

"Cotto e Mangiato – I menù"* anche quest'anno sceglie il Flagship store di ARAN Cucine a Milano per le semifinali di gara dei *Giovani Chef

Puntuale come sempre torna l'appuntamento con la serie autunnale del *cooking show* con Tessa Gelisio. La semifinale dei Giovani Chef di ***"Cotto e Mangiato - I menù"*** si svolgerà nel **Flagship store di ARAN Cucine a Milano** alla scoperta di nuove ricette realizzate con il supporto dei modelli più innovativi della collezione **ARAN Cucine**.

Dal 4 novembre, su Italia 1, una ripresa più soft per ***"Cotto e Mangiato – I menù"*** con tre puntate il sabato alle ore 12.10, per passare ad un palinsesto più intenso lo scorso 20 novembre con consueta programmazione dal lunedì al sabato.

La nuova stagione di ***"Cotto e Mangiato - I menù"*** racconta non solo la cucina degli chef, ma anche i luoghi e il territorio italiano.

Tra le tappe italiane della nuova stagione di ***"Cotto e Mangiato – I menù"***, oltre ai caratteristici borghi medievali e agli scorci panoramici, anche la Milano gastronomica. E in quella che ormai è considerata a tutti gli effetti una capitale del food, non poteva mancare la sosta nel cuore più contemporaneo di Milano: Porta Nuova con il **Flagship store di ARAN Cucine**, che anche quest'anno metterà a disposizione i modelli esposti in showroom per garantire comfort e libertà di azione ai concorrenti della semifinale dei *Giovani Chef*.

Ad accompagnare i Maestri della cucina e le loro proposte culinarie, si riconfermano protagonisti indiscussi del format televisivo i giovani influencer con le loro ricette realizzate direttamente da casa.

Un'occasione per scoprire non solo nuovi spunti culinari che convoglieranno in nuove ricette, ma anche un progetto studiato per i giovani e con i giovani. Quella tra **ARAN Cucine** e ***"Cotto e Mangiato"*** è una relazione sinergica che, negli anni, ha trovato corrispondenza e concretezza nell'approccio che entrambe le realtà dimostrano nei confronti della sostenibilità.

Da una parte **ARAN Cucine**, da sempre attenta a mantenere il suo **ESG rating** sempre più alto, si inserisce nella progettazione di cucine che sono sempre "più vicine a chi cucina" riducendo l'impatto ambientale che la produzione stessa comporta. Un'interpretazione di un futuro non solo abitativo, ma anche sociale e culturale, in grado di soddisfare i bisogni delle persone che in queste cucine intrecciano relazioni e storie, senza tralasciare quei valori ambientali fondamentali per un vivere comune.

Dall'altro lato, ***Cotto e Mangiato***, un programma televisivo che negli anni si è fatto portavoce della sostenibilità in termini di scelte, rigorosamente ecosostenibili, in linea con la cura e il rispetto dell'ambiente.

Nelle puntate, la voce non sarà solo quella degli chef ma quella dei luoghi che verranno raccontati.

Grazie alla collaborazione con ***"Cotto e Mangiato – I menù"***, gli italiani sui loro schermi potranno ammirare ricette, esperienze di vita e spazi da condividere.

Come ogni anno, le puntate saranno disponibili sulla piattaforma Mediaset Infinity all'interno della pagina **"Cotto e Mangiato - I Menù"**. Questo garantisce la possibilità dell'opzione *on demand* per ripercorrere e replicare le diverse ricette.