



**Inaugurazione conviviale alle ore 8.30: prima colazione con tre squadre per lo showcooking nel cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio, corso Venezia 51)**

## **Confcommercio Milano: con Sangalli, Sala, Fontana domani venerdì 3 maggio al via Milano Food City**

*Milano, 2 maggio 2019* - Cibo e sport per un corretto stile di vita: una prima colazione ideale per un consumo consapevole e la notte bianca dello sport. E' il messaggio di Confcommercio Milano per Milano Food City 2019. La sana alimentazione è protagonista domani venerdì 3 maggio dell'inaugurazione conviviale alle ore 8.30 con l'evento - realizzato in collaborazione con Fondazione Umberto Veronesi e il supporto di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani - nel cortile di Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio in corso Venezia 51, dal titolo: **"Il buongiorno si vede dal mattino..."**.

Partecipano, con il presidente di Confcommercio e della Camera di Commercio di Milano **Carlo Sangalli**, il sindaco di Milano **Giuseppe Sala**, il presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana**, gli assessori del Comune di Milano **Cristina Tajani** (Attività Produttive) e **Roberta Guaineri** (Sport e Tempo libero) e i partner di Milano Food City: l'amministratore delegato di Fiera Milano spa **Fabrizio Curci**, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi **Paolo Veronesi**, il presidente di Coldiretti Milano **Alessandro Rota**. Partecipano, inoltre, **Demetrio Albertini** e la nutrizionista di Fondazione Umberto Veronesi **Elena Dogliotti**. Presenta l'evento *Filippo Solibello*.

Domani 3 maggio si sperimenta la colazione ideale con tre squadre per lo showcooking capitanate dal presidente Sangalli, dal sindaco Sala e dal presidente Fontana, accompagnate da: **Alessandro Servida** (\*1), pasticciere Maestro Ampì; **Andrea Aprea** (\*2), chef 2 stelle Michelin del VUN; il Maestro cioccolatiere **Alberto Simionato** (\*3), neodirettore di Chocolate Academy Milano e **Matteo Cunsolo** (\*4), presidente dell'Associazione panificatori (Confcommercio Milano). Le tre squadre prepareranno rispettivamente: budino di riso con pochi zuccheri; pane alle noci con avocado e salmone; pane ricco di fibra con cioccolato fondente (con solo l'1% di zuccheri) e frutta secca.

Il 3 maggio viene anche presentato il **"Decalogo della sana colazione"** realizzato da Fondazione Umberto Veronesi e distribuito durante Milano Food City - dal 3 al 9 maggio - nella **"Settimana della sana colazione"** promossa da Epam e Fipe nei pubblici esercizi di Milano aderenti all'iniziativa.

[\*\*FOTO 1 "SETTIMANA DELLA SANA COLAZIONE"\*\*](#) [\*\*FOTO 2 "SETTIMANA DELLA SANA COLAZIONE"\*\*](#)

Contribuiscono alla realizzazione dell'evento: *Altoga, Epam, Caffè Scala, Caffè Ottolina, Capac, Citrus l'orto italiano, Confida, Coordinamento Filiera Agroalimentare, Acqua Ferrarelle, Fipe, Riso Gallo, LessMore, T.Due Group, Tescoma, Tognana, Toschi Vignola*.

Gli appuntamenti con gli chef a Palazzo Bovara continuano anche nei giorni seguenti lungo il calendario di Milano Food City, con showcooking e degustazioni gratuite aperte a tutti. E' ampio il palinsesto di iniziative con il sistema associativo di Confcommercio Milano: oltre a Palazzo Bovara, il Casello Ovest di Porta Venezia, i Mercati comunali coperti Chiarelli, Ferrara, Morsenchio e Wagner e il Capac, la scuola di formazione di Confcommercio Milano.

IL 4 MAGGIO LA NOTTE BIANCA DELLO SPORT - Lo sport, invece, sarà protagonista assoluto della **"Milano Sport Night"**, la notte bianca dello sport ideata da Arisa (l'Associazione regionale imprese dello sport e delle arti del benessere fisico aderente a Confcommercio Milano), promossa dall'Assessorato a Turismo, Sport e Qualità della vita del Comune di Milano e patrocinata dal Comitato Regionale Lombardia del CONI. **"Milano Sport Night"** sabato 4 maggio coinvolgerà per la prima volta H24 palestre e centri sportivi milanesi privati e comunali che apriranno gratuitamente le loro porte per far conoscere e valorizzare le più diverse discipline sportive - all'interno di un unico grande evento - e offrire alla città molteplici servizi: dalle varie pratiche sportive a quelle di intrattenimento. Nuoto, fitness, tennis, padel, basket, volley, scherma, arti marziali, kung fu, padel e calcio sono fra gli sport che sarà possibile praticare.

\*1

*Nato a Milano, per **Alessandro Servida** la passione per i dolci scatta prestissimo, quando decide di seguire le orme del papà Giancarlo. Dopo aver conseguito il diploma, decide di dedicarsi al mondo dei dolci. Nel 1981 è proprio il padre a fondare la pasticceria di Pantigliate chiamandola "Alex" con il nome del figlio. Un destino in parte segnato per il giovane Alessandro che ritrova nella pasticceria un mondo speciale dove sperimentare e dare libero sfogo alla sua creatività.*

[FOTO DI ALESSANDRO SERVIDA](#)

\*2

***Andrea Aprea** – 2 stelle Michelin - è nato a Napoli nel '77. Ha lavorato a Kuala Lumpur, a Firenze e a Milano, in cucine come quella del Bulgari, prima di fare rotta verso la Gran Bretagna dove ha affiancato Heston Blumenthal Fat Duck. Dopo Londra, Andrea Aprea è tornato a Napoli dove ha portato la cucina del Comandante alla sua prima stella Michelin. Dal settembre 2011 è lo chef del ristorante Vun del Park Hyatt di Milano.*

[FOTO DI ANDREA APREA](#)

\*3

***Alberto Simionato**, maître chocolatier, neodirettore di Chocolate Academy Center Milano, sin da giovane ha subito il fascino del mondo della pasticceria decidendo di studiare alla Boscolo Etoile Academy. È grazie al maestro Cristian Beduschi che nasce in lui una grande passione per il cioccolato e, dopo alcune esperienze in hotel di lusso, giunge come cioccolatiere dal pastry chef Stefano Laghi. In Spagna avviene l'incontro con la Chocolate Academy e nel 2010 inizia il proprio percorso con Cacao Barry.*

[FOTO DI ALBERTO SIMIONATO](#)

\*4

*Dopo essersi diplomato in panificazione e pasticceria nel 1997 presso il Capac di Milano **Matteo Cunsolo** inizia a lavorare in vari panifici acquisendo esperienza e professionalità. Nel 2003 rileva un panificio nel centro di Parabiago (Milano), un'esperienza che lo porta nel 2008 a entrare nel prestigioso Club Richemont. Questo gli ha permesso di affacciarsi alla scena internazionale in numerose occasioni con la partecipazione delle selezioni del Mondiale del Pane e alla Coppa Europa di Bulle. Nel 2014 viene eletto segretario del Club Richemont. Dal 2018 è presidente dell'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano.*

[FOTO DI MATTEO CUNSOLO](#)

Tutti gli eventi sul sito: [milanofoodcity.it](http://milanofoodcity.it)

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza 027750222 [relazioni.esterne@unione.milano.it](mailto:relazioni.esterne@unione.milano.it)