

CIBO E AGRICOLTURA



*I luoghi del gusto
Tradizione e innovazione*

Ville, chiese e cascine aperte alla scoperta del territorio

dal 29 marzo al 13 aprile 2014

Due settimane a SUPERMILANO

CIBO E AGRICOLTURA

I luoghi del gusto

"Due settimane a Supermilano" si avvicina sempre più alle tematiche di EXPO 2015. Dal 29 marzo al 13 aprile il territorio a nord ovest di Milano (Arese, Baranzate, Bollate, Cesate, Cornaredo, Garbagnate M.se, Lainate, Novate M.se, Pero, Pregnana M.se, Pogliano M.se, Rho, Senago, Settimo M.se, Solaro e Vanzago, Paderno Dugnano, Cesano Maderno, Desio e Limbiate), propone un fitto cartellone di eventi su temi di grande attualità quali l'alimentazione, l'agricoltura, il consumo consapevole, l'educazione ambientale. Ma anche momenti dedicati all'eccellenza del cibo e alla riscoperta della tradizione culinaria del territorio. Mercatini bio, prodotti a km zero e GAS, orti urbani, sagre, laboratori di cibo per grandi e piccini, degustazioni, incontri con grandi chef.

"Due settimane a Supermilano" è anche:

ARTE E CULTURA

Tour culturali.

Visite guidate gratuite ai beni storico artistici del territorio. Spettacoli, musica, incontri letterari, conferenze e mostre.

PERCORSI E NATURA

Itinerari tra verde e cultura in bicicletta o a piedi.

LE SETTIMANE DEI PICCOLI

Tantissimi spettacoli, visite e laboratori dedicati ai bambini e alle famiglie.

Scopri tutti su

WWW.SUPERMILANO.ORG



realizzato da **SUPERMILANO** in collaborazione con



con il contributo di



INCONTRI, VISITE E DEGUSTAZIONI

CESATE

Venerdì 11 aprile, ore 21
Centro Anziani - Via Bellini
CRUDISMO: UNO STILE DI VITA. TEORIA E RICETTE
A cura di Laura Cuccato e Massimiliano Diaco.

CORNAREDO

Sabato 29 marzo, ore 16.30
Auditorium Comunale Palazzo "La Filanda" - Piazza Libertà
DAI GRANI ANTICHI IL PANE DEL FUTURO
Parco Agricolo Sud Milano, in collaborazione con microGAS di Cornaredo presenta i risultati ottenuti dopo il primo anno di sperimentazione culturale del miscuglio di 11 grani antichi, messi a dimora per il secondo anno consecutivo. Al termine dell'incontro aperitivo equo-solidale.

Sabato 12 aprile, dalle 9.30 alle 12.30
Parco di Piazza Libertà (ritrovo)
MATTINATA IN FATTORIA ALLA SCOPERTA DELLA FILIERA DEL LATTE
A bordo di un trenino turistico su gomma, visita guidata all'Az. Agricola F.lli Bergamaschi dedicata all'allevamento di bovini da latte. Corse da e per la fattoria ogni 20 minuti circa. L'attività verrà effettuata anche in caso di maltempo.

LAINATE

Venerdì 21 e 28 marzo, Venerdì 4 e 11 aprile, dalle 21 alle 23
Villa Borromeo Visconti Litta - L.go Vittorio Veneto, 12
DEGUSTIAMO IL VINO. ASSOPORIAMO L'ARTE!
A cura dell'Ass. Antares. A pagamento previa prenotazione.
Info e iscrizione: info@assantares.it - tel. 328 6859202

Venerdì 11 aprile, ore 21
Villa Borromeo Visconti Litta
ALIMENTAZIONE E STILE DI VITA
Conferenza a cura di Rosa per la Vita ONLUS.

Domenica 13 aprile, ore 15
Piazza della Vittoria, fraz. Barbaiana
CAMMINATA CULTURAL ENOGASTRONOMICA
Percorso per le vie di Barbaiana e Grancia-Pagliera con visite guidate ai beni e degustazioni.
Su prenotazione: www.barbaiana.org

NOVATE MILANESE

Venerdì 28 marzo, ore 21
Centro Soci Coop - Via Repubblica, 15
LE ORIGINI DEI PRODOTTI COOP
Conferenza a cura del dott. Mazzini.

