & RE DI CUOCHI
www.regineredicuochi.com