



Informazioni su [www.milanofoodcity.it](http://www.milanofoodcity.it)

## **Milano Food City: tutti gli eventi del sistema associativo Confcommercio Milano**

Dal 7 al 13 maggio degustazioni, showcooking, street food, incontri, itinerari. Dal cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio, corso Venezia 51 - con la foody bag “Le 7 virtù del cibo”), al Casello Ovest di Porta Venezia, ai Mercati comunali coperti Ferrara, Morsenchio e Wagner, allo street food Made in Italy nei Giardini Indro Montanelli, alle visite guidate per scoprire la Milano dell’arte e del cibo

### **MILANO FOOD CITY - INAUGURAZIONE CONVIVIALE “LE 7 VIRTU’ DEL CIBO”**

**Palazzo Bovara 7 maggio ore 12.30 (Circolo del Commercio, corso Venezia 51)**

*Milano, 23 aprile 2018* – Per l’apertura di Milano Food City, Confcommercio Milano con il supporto di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani - ospiterà il 7 maggio alle ore 12.30 “L’inaugurazione Conviviale - Le 7 Virtù del Cibo” nel cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio corso Venezia, 51) con uno showcooking al quale, con il presidente di Camera di Commercio e Confcommercio Milano Carlo Sangalli, sono stati invitati il sindaco di Milano Giuseppe Sala, il presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana, l’amministratore delegato di Fiera Milano spa Fabrizio Curci, il presidente di Fondazione Umberto Veronesi Paolo Veronesi, il presidente di Coldiretti Lombardia Ettore Prandini, Fondazione Feltrinelli, Cristina Tajani (assessore al Commercio) e Roberta Guaineri (assessore al Turismo) del Comune di Milano.

I partecipanti sono divisi in tre squadre - capitanate dal Presidente Sangalli, dal Sindaco Sala e dal Presidente Fontana – che saranno accompagnate da

chef stellati e si sfideranno nella preparazioni di “piatti della tradizione” antispreco utilizzando gli ingredienti di una Mystery box. Una giuria decreterà poi il piatto vincitore, cioè quello che avrà utilizzato il maggior numero di ingredienti evitando gli sprechi.

Gli chef stellati “accompagnatori” che hanno aderito all’inaugurazione conviviale di Milano Food City lunedì 7 maggio, sono: Andrea Aprea; Claudio Sadler; Andrea Berton; Tommaso Arrigoni. Ci saranno anche Sergio Mei; Andrea Provenzani e il pasticciere Alessandro Servida. Sarà distribuita a tutti gli intervenuti la Foody Bag antispreco sponsorizzata da Edenred e prodotta da Re-Box.

**Più di 200 iniziative** fra degustazioni, showcooking, colazioni, aperitivi, incontri, street food e itinerari. Sono gli eventi per Milano Food City 2018 promossi dal 7 al 13 maggio dal sistema associativo di Confcommercio Milano.

*“La seconda edizione di Milano Food City - spiega **Giorgio Rapari** (Giunta Confcommercio Milano) – consolida la sua presenza sul territorio anche senza l’evento fieristico previsto ogni due anni. Assieme al Comune e agli altri partner (Camera di Commercio, Fiera Milano, Coldiretti, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli e Fondazione Umberto Veronesi) abbiamo fortemente creduto nel significato di questa rinnovata Milano Food City giocata sulle 7 virtù del cibo (Gusto, Incontro, Energia, Diversità, Nutrizione, Risorsa, Gioco) che abbina qualità a sostenibilità e solidarietà”.*

*“Un mix di eventi e iniziative – sottolinea **Gabriel Meghnagi** (consigliere Confcommercio Milano - Associazioni di via) – che rafforza l’attrattività di Milano in un momento di grande interesse per la nostra città”.*

Con il sistema associativo – la filiera agroalimentare (dettaglianti alimentari, dettaglianti ortofrutta, enoteche, erboristi, panificatori, macellai, gelatieri artigianali, caseari), gli ambulanti, i torrefattori, gli operatori della tavola e del regalo, le guide turistiche, la distribuzione automatica - e il contributo di aziende sponsor, è stato creato un ampio palinsesto di appuntamenti che coinvolgono il cortile di Palazzo Bovara (Circolo del Commercio, corso Venezia 51), 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.

