



Andrea Aprea, Tommaso Arrigoni, Andrea Berton, Carlo Cracco, Claudio Sadler

**SHOWCOOKING ANTISPRECO "LE 7 VIRTU' DEL CIBO"
PARTE LA SECONDA EDIZIONE DI MILANO FOOD CITY
"SFIDA" SALA, FONTANA E SANGALLI
CON LA GUIDA DI CINQUE CHEF STELLATI**

Lunedì 7 maggio a Palazzo Bovara (Milano, corso Venezia 51, ore 12.30), l'evento inaugurale di MFC con la competizione ai fornelli fra tre squadre capitanate dal sindaco di Milano Giuseppe Sala, il governatore della Lombardia Attilio Fontana, il presidente di Confcommercio e della Camera di commercio di Milano Carlo Sangalli e i partner del tavolo "Le 7 virtù del cibo: l'amministratore delegato di Fiera Milano spa Fabrizio Curci, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi Paolo Veronesi, il presidente di Coldiretti Lombardia Ettore Prandini, il segretario generale di Fondazione Feltrinelli Massimiliano Tarantino. Sceglierà il vincitore una giuria presieduta da Carlo Cracco.

Presenta l'evento Camila Raznovich

Sarà distribuita a tutti gli intervenuti la Foody Bag antispreco

*Milano 5 maggio 2018 – Milano Food City con "Le 7 virtù del cibo" - gusto, incontro, energia, diversità, nutrizione, risorsa, gioco - comincia lunedì 7 maggio come un food talent per valorizzare la lotta allo spreco. Food talent con concorrenti un po' speciali. Saranno infatti **Giuseppe Sala, Attilio Fontana e Carlo Sangalli** gli insoliti "capisquadra" dei team che si sfideranno ai fornelli il 7 maggio alle 12.30 nel cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio, [corso Venezia 51](#)), per dare inizio ufficialmente a Milano Food City, il grande evento promosso dal Comune di Milano in collaborazione con Confcommercio Milano, Camera di Commercio, Fiera Milano, Coldiretti, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli e Fondazione Veronesi. Dal 7 al 13 maggio oltre 400 eventi sul gusto aperti al pubblico, coinvolgendo tutti i protagonisti del sistema agroalimentare: dagli appassionati agli operatori di settore, dalla filiera di produzione alla distribuzione e il consumo dei prodotti, dai grandi e piccoli produttori, ai consumatori.*

Organizzata da Confcommercio Milano con il supporto di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - “**l’inaugurazione Conviviale – Le 7 Virtù del Cibo**” del 7 maggio sarà quindi un vero e proprio showcooking antispreco in cui, oltre ai capisquadra si metteranno alla prova anche i partner del tavolo “Le 7 virtù del cibo” per Milano Food City: l’amministratore delegato di Fiera Milano spa **Fabrizio Curci**, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi **Paolo Veronesi**, il presidente di Coldiretti Lombardia **Ettore Prandini**, il segretario generale di Fondazione Feltrinelli **Massimiliano Tarantino**, oltre all’assessore comunale alle Attività Produttive **Cristina Tajani**. Presenta l’evento **Camila Raznovich**.

Come accade nei food talent televisivi, ai partecipanti sarà consegnata una “mystery box” con ingredienti segreti, con cui preparare pietanze della tradizione con un occhio alla creatività e uno alla lotta allo spreco alimentare. Una sfida culinaria all’insegna della simpatia che diventa occasione per vedere insieme anche alcuni tra i maggiori interpreti italiani della cucina: **Andrea Aprea, Andrea Berton, Claudio Sadler** (coordinati dagli chef **Tommaso Arrigoni, Andrea Provenzani e Daniel Canzian**). Saranno loro, infatti, a guidare le squadre nella realizzazione dei piatti e a mettere all’opera tutti i partecipanti nella realizzazione della pietanza più gustosa ed equilibrata.

A giudicare i piatti e decretare il vincitore, con più ingredienti e meno sprechi, una giuria speciale composta dal presidente **Carlo Cracco, Sergio Mei**, il pasticciere **Alessandro Servida**, l’assessore **Cristina Tajani** e il direttore di Caritas Ambrosiana **Luciano Gualzetti**.

Sarà distribuita a tutti gli intervenuti a Palazzo Bovara la **Foody Bag antispreco** realizzata con il sostegno di Edenred e prodotta da Re-Box.

Contribuiscono alla realizzazione dell’evento di Palazzo Bovara: Altoga, Art Arto della Tavola e del Regalo, Caffè Scala, Caffè Ottolina, Toschi Vignola, Amadori-II Campese, Tognana, Birrificio Poretti, Acqua Ferrarelle, Zafferano Leprotto, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani –Salumiamo, LessMore, Parasacchi Home, Studio Caporaro, Riso Gallo, Olio Centonze.

Gli appuntamenti con gli chef a Palazzo Bovara continueranno anche nei giorni seguenti lungo il calendario di Milano Food City, con showcooking e degustazioni gratuite aperte a tutti.

E’ ampio il palinsesto di appuntamenti con il sistema associativo di Confcommercio Milano: oltre a Palazzo Bovara, il Casello Ovest di Porta Venezia, i Mercati comunali coperti Ferrara, Morsenchio e Wagner, i Giardini Indro Montanelli per lo street food Made in Italy (oltre ai vari percorsi con le guide turistiche).