FONDAZIONE
COTARELLA

FONDAZIONE COTARELLA TRA I "DISOBBEDIENTI" DI IDENTITÀ MILANO 2024
CONTRO IL DEGRADO I E LUOGHI COMUNI,
PER UNA NUOVA VISIONE DEI TERRITORI E UN APPROCCIO INNOVATIVO
AI DISTURBI DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE

La Fondazione voluta dalle Sorelle Cotarella sarà presente all'Allianz MiCo di Milano, da sabato 9 a lunedì 11 marzo 2024, in occasione della diciannovesima edizione del congresso internazionale di cucina d'autore

Domenica 10 marzo quattro appuntamenti con chi ha saputo rivoluzionare il modo di intendere il mondo del cibo e del gusto

Ci sarà anche Fondazione Cotarella tra i "disobbedienti" di **Identità Milano 2024**, il congresso internazionale di cucina d'autore, giunto alla sua diciannovesima edizione, che si terrà **a Milano dal 9 all'11 marzo prossimo nei padiglioni dell'Allianz MiCo**.
Il claim dell'edizione 2024 del congresso è, infatti, "*Non esiste innovazione senza disobbedienza: la rivoluzione oggi*", un invito a cambiare le regole, a cercarne di nuove, a ipotizzare nuovi scenari, in un mondo sconvolto da guerre e crisi, per intraprendere strade diverse verso il futuro. Anche in cucina.
Un po' quello che le Sorelle Cotarella, Dominga, Marta ed Enrica, hanno fatto nella loro attività di imprenditrici, prima nel settore vitivinicolo, quindi anche in quello dell'ospitalità e del sociale.
"*Da quando siamo subentrate ai nostri padri, Riccardo e Renzo, alla guida dell'azienda vinicola* - spiegano **Dominga, Marta ed Enrica Cotarella**- *abbiamo sempre cercato di coniugare la tradizione, rappresentata dalla storia della nostra famiglia, con il desiderio di andare oltre, di intraprendere nuovi percorsi, che erano una novità anche per noi. Così ci siamo cimentate in ambiti diversi, come l'ospitalità, con l'Accademia di Alta formazione Intrecci, e la solidarietà, con particolare attenzione ai giovani e ai Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione, che rappresentano un fenomeno sempre più preoccupante soprattutto per le nuove generazioni. Il tema 2024 di Identità Milano 2024, insomma, ci rappresenta e, per questo, abbiamo voluto costruire un programma di attività che è un elogio alla disobbedienza sana, costruttiva, utile al cambiamento.*"

PROGRAMMA - **Domenica 10 marzo**, nell'**Arena di Identità Milano 2024** si terranno **quattro appuntamenti** che vedranno protagonisti professionisti che, con la loro capacità di vedere oltre e con il loro coraggio hanno saputo rivoluzionare il mondo intorno a loro, per se stessi ma anche per la collettività.

Fondazione Cotarella Ets
Località San Pietro snc, 05020 Montecchio (TR)
info@fondazionecotarella.com
fondazionecotarella@pec-legal.it C.F. 90020280559
Iscrizione RUNTS n.380
fondazionecotarella.com

FONDAZIONE
COTARELLA

Si parte alle **ore 11,00** con l'incontro "***La disobbedienza ai luoghi comuni: qualità reale o artificiale?***", durante il quale il pizzaiolo Franco Pepe, Nicolò Quarteroni, Direttore dell'Agriturismo Ferdy Wild, Carmelo Troccoli, Direttore Campagna Amica, Diego Scaramuzza, Responsabile progetto "Cuochi contadini", Marta Cotarella, Direttrice Accademia Intrecci ed Eleonora Masseretti, Presidente Terranostra Lombardia, Maria Letizia Gardoni, Presidente Coldiretti Bio, Giovanni Benedetti, Presidente Coldiretti Lombardia e Maddalena Fossati, Direttrice della rivista La Cucina Italiana si confronteranno sul tema del rapporto tra cibo di qualità e innovazione tecnologica, tra produttore e consumatore, ma anche tra uomo e ambiente.
Insieme a Francesco Fratto, i relatori risponderanno alla domanda del titolo, cercando di spiegare cosa si intende per qualità reale e qualità artificiale.

A seguire, **alle 12,15** secondo appuntamento con "***La disobbedienza al degrado"*** dedicato al ***Progetto Caivano*** realizzato da Fondazione Cotarella e Fondazione Scudieri a favore degli studenti dell'Istituto Francesco Morano della cittadina campana.
I presidenti delle due Fondazioni, Dominga Cotarella e Achille Scudieri, racconteranno il progetto e la sua evoluzione insieme a Eugenia Carfora, Dirigente scolastica dell'Istituto Morano, Emmanuel Conte, Assessore al Bilancio e Patrimonio immobiliare del Comune di Milano, il Magistrato Catello Maresca, e Valerio Izzo, titolare del ristorante Piazzetta Milù di Castellammare di Stabia. A moderare l'incontro sarà la giornalista del Tg1 Valentina Bisti.