Tutte le informazioni su [www.milanofoodcity.it](http://www.milanofoodcity.it) e [www.confcommerciomilano.it](http://www.confcommerciomilano.it)



## SISTEMA ASSOCIATIVO CONFCOMMERCIO MILANO **IL PROGRAMMA PER MILANO FOOD CITY 2018**

### **Casello Ovest di Porta Venezia e Mercati comunali coperti: tutte le iniziative con la Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano**

#### Casello Ovest di Porta Venezia

Dal 7 al 13 maggio, in occasione di Milano Food City, il Casello Ovest di Porta Venezia, con il sistema associativo del Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano (Arle, erboristi; Assofood, dettaglianti alimentari; Alga, gelatieri artigianali Assofood; Uevla, enoteche Assofood; Associazione macellai; Sindacato provinciale dettaglianti ortofrutticoli; Associazione panificatori; Assocaseari nazionale), apre le porte al pubblico con un intenso programma di eventi, degustazioni e incontri.

Con il filo conduttore “Il gioco delle essenze, degli aromi e delle spezie - Spiegare e degustare” diversi gli approfondimenti su temi legati al valore della frutta e della verdura, della carne, delle tisane, del pane e del gelato. Inoltre vi saranno gli appuntamenti delle Masterclass sul vino (con WineMi e Alga Assofood).

#### Mercati comunali coperti

Sabato 12 maggio, per Milano Food City, iniziative in tre mercati comunali coperti milanesi (con gli operatori dei mercati e a cura del del Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano): piazzale Ferrara, Morsenchio, piazza Wagner.

#### *Il programma in dettaglio*

7-10 maggio: le Masterclass sul vino (Casello Ovest di Porta Venezia - necessaria la prenotazione: 0255182421 [info@enoclubmilano.com](mailto:info@enoclubmilano.com))

Lunedì 7 maggio: “Collavini, la storia della Ribolla Gialla” (ore 20.30 a cura di WineMI)

Martedì 8 maggio: “San Marzano vini, la Puglia a Milano” (ore 20.30 a cura di WineMI)

Mercoledì 9 maggio: Banco di assaggio gratuito, cinque le aziende del territorio che proporranno i loro migliori Morellino di Scansano (ore 18.30 a cura di WineMI)

Giovedì 10 maggio: “Gelato nella declinazione del distillato” (ore 19.30 a cura di Alga Assofood)  
Giovedì 10 maggio: “Balan presenta una grandiosa selezione di rum” (ore 20.30 a cura di WineMI)

### 11 maggio al Casello Ovest di Porta Venezia

Gli appuntamenti dalle 18 alle 22

- “Spices Experience” a cura di Arle, erboristi;
- “Il perlage della mela” degustazione di sidro a cura di Assofood, dettaglianti alimentari;
- “Preparazioni di mini tartare di manzo irlandese con abbinamenti agli aromi e alle spezie” a cura dell’Associazione macellai;
- “Le piante degli aromi e delle spezie” presentazione di prodotti a tema e “Esposizione arborea: il melo, la mela e le sue proprietà” a cura del Sindacato dettaglianti ortofrutticoli;
- “Banco di assaggio di vini” a cura di Uevla, enoteche Assofood;
- “Banco di assaggio di formaggi” a cura di Assocaseari nazionale.
- “Pani speciali agli aromi e alle spezie” degustazione a cura dell’Associazione panificatori.

Dalle 19.30 alle 20.30

- “Gelato allo zenzero con pinzimonio di ortaggi” a cura di Alga, gelatieri artigianali Assofood;

### 12 maggio nei mercati comunali coperti Ferrara, Morsenchio, Wagner

- *Mercato comunale coperto piazzale Ferrara 2*

ore 8 - 20 “Giornata del Risparmio” (acquisti all’insegna della convenienza)

ore 16 - 20 “...un pomeriggio di follia con musica e magia” merenda per gli ospiti più piccoli.

- *Mercato comunale Morsenchio – via Guerrieri Gonzaga 1*

ore 9- 23 Degustazioni di prodotti tipici italiani

ore 20 – 23 “Una cena al Mercato” esperienza culinaria fuori dagli schemi.