PADERNO DUGNANO

Domenica 6 aprile, dalle 10 alle 18
Oratorio don Bosco, Via De Marchi 7
LA PALESTRA DEL GUSTO. RASSEGNA ENOGASTRONOMICA
Degustazioni, vendita diretta dal produttore al consumatore, workshop di cake design e incontri di approfondimento. A cura del Comitato Fiera di Primavera.

Sabato 12 aprile, dalle 15.30 alle 18
Sapori e saperi (libreria e gastronomia) - Via Italia, 72
DEGUSTAZIONE IN ARTE
Personale di Umberto Torricelli, accompagnata da degustazioni enogastronomiche.

RHO

Sabato 12 aprile, ore 18
Cortile Centro - P.zza San Vittore
APERITIVO CON PRESENTAZIONE DI RICETTE TIPICHE
Serata gastronomica a cura del Consiglio Cittadino Migranti di Rho. Ricette di piatti tipici della tradizione di ogni paese. Il racconto verrà arricchito con curiosità, aneddoti, dati sugli usi e periodi di consumazione, aspetti della memoria culturale e gastronomica del paese di provenienza. Al termine aperitivo.

SETTIMO MILANESE

Domenica 6 aprile, dalle ore 16
Az. Agricola Pasqualini - Via Villoresti, 22
VISITA E MERENDA
Con salumi e formaggi di propria produzione.

Sabato 12 aprile e Domenica 13 aprile, dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18
Fattoria Macazzola - via Podere La Vigna, 27
DEGUSTAZIONE
Risotto e formaggi di propria produzione. Costo € 7
Prenotazione: tel. 3355805261

Domenica 13 aprile, dalle 15
Bosco della Giretta, entrata da Via Pastore
UN POMERIGGIO IN APIARIO
Ore 15: visita all'apiario. Ore 16.30: assaggio di mieli del territorio. A cura dell'Ass. "La Risorgiva". Costo € 5.
Su prenotazione: Cafarelli tel. 335 8036204 - Galli tel. 393 817169.



LABORATORI

MANI IN PASTA

Giovedì 3 aprile, ore 14.30
BOLLATE - Pasticceria Cimino - P.zza C. A. Dalla Chiesa
Una lezione col pasticciere
Cimino per scoprire i segreti della pasta frolla e delle torte da credenza.
Iscrizione obbligatoria: n. verde 800474747, prenotazioni@supermilano.org

RISI E RISOTTI

Martedì 8 aprile, dalle 20 alle 22
ARESE - Centro Salesiano - Via Don Della Torre, 2
Laboratorio di cucina con gli Chef del Centro di Formazione Professionale CNOS-FAP per preparare in compagnia e gustare un risotto eccellente.
Iscrizione obbligatoria: n. verde 800474747 - prenotazioni@supermilano.org

SALVIAMO IL LIEVITO MADRE DALL'ESTINZIONE

Giovedì 10 aprile, ore 20 e Sabato 12 aprile, ore 15
BOLLATE - Biblioteca Comunale - P.zza C.A. Dalla Chiesa, 30
Lezione monografica sulla panificazione naturale.
A cura di Massimo Grazioli "Panificio Grazioli" di Legnano. Durata dell'incontro: 3 ore circa.
Iscrizione obbligatoria: n. verde 800 474747, prenotazioni@supermilano.org

FESTA DEL PANE ALLE FAVAGLIE... MANI IN PASTA

Sabato 12 aprile e Domenica 13 aprile
CORNAREDO - Cascina Favaglie S.Rocco - Via Merendi, 28

> Sabato 12, ore 15:45: laboratorio di panificazione domestica

> Domenica 13, dalle 15 alle 18: prepara il tuo impasto, dolce o salato, e portalo a cottura nel grande forno a legna della Cascina! Laboratori per ragazzi e famiglie.
A cura della Coop. La Fucina. Durata di 30/40 minuti.

I Cluster di Expo 2015

Il modello dei "Cluster" rappresenta uno degli aspetti più caratteristici ed innovativi di Expo 2015. Spazi espositivi che raggrupperanno sotto lo stesso progetto architettonico diversi Paesi del mondo attorno a specifiche catene alimentari, creando dei "Villaggi" con una forte identità geografica e tematica.



riso



cacao



cereali



spezie



frutta



caffè

La cooperazione dei Paesi permetterà di mettere a confronto diverse tradizioni culturali e soluzioni alle sfide comuni nei campi dell'agricoltura, della nutrizione e del benessere. "Due settimane a Supermilano" sperimenta in anteprima il modello dei Cluster sul suo territorio presentando numerosi eventi legati ai sei temi della catena alimentare, per dimostrare che Expo è davvero vicina.