Nel pomeriggio altri due appuntamenti, il primo a partire dalle **ore 15,00**, dal titolo "***La disobbedienza al pensiero comune: Umbria: scrigno da scoprire***", vedrà protagonisti Roberto Morroni, Vice presidente della Regione dell'Umbria e Assessore alle Politiche agricole e agroalimentari e alla valorizzazione ambientale dell'Umbria, Francesca Caproni, Direttore del GAL Trasimeno - Orvietano, Michela Sciurpa, Amministratore Sviluppumbria, Maurizio Oliviero, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia, Pompeo Farchioni, in rappresentanza della Farchioni Olii, Ada Stifani, Chef Ada Ristorante di Perugia e Cristina Bowermann, Chef Glass Hostaria di Roma. Al centro dell'incontro, le eccellenze della regione e la valorizzazione enogastronomica e turistica del territorio, analizzate nell'ambito di una progettualità condivisa tra istituzioni, aziende e operatori, capace di fare dell'Umbria un esempio concreto di Economia della Bellezza.

A chiudere il calendario di domenica 10 marzo, alle **ore 16:15** ultimo appuntamento con "***La disobbedienza giusta, Alimentarsi di Vita***". Guidati dalla simpatia del narratore gastronomico Paolo Vizzari, Aurora Caporossi, Founder & Presidente dell'Associazione Animenta, tra i 100 Forbes Under 30, Laura Dalla Ragione, Psichiatra e Psicoterapeuta, Fondatrice della Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della USL 1 Umbria, Luca Marchini, Chef del ristorante L'Erba del Re, Lucia La Paglia, Gastronoma, Enrico Parisi di Coldiretti Giovani Impresa e Ruggero Parrotto, Direttore

FONDAZIONE
COTARELLA

Fondazione Cotarella approfondiranno il tema dei DNA, partendo dall'approccio che dare dignità alla fragilità, rispettare l'unicità delle persone è una forma di disobbedienza rispetto a una società che impone di essere sempre più performanti; ma una disobbedienza sana, opportuna. La più giusta, come dice il titolo del panel.
Ad arricchire l'incontro, anche le testimonianze di David Scatolla e Grazia Boccacci di Fondazione Cotarella, Luna Pagnin, autrice del podcast "Spazio Lunare", personal trainer e attivista per disturbi alimentari, Alba Toninelli, autrice del podcast "La Parte Bella", e Francesca Finazzi, autrice e conduttrice del podcast "Chiacchiere Gourmet"

Nelle altre due giornate di Identità Milano 2024, l'area Lounge firmata da Famiglia Cotarella, Abraxas Pantelleria, azienda vitivinicola di Tenute Scudieri e Campagna Amica, ospiterà, inoltre, diversi momenti di approfondimento e animazione.
In particolare, **sabato 9 marzo pomeriggio** sarà presentato il **nuovo brand Terre della Tuscia,** promosso dall'omonima associazione, costituita da Fondazione Cotarella insieme ad alcuni dei Comuni dell'area in provincia di Viterbo. Obiettivo la valorizzazione dei tanti tesori del territorio attraverso iniziative comuni, finalizzate a mettere in luce l'identità locale. A Milano sarà presente una delegazione dei soci fondatori, per far conoscere uno dei territori più straordinari e inesplorati del nostro Paese, ricco anche di eccellenze enogastronomiche di pregio

Lunedì 11 marzo appuntamento con gli **Ambasciatori del Gusto**, rappresentati da Paolo Gramaglia, chef e patron del ristorante President di Pompei, una stella Michelin, e **Campagna Amica** sul tema del **food loss e food waste**, ovvero il "cibo perso" in fase di produzione e quello sprecato, scartato dai consumatori e dai rivenditori. Una tematica quanto mai attuale e urgente, che non si può dimenticare quando si parla di cibo e di futuro.
Inoltre, sabato a partire dalle 12 si terranno esclusive degustazioni guidate dedicate ai vini Famiglia Cotarella e Abraxas Pantelleria, riservate a Wine influencer, a cura di Paulo De Carvalho, Dip WSET e brand ambassador di Famiglia Cotarella, mentre lunedì 11 marzo, alla stessa ora, appuntamento con Cristina Mercuri, Wine educator e consultant, per un'altra degustazione guidata riservata a operatori del settore.
Per tutta la durata di Identità Milano 2024, infine, nell'area Lounge Cotarella a Identità Golose Francesca Finazzi intervisterà gli chef internazionali presenti alla kermesse, che saranno ospiti del podcast Chiacchiere Gourmet, per affrontare il tema dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione da un punto di vista diverso e "ribelle".

Fondazione Cotarella Ets
Località San Pietro snc, 05020 Montecchio (TR)
info@fondazionecotarella.com
fondazionecotarella@pec-legal.it C.F. 90020280559
Iscrizione RUNTS n.380
fondazionecotarella.com

FONDAZIONE
COTARELLA

Ufficio Stampa
Le Fucine | Maria Luisa Lucchesi M. 328 0368578 press@lefucine.it