- *Mercato comunale coperto piazza Wagner 4*

ore 19 - 24 “Notte Golosa” apertura straordinaria serale con eventi e degustazioni.

### 13 maggio al Casello Ovest di Porta Venezia

“Preparazione di mini tartare di manzo irlandese con abbinamenti agli aromi e alle spezie” a cura dell’Associazione macellai e banco di assaggio gratuito “Morellino di scansano: un vino, un territorio da scoprire” (dalle 12 alle 15).

## **Caffè, arte della tavola, riso, pizza gourmet. Colazioni, showcooking e focus sulla buona alimentazione con le iniziative nel cortile di Palazzo Bovara, corso Venezia 51 (con Altoga, Art, Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, Confida)**

Dal 7 al 13 maggio, nei 7 giorni di 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) un ricco calendario di eventi alternandosi negli spazi espositivi realizzati nel cortile di Palazzo Bovara. 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 sarà, inoltre, la distribuzione automatica di bevande calde con Confida.

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.

ALTOGA, l’Associazione torrefattori e distributori del caffè, organizzerà 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 Poretti, Comenda, Metallurgica Motta, Alessi, Ballarini, Tognana, Lessmore (che cura tutto l’arredamento con l’architetto Giorgio Caporaso), Carpino, Anfim, Assica - una settimana di eventi dedicati al mondo del caffè, sintetizzati nello slogan “Coffee & the City”, il cui ritmo sarà scandito da seminari, dimostrazioni, degustazioni, laboratori. Vi sarà, inoltre, la 2<sup>a</sup> edizione della Moka Challenge (domenica 13). Tutte le mattine saranno preparate le colazioni e, a seguire, un palinsesto di showcooking e contest con i cuochi APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) ed happy hour. Focus su spreco alimentare, diffusione della foody bag “Le 7 virtù del cibo” (*vedi sopra*) contenitore realizzato grazie al contributo di Edenred e Re-Box, uso di materie prime poco utilizzate e riuso degli scarti, secondo un paniere definito. Lunedì 7 maggio conferenza di presentazione del “Manuale di conversazione sul caffè” di Marzia Viotti (prefazione del presidente di Altoga Remo Ottolina).

ART, l’Associazione Arti della Tavola e del Regalo, con il supporto delle aziende associate (Alessi, Magimix, Tognana, Zwilling Ballarini) darà vita all’iniziativa denominata “Gusto&Socialità, show cooking ed eventi” animata anche da mini conferenze:

martedì 8 maggio alle 10.30 “Storia e cultura della cucina e del rapporto uomo, cibo e socialità della tavola” con la dottoressa Susanna Manzin, del blog Pane&Focolare <https://paneefocolare.com>;

martedì 8 maggio dalle ore 17 verrà presentato alla stampa ed al pubblico Cook Expert di Magimix, innovativo strumento multifunzione pratico e completo per cucinare a 360° con un solo elettrodomestico;

mercoledì 9 maggio alle ore 17 “La famiglia si fa a tavola: consigli di sana e corretta alimentazione per tutti” con la dottoressa Carla Lertola (presidente dell’Associazione Robin Food onlus [www.robinfood.it](http://www.robinfood.it) – iniziativa in collaborazione con Ente Mutuo Regionale).

Durante gli showcooking verranno presentati strumenti e metodi di cottura, opportunamente combinati, che permettono infatti di poter “amalgamare” sapientemente saperi e sapori per dare vita ad un’alimentazione gustosa, sicura e salutare adatta a grandi e piccini.

Il CAPAC POLITECNICO DEL COMMERCIO E DEL TURISMO organizzerà l'8 maggio e il 10 maggio due showcooking: il primo (8 maggio alle 11.30 e alle 16.30) sarà dedicato a "La filiera del riso"; il secondo (10 maggio alle 11.30 e 12.30) alla "Pizza Gourmet".

"La filiera del riso": gli allievi della classe 2B del Capac e il loro docente, lo chef Roberto Vallone, presenteranno il progetto di formazione in alternanza realizzato con la Riseria Tarantola: dallo studio della filiera, delle tecniche di coltivazione sostenibili - ancorate alla tradizione, ma aperte all'innovazione tecnologica - e del territorio di produzione del riso di eccellenza, alla sua valorizzazione attraverso un ventaglio di ricette studiate nei laboratori della scuola per esaltare le diverse tipologie di prodotto. Gli studenti hanno svolto sopralluoghi, visite in azienda, ricerche e sperimentazioni di preparazioni di cucina; durante lo showcooking dimostreranno le loro abilità culinarie offrendo ai presenti assaggi a base di riso.

