

LA NUOVA STAGIONE DI “COTTO E MANGIATO – I MENÙ” DAL 4 NOVEMBRE

PARTE CON TRE PUNTATE IN ONDA IL SABATO ALLE 12.10 SU ITALIA 1 PER PROSEGUIRE DAL 20 NOVEMBRE CON LA PROGRAMMAZIONE LUNEDI' - SABATO

La stagione autunnale di “Cotto e mangiato – I menù” parte da Brisighella, antico borgo medioevale in provincia di Ravenna, una perla del Parco della Vena del Gesso.

Qui, insieme a ‘Viaggi inBici.com’ vedremo non solo la Torre dell’Orologio e la suggestiva Via degli Asini, ma racconteremo al pubblico la situazione delle campagne e dei raccolti del territorio dopo l’alluvione di qualche mese fa.

Cotto e Mangiato parte il 4 Novembre, in onda per tre sabati consecutivi, proseguirà dal 20 con la consueta programmazione **dal lunedì al sabato** alle **12.10 su Italia 1**: ogni giorno nuove ricette gourmet, semplici da replicare con prodotti e ingredienti italiani di alta qualità. Anche in questa edizione saranno coinvolti giovani influencer con le loro originali proposte da casa. Alex Basta pizzaiolo e talent d’eccezione preparerà per il suo tete a tete 2 pizze che cuoceranno contemporaneamente in soli 4 minuti nell’innovativo **Forno Pizza Ariete**

Partiamo con nuove e sfiziose ricette all’insegna del benessere con un protagonista d’eccezione, il biscotto della tradizione italiana **Oro Saiwa parte del gruppo Mondelez International**.

In linea con l’attenzione all’ambiente e alle scelte ecosostenibili del programma, prosegue la collaborazione con **Tutto Pannocarta prodotto del gruppo Lucart**: un aiuto versatile in cucina, adatto a numerosi utilizzi e riutilizzi.

Biorepack, il consorzio che garantisce il riciclo degli imballaggi in bioplastica compostabile, concentra la sua presenza nella sezione giovani chef, target giovane e sensibile a tutto ciò che è utile per la salvaguardia del pianeta

Un nuovo ospite, il campione mondiale di pizza acrobatica Nicola Matarazzo, darà dimostrazione delle sue abilità facendo volteggiare una base per pizza preparata con la farina **Molino Spadoni**, partner del programma da alcune edizioni con la sua vasta gamma di farine e miscele studiate per performare in molteplici utilizzi e preparazioni.

Il Consorzio del Pecorino Romano Dop è presente per la terza stagione consecutiva; con il suo gusto intenso e leggermente piccante darà un tocco aromatico alle nuove e gustose proposte degli chef.

Per il secondo anno consecutivo lo show room **Aran** con le cucine di alto design, sarà il set delle semifinali di gara dei Giovani Chef, ragazzi delle scuole di cucina che si cimenteranno per vincere la 7° borsa di studio.

Il basilico **Sempre Fresco** coltivato in serre idroponiche, insaporirà con il suo intenso e fresco profumo i piatti degli chef. Le profumate **Mele della Valtellina IGP**, protagoniste del progetto europeo More Apples More Europe promuovono i benefici del consumo quotidiano di frutta e verdura fresche.

Ritorna il **Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP**, che con il suo sapore deciso ma altrettanto delicato, aggiungerà alle ricette degli chef i profumi del latte di Bufala di razza mediterranea italiana, da cui nasce il più importante marchio Dop del centro-sud Italia.

De Mori con i suoi grissini e torcetti, dolci tipici del territorio e con il Panettone di alta pasticceria rappresenta un'eccellenza locale presente in 5 puntate ambientate nel suggestivo borgo medioevale del Ricetto di Candelo

Tutte le puntate del programma sono disponibili sul sito di Mediaset Infinity all'interno della pagina "Cotto e Mangiato - I Menù" consentendo al pubblico di rivedere on demand le diverse preparazioni e replicare facilmente le ricette a casa.

L'integrazione dei brand all'interno del programma è resa possibile dall'azione sinergica dell'editore RTI e **Brand On Solutions**, team dedicato alle iniziative speciali di Publitalia '80, Mediamond e Digitalia '08.