Mangia

Pranzi e cene a base di sapori tipici del territorio

Compra

Acquista prodotti locali della produzione agricola

Partecipa

Laboratori e workshop per bambini e adulti

Assaggia

Momenti speciali per assaggi e degustazioni



CHEF IN VILLA

Grandi maestri della cucina di fama internazionale si presentano al grande pubblico nelle più prestigiose ville storiche del territorio a nord di Milano.

ALESSANDRO BORGHESE



Domenica 30 marzo, ore 18
LAINATE, Villa Borromeo Visconti Litta - L.go V. Veneto, 12
Famoso volto televisivo, lo chef innovativo ed eclettico parla del suo libro "Tu come lo fai?"
Presenta: Antonello Fusetti, Direttore SPD.

DAVIDE OLDANI



Venerdì 4 aprile, ore 18
RHO, Villa Burba - C.so Europa, 291
Il grande chef ideatore della cucina pop e famoso nel mondo per la sua cipolla caramellata racconta il suo ultimo libro "Chefacile"
Presenta: Davide Paolini, giornalista e conduttore radiofonico.

ERNST KNAM



Domenica 13 aprile, ore 17
CASTELLAZZO DI BOLLATE, Villa Arconati - Via Fametta, 1
Il famoso pasticciere incontrerà il pubblico e presenterà il suo nuovo libro "Che paradiso è senza cioccolato?".
All'interno della rassegna "Dolcezze in Villa!"

con il contributo di rassegna a cura di si ringrazia per la collaborazione



LIBRI, ASSAGGI E PERSONAGGI

Incontri in biblioteca con scrittori, personaggi del mondo dello spettacolo e della musica che parlano di cibo, pagine di libri e degustazioni enogastronomiche, interviste su cibo e cucina. A cura di Circolo Spettacoli di Legnano e del CSBNO.

ROBERTO BRIVIO

Mercoledì 2 aprile, ore 21
PERO, Biblioteca (Centro Greppi) - via Greppi, n. 12
Presentazione del libro "Attenti al gufo...e adesso ve la cunti mi". Brivio spopolò nella Milano degli anni '60 con lo storico quartetto cabarettistico I Gufi. Nell'incontro sono previsti momenti di cabaret e divertissement a cura dell'autore e assaggi.

MATTEO GUARNACCIA

Mercoledì 2 aprile, ore 21
LAINATE, Biblioteca (Ariston Urban Center) - L.go Vittorio Veneto, 17-21
Artista, saggista e storico del costume presenta il libro "Cibo e visioni". L'indigestione, l'assunzione smodata di cibo come mezzo per scatenare la creatività artistica, è stata utilizzata, in diversi momenti storici, da circoli intellettuali alla ricerca di sensazioni forti. Chiacchiere e assaggi.

PAOLO TOMELLIERI

Giovedì 3 aprile, ore 21
VANZAGO, Comune (Palazzo Calderara, Sala Affreschi) - Via Garibaldi, 5
Noto musicista polistrumentista, insegnante di musica e jazzista, scrive musica da film, spettacoli teatrali, e ha suonato in tutto il mondo.
Parlerà del suo rapporto con il cibo, intervalli musicali e assaggi.

EDGARDA FERRI

Venerdì 4 aprile, ore 18
ARESE, Villa La Valera - Via S. Allende, 9
Presentazione del libro "Antonin Carême - Il cuoco e i suoi re". Ha qualcosa di rinascimentale, pantagruelico, tutto sommato di sfarzo e selvaggio, la cucina dei ricchi, a fine Settecento... Conferenza di Edgarda Ferri e degustazioni. A cura dell'Ufficio Eventi Culturali del Comune di Arese.

LEONARDO MANERA

Giovedì 10 aprile, ore 21
NOVATE M.SE, Biblioteca (Villa Venini) - L.go Padre A. Fumagalli, 5
Attore, autore, comico e cabarettista lo abbiamo visto a Zelig e a Colorado Café. Autore di molti testi, ha ottenuto vari riconoscimenti a livello nazionale, parlerà della sua carriera e dei suoi piatti preferiti accompagnati da assaggi.