



Milano Food City: le iniziative a Palazzo Bovara

Circolo del Commercio, corso Venezia 51

Caffè, arte della tavola, riso, pizza gourmet. Colazioni, showcooking e focus sulla buona alimentazione con le iniziative nel cortile di Palazzo Bovara (con Altoga, Art, Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, Confida)

Fino al 13 maggio, per Milano Food City, Confcommercio Milano apre le porte al pubblico di Palazzo Bovara (corso Venezia 51) con “Coffee & the City” e “Gusto&Socialità, show cooking ed eventi”. Da Altoga, l’Associazione torrefattori con l’aiuto di Aicaf (l’Associazione italiana dei Maestri del caffè), di James e Toschi e degli altri numerosi sponsor – Dalla Corte, T2Group, Ferrarelle, Birra Piretti, Comenda, Metallurgica Motta, Alessi, Ballarini, Tognana, Lessmore (che cura tutto l’arredamento con l’architetto Giorgio Caporaso), Carpino, Anfim, Assica – gli eventi dedicati al mondo del caffè. Con in più gli showcooking degli studenti del Capac Politecnico del Commercio e del Turismo su riso e pizza gourmet e gli approfondimenti di Art (Arti della tavola e del regalo) sulla buona alimentazione. Vi è, inoltre, la distribuzione automatica di bevande calde con Confida (l’installazione, resa possibile dalla collaborazione di Bianchi Industry, Evoca e Serim, consente di scegliere la propria bevanda calda preferita fra le oltre 100 possibili combinazioni di ingredienti).

Colazioni al mattino (dalle ore 9.30), showcooking (ore 11.30, 12.30, 16.30) e aperitivo serale (ore 18) intervallati nel corso della giornata da momenti di approfondimento tutti collegati al tema scelto per Milano Food City, il cibo e le sue 7 virtù (gusto, incontro, energia, diversità, nutrizione, risorsa e gioco) declinato secondo le specificità delle Associazioni coinvolte.

Gli show-cooking si tengono sotto le Pergotenda® Millenium® Celeb di Corradi, azienda di riferimento nel settore dell’outdoor living con una gamma completa di soluzioni pensate per vivere al meglio lo spazio esterno.

Giovedì 10 maggio (chiusura serale straordinaria ore 22)

Ore 9.30 colazione con Moka Kenya e prodotti da forno Brios.

Ore 11.30 e 12.30 showcooking “Pizza Gourmet”: i docenti, Gianmarco Mazzau e Jimmy Rivera, preparano con i loro corsi, gustose realizzazioni di pizza gourmet, illustrando le caratteristiche di qualità degli impasti che fanno della pizza un piatto fragrante che piace a tutti ed eseguendo farciture fantasiose e stuzzicanti con ingredienti di Molino Dalla Giovanna e Azienda Agricola Novaro, produttori di eccellenza Made in Italy inseriti nella piattaforma di e-commerce "Svanilla" che li ha selezionati per l'occasione. Le ricette di pizza gourmet offerte in degustazione coniugano creatività e attento studio degli ingredienti e dei loro abbinamenti, per valorizzare con creatività le produzioni locali di eccellenza e la versatilità di un piatto simbolo del nostro Paese.

Ore 16.30 Showcooking Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e SalumiAmo.

Ore 17 presso la Sala Turismo di Confcommercio Milano (a Palazzo Castiglioni, corso Venezia 47) convegno di Confida “Il vending e l’esperienza d’acquisto del consumatore” per dar vita ad un momento di confronto su un’abitudine quotidiana che ormai riguarda oltre la metà degli italiani. Dopo i saluti del segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza Marco Barbieri, di Remo Ottolina, presidente Altoga e Massimo Trapletti, presidente di Confida, il via ai lavori del convegno i cui temi vengono approfonditi dai relatori moderati da Armando Garosci di Largo Consumo. E alle 19 aperitivo SalumiAmo organizzato con l’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Food Design Paolo Barrichella.

Ore 17.30 Conferenza Stampa LESSMORE.

Ore 18 Aperitivo ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI e SALUMIAMO.

Venerdì 11 maggio (chiusura serale straordinaria ore 22)

Ore 9.30 colazione con Torrefazione Incas e prodotti da forno Brios.

Ore 10.30 incontro con degustazione “Spezie, Drink e Caffè. Mitigare le spezie con il caffè. Conoscere il caffè” con Luca Ramoni di AICAF

Ore 11.30 e 12.30 showcooking JAMES 1599 & Chef Miriam Bacchetta con TOSCHI VIGNOLA. Pentole ALESSI “La Cintura di Orione”.

Ore 14.30 seminario “Il caffè: origine, coltivazione e sviluppo dal mondo del caffè” con Luca Ramoni di AICAF, l’Associazione Italiana Maestri del caffè.

Ore 16.30 showcooking JAMES 1599 & Chef Miriam Bacchetta con TOSCHI VIGNOLA. Pentole ALESSI “La Cintura di Orione”.

Ore 17.30 Conferenza Stampa STUDIO CAPORASO.

Ore 18 Aperitivo JAMES 1599 & Chef Miriam Bacchetta con TOSCHI VIGNOLA. MAGIMIX cook expert: risotto con aceto balsamico.

Sabato 12 maggio

Ore 9.30 Colazione con Caffè Milani e prodotti da forno Brios.

Ore 10.30 incontro con degustazione “Estrazioni Alternative. I metodi di estrazione del caffè: dal metodo espresso al metodo filtro” con Gianni Cocco e Luca Ramoni di AICAF.

Ore 11.30, 12.30 e 16.30 showcooking a cura dell’ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI. Pentole TOGNANA “linea Prodiamond”.

Ore 14.30 seminario “L’espresso e le sue declinazioni. Il caffè espresso: storia ed evoluzione” con Luca Ramoni di AICAF.

Ore 17.30 incontro con degustazione “Il caffè in giro per l’Italia. Preparazioni e degustazioni di bevande a base di caffè, tipiche delle diverse regioni italiane” con Gianni Cocco e Luca Ramoni di AICAF.

Ore 18 aperitivo Luca Ramoni di AICAF.

Domenica 13 maggio

Ore 9.30 colazione con Pablo Caffè e prodotti da forno Brios.

Ore 10.30 incontro con degustazione “Il decoro in caffetteria. Rendere originale la presentazione delle bevande in caffetteria. Storia della Latte Art - Cioko Art - il Painting” con Luca Ramoni di AICAF.

Ore 11.30, 12.30 e 16.30 showcooking JAMES 1599 & Chef Miriam Bacchetta. Pentole ZWILLING BALLARINI “linea professional”.

Ore 14.30 “Moka Challenge” con Luca Ramoni di AICAF. 2^ edizione della sfida amatoriale tra i consumatori di caffè organizzata da ALTOGA e AICAF.

Ore 18 aperitivo con Luca Ramoni di AICAF, JAMES 1599 & Chef Miriam Bacchetta. MAGIMIX juice.