"Pizza Gourmet": i docenti Gianmarco Mazzau e Jimmy Rivera prepareranno con i loro corsi gustose realizzazioni di pizza gourmet illustrando caratteristiche e qualità degli impasti che fanno della pizza un piatto fragrante che piace a tutti ed eseguendo farciture fantasiose e stuzzicanti. 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.

Per tutta la durata dell'evento a Palazzo Bovara, grazie al contributo di CONFIDA (l'Associazione Italiana distribuzione Automatica aderente a Confcommercio) saranno presenti due smart vending machine nel cortile del Palazzo per dare l'opportunità di vivere un'esperienza d'acquisto da macchine di ultima generazione realizzate con soluzioni tecnologiche IoT. L'installazione, resa possibile dalla collaborazione di Bianchi Industry, Evoca e Serim, consentirà di scegliere la propria bevanda calda preferita tra le oltre 100 possibili combinazioni di ingredienti. E giovedì 10 maggio alle ore 17 presso la Sala Turismo di Confcommercio Milano (nel vicino Palazzo Castiglioni, corso Venezia 47) si terrà il convegno "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.

## **Con Apeca ai Giardini Indro Montanelli lo "Street Food Made in Italy"**

In occasione di Milano Food City 2018 Confcommercio Milano organizza con Apeca, l'Associazione del commercio ambulante, lo "Street Food Made in Italy": un villaggio del gusto ai giardini Indro Montanelli. Dal 7 al 13 maggio, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 21, l'occasione di degustare specialità "on the road" in un percorso culinario che abbraccia piatti tipici della cucina italiana: alcuni proposti in chiave tradizionale, altri rilette in chiave moderna.

ALIMENTORIO – BOP!: fagioli toscanelli biologici in forma di gustose polpette calde croccanti, accompagnate da crema di fagioli e verdure sotto aceto ed amalgamate con sugo di rapa rossa ed un tocco di angostura. Vellutata di carote, zenzero e lenticchie rosse. Tutti prodotti bio.

CAKE PARTY: "cupcakes" alle mele e cannella con frosting al cream cheese e zenzero; tortino alla panna e ridotta di arance. Biscotti Meini nella tradizione milanese. Dolci lombardi accompagnati da tè. Ma non solo dolci: anche gustosi ragù di verdura e fresche insalate per pasti leggeri.

LELLA CURIONI: gnocco fritto e piadine con ingredienti Dop.

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA – LA BAITA DEL SUD: “coppo” fritto al cartoccio con prodotti sfiziosi campani e birra artigianale Croce di Avellino.

L’OFFICINA DEL GUSTO: taglieri con salumi della Valtidone e taglieri con formaggi (tutti prodotti Dop); accompagnamento con un vino particolare lavorato con metodo sur lie (prodotto di nicchia nell’area di Valdobbiadene-Conegliano). Poi panzerotti realizzati al momento, alette di polo alla paprika; panino special (con ingredienti “segreti”); finger food salato e dolce; cocktail.

M & E FOOD – GELATI ARTISTICI: “rools” di gelato al momento e a richiesta, e brioche farcite (rivisitazione del classico cornettone napoletano).

L’OSTRICAIO: ostriche fresche (e Prosecco), salmone, tonno e “crudités” varie di pesce.

FAST & FOOD: hamburger di carne italiana, parmigiana, lasagne al forno, frittata di pasta, straccetti di pollo Igp impanato e verdure fritte preparati al momento. Panini “extralarge”.

IL LAMPREDOTTO: panino con il lampredotto (accompagnato da salsa verde), un prodotto caratteristico dal cuore della Toscana.

POMONA: cartoccio di tuberi e verdure fritte (patata e barbabietola rossa, pastinaca); spremute detox di agrumi bio certificati Igp provenienti da agricoltori siciliani.

RAVIOLI IN CORSO: ravioli e tortelli con prodotti realizzati nella Bergamasca, in Val Seriana. Ravioli proposti all’amatriciana, ricotta e spinaci, al salmone affumicato, agli scampi e vongole, con brasato, al baccalà Gadus Murhua, all’ortica e timo e alla menta. Tagliolini e tagliatelle per i più piccoli. Tortelli alla formaggella di monte e punte di asparagi, con la zucca, ai carciofi.

## **Le guide turistiche di Gitec per itinerari tra cultura, arte e cibo**

Per Milano Food City Gitec, l’Associazione delle guide turistiche di Confcommercio Milano, organizza itinerari per far scoprire al pubblico prodotti e sapori tipici del territorio milanese. Piccoli viaggi tra storia, cultura e società moderna per scoprire il bello e il buono che Milano può offrire a chiunque abbia voglia di assaporare il lato enogastronomico del capoluogo lombardo.

### **MILANO CITTA’ D’ACQUA E DI SAPORI – 12 maggio ore 16.30/18.30**

La passeggiata porta a scoprire la zona dei Navigli, dalla Darsena al Naviglio Grande con il caratteristico vicolo dei Lavandai fino al Naviglio Pavese. Una storia arricchita dai sapori della cucina milanese e da molte curiosità sulla tradizione enogastronomica con degustazione di prodotti tipici.

€ 15 a persona, escluso costo aperitivo/degustazioni.

Info e prenotazioni: [saracortinovic27@gmail.com](mailto:saracortinovic27@gmail.com)

### **PALAZZO CASTIGLIONI ALL’ORA DI PRANZO – 10-11 maggio ore 13/13.45 - 12 maggio ore 11/11.45-12/12.45**

Apertura straordinaria di Palazzo Castiglioni (corso Venezia 47, sede di Confcommercio Milano) durante Milano Food City con visite guidate ogni giorno all’ora di pranzo. Palazzo Castiglioni, che ha segnato la storia del Liberty in Italia, è la prima tappa di un itinerario alla scoperta degli edifici Liberty del centro (alcuni di essi ancora oggi ospitano le eccellenze del gusto e della tradizione).

€ 10 a persona (n° partecipanti: MIN 4 – MAX 20). Info e prenotazioni: [clem.in.milan@gmail.com](mailto:clem.in.milan@gmail.com)



### **TASTING EXPERIENCE IN MILANO – 10-11 maggio ore 17/20**

Passeggiata lungo il Naviglio Grande per scoprire le case di ringhiera, le vecchie casere ora dimenticate, i negozietti d'arte e gli artisti, il Vicolo dei lavandai.

€ 150 totali da suddividere tra i partecipanti - escluso aperitivo (n° partecipanti: MIN 5 – MAX 10).

Info e prenotazioni: [annafuma@gmail.com](mailto:annafuma@gmail.com)

### **UN PIZZICO DI MODENA A MILANO: MARIA BEATRICE D'ASBURGO-ESTE E L'ACETO BALSAMICO – 11 maggio ore 18/19**

Un filo sottile lega Milano a Modena. Nell'ottobre del 1771 c'era gran festa a Milano, Il giovane Ferdinando, figlio di Maria Teresa d'Austria, sposava la principessa Maria Beatrice d'Este, nipote del Duca di Modena e Reggio. Una passeggiata da Palazzo Reale, dimora della coppia, conduce alla scoperta del tesoro della famiglia estense: l'aceto balsamico di Modena.

€ 12 (n° partecipanti: MIN 8-MAX 15). Info e prenotazioni: [debora.loconte@alice.it](mailto:debora.loconte@alice.it)

### **IN CUCINA CON LEONARDO DA VINCI – 8 maggio ore 15/16.30**

Un misterioso codice leonardesco, una fedele cuoca, cibi, ricette, usi e costumi gastronomici della Milano al tempo di Leonardo da vedere attraverso le “note di cucina” del grande maestro vinciano e le preziose opere d'arte del Castello Sforzesco, dove Leonardo visse a corte di Ludovico il Moro.

€ 10 (n° partecipanti: MIN 10 - MAX 25). Info e prenotazioni: [info@operadartemilano.it](mailto:info@operadartemilano.it)

### **DA MANGIARE CON GLI OCCHI – 12 maggio ore 15/16.30**

Viaggio attraverso i capolavori del Rinascimento italiano e oltre, per ammirare il ruolo del cibo nella grande pittura della Pinacoteca di Brera: dal simbolo alla tavola, con forma e significato di tutto ciò che possiamo mangiare...con gli occhi.

€ 20 (inclusa prenotazione e biglietto Pinacoteca di Brera). N° partecipanti: MIN 10 -MAX 25. Info e prenotazioni: [info@operadartemilano.it](mailto:info@operadartemilano.it)

### **DAI NAVIGLI CON DOLCE SORPRESA – 10 maggio ore 15/17**

Visita dai Navigli al Carrobbio passando per la Darsena, Sant'Eustorgio, le Colonne di San Lorenzo, con finale in dolcezza. Visita in italiano e inglese.

€ 25 (n° partecipanti: MIN 2 – MAX 12) Info e prenotazioni: [info@milanoconvoy.it](mailto:info@milanoconvoy.it)

### **NUOVE ARCHITETTURE E SORPRESA SALATA – 9 maggio ore 15/17**

Visita alle nuove architetture di Porta Nuova e degustazione di sciatt e vino valtellinese. Visita in italiano e inglese.

€ 25 (n° partecipanti: MIN 2 – MAX 12). Info e prenotazioni: [info@milanoconvoy.it](mailto:info@milanoconvoy.it)

### **PASSEGGIATA TRA PARCO SEMPIONE E LE BOTTEGHE STORICHE DI VIA PIERO DELLA FRANCESCA, TRA TRADIZIONE, ARTE E CURIOSITA' – 11 maggio ore 14/16**

Passeggiata dal Castello Sforzesco all'Arco della Pace, si prolunga esplorando il “borgh di scigulatt” per calarsi in un'atmosfera di quartiere e recuperare la dimensione di borgata. Racconto delle vicende di via Piero della Francesca che ospita un'alta concentrazione di botteghe storiche riconosciute e scelta tra alcune di esse per una merenda a fine tour.

€ 15 a partecipante (escluso prezzo eventuali ingressi, microfonaggio, consumazioni). Info e prenotazioni: [nuzzi.sara@gmail.com](mailto:nuzzi.sara@gmail.com)

### **IL DUOMO E IL CIBO – 7 maggio ore 15/17.30**

Conoscere il Duomo di Milano andando alla ricerca di ingredienti e tradizioni culinarie testimoniate da gustosi dettagli artistici. Poi sguardo al Camparino e alla vita galante della Galleria e a Peck in via Spadari.



€ 30 a partecipante (compreso ingresso Duomo e salita terrazze; esclusi microfonaggio e consumazioni). Info e prenotazioni: [nuzzi.sara@gmail.com](mailto:nuzzi.sara@gmail.com)

### **TUTTI I GUSTI SON GUSTI – 10 maggio ore 12.30/14 – 13 maggio ore 16/17.30**

“L’organo del gusto non è la lingua, ma il cervello...ciò che in una determinata epoca è giudicato positivamente, in un’altra può cambiare di segno...”: così si percorreranno le collezioni del Castello Sforzesco alla ricerca di spunti per un viaggio d’esplorazione nella gastronomia di tutti i tempi che farà scoprire come sono cambiati i nostri gusti.

€ 12 + biglietto d’ingresso al Castello (n° partecipanti: MIN 8 – MAX 15). Info e prenotazioni: [deboralocante@alice.it](mailto:deboralocante@alice.it)

### **IL QUARTIERE CINESE DI MILANO, CON DEGUSTAZIONE – 11 maggio ore 18/19.30**

Una passeggiata lungo via Paolo Sarpi, alla ricerca delle origini del quartiere cinese con la scoperta di un esempio d’integrazione studiato e preso a modello. Le degustazioni proposte sono una cinese, una italiana, per terminare con un bicchiere di vino. Tutto questo chiacchierando, con qualche sbirciatina nei cortili delle vecchie case di ringhiera.

€ 25 a persona (degustazioni comprese). Info e prenotazioni: [info@milanoconvoy.it](mailto:info@milanoconvoy.it)

### **GOURMET MILAN WALKING TOUR –7-8-9-10-11-12 maggio ore 15.30/18.30**

Gourmet Milan è una passeggiata “esperienziale” legata al cibo tipico di Milano nella parte della città che conserva ancora le sue antiche tradizioni.

€ 75 a testa – n° partecipanti: MIN 5. Info e prenotazioni: [barbaraquarello@gmail.com](mailto:barbaraquarello@gmail.com)

### **MILANO A TAVOLA NEI SECOLI – 8-11 maggio ore 16.30/18.30 – 13 maggio ore 11.30/13.30**

Passeggiata tra i monumenti più celebri di Milano che indicano, attraverso tradizioni e storie leggendarie, gli sviluppi e i gusti culinari nei secoli. Dai banchetti ducali al risotto giallo, senza dimenticare le prelibatezze medioevali e le scoperte dell’epoca romana. Non si trascurano il mondo contadino e la disputa sulla cotoletta.

€ 15 a persona (n° partecipanti: MIN 5 – MAX 20). Info e prenotazioni: [lauramilanomonza@gmail.com](mailto:lauramilanomonza@gmail.com)

### **DOLCE MILANO: CAFFÈ E PASTICCERIE TRA STORIA E GUSTO – 10 maggio ore 17/19 –12 maggio ore 11.30/13-15.30/17.30**

Passeggiata alla scoperta di caffè e pasticcerie milanesi tra XVIII e XX secolo. Attraverso storia e vicende politiche, leggende e aneddoti, si spiega l’importanza che ebbero questi luoghi nella vita quotidiana. Dalla storia delle Tre Marie ai Marrons Glacés della pasticceria Galli, si prosegue nel ricordo del Caffè della Peppina e dei locali nati in Galleria e vicino alla Scala. Si conclude con la storia della Pasticceria Sant’Ambroeus, fondata nel 1936, fra innovazione e tradizione.

€ 15 a persona, compresa piccola degustazione (n° partecipanti: MIN 5 – MAX 20). Info e prenotazioni: [lauramilanomonza@gmail.com](mailto:lauramilanomonza@gmail.com)

### **CITY LIFE, BUONARROTI E WAGNER: UN VIAGGIO NEL TEMPO ALLA SCOPERTA DELLE BELLEZZE ARCHITETTONICHE E GASTRONOMICHE – 8, 10, 11 maggio ore 10/12**

Alla scoperta del nuovo quartiere City Life e piazza Tre Torri, della fontana di piazza Giulio Cesare, della villa Liberty Romeo Faccanoni (ora casa di cura), di Casa Verdi in piazza Buonarroti con un tour partendo dallo storico mercato comunale coperto di piazza Wagner per scoprire le specialità gastronomiche.

12€ minimo 8 partecipanti. Info e prenotazioni: [arienta.alice@gmail.com](mailto:arienta.alice@gmail.com)

## **Ristoranti “Child Friendly”: con Milano Food City parte la sensibilizzazione di Epam (progetto in collaborazione con Assonidi)**

Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi - in collaborazione con Assonidi, l'Associazione degli asili nido e scuole d'infanzia privati – lancia, in occasione di Milano Food City, un'iniziativa a sfondo sociale per sensibilizzare la nascita di un network di ristoranti “Child Friendly” venendo così incontro alle esigenze delle famiglie. Obiettivo del progetto delle due Associazioni aderenti a Confcommercio Milano è promuovere i ristoranti di Milano attenti ai bisogni dei più piccoli. In particolare offrire alle famiglie con bambini la possibilità di beneficiare di servizi a loro dedicati: menù baby, seggioloni, bagni attrezzati con fasciatoi, scaldabiberon, spazi dedicate alle mamme per allattare, ludoteca, servizi di animazione. I ristoranti che aderiranno all'iniziativa avranno una vetrofanteria identificativa esposta sulla vetrina del ristorante. L'obiettivo è una rete di ristoranti milanesi dove i bambini siano i benvenuti. L'attenzione alla maternità e alla possibilità per le famiglie di vivere la città e i suoi luoghi è, infatti, non solo il segno di una comunità matura, ma anche un indice di attrattività strategico. Progetti – rileva Epam – che rendono la città più vivibile per i cittadini e accogliente per i suoi visitatori, quindi anche più competitiva per le imprese.