



Tutte le iniziative dal 3 al 9 maggio organizzate dal sistema associativo aderente

Confcommercio Milano, gli eventi per Milano Food City
Dalla “prima colazione stellata” ai piatti di Leonardo da Vinci
Una settimana dedicata alla sana alimentazione, allo sport e al consumo
consapevole per un corretto stile di vita
Nei pubblici esercizi la “Settimana della sana colazione”

Venerdì 3 maggio è a Palazzo Bovara, il Circolo del commercio di Confcommercio Milano (corso Venezia 51), l'inaugurazione conviviale con le istituzioni e i partner di Milano Food City 2019 all'insegna della sana alimentazione e dello sport per un corretto stile di vita e un consumo consapevole. Alle ore 8.30 appuntamento con “Il buongiorno si vede dal mattino...” in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi: un'iniziativa dedicata all'importante ruolo della prima colazione - sia che sia fatta in casa, sia in un pubblico esercizio - con il lancio del “Decalogo della sana colazione”. Istituzioni e partner sperimenteranno la colazione ideale in uno showcooking con Andrea Aprea, chef 2 stelle Michelin del VUN; Alessandro Servida, pasticciere Maestro Ampì; il Maestro cioccolatiere Alberto Simionato, docente di Chocolate Academy Milano; Matteo Cunsolo, presidente dell'Associazione panificatori. Sarà anche presente la nutrizionista di Fondazione Umberto Veronesi Elena Dogliotti. L'evento è realizzato in collaborazione con Apci, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Inoltre, la città sarà coinvolta all'insegna del buon inizio di giornata, con la “Settimana della sana colazione” nei pubblici esercizi che aderiranno all'iniziativa promossa in collaborazione con Epam e Fipe. Un momento piacevole di degustazione, ma anche riflessione sull'importanza di iniziare bene la giornata con un occhio attento ai suggerimenti della Fondazione Umberto Veronesi.

Cosa succede a Palazzo Bovara (corso Venezia 51)

DAL 3 AL 9 MAGGIO

Per Milano Food City eventi a Palazzo Bovara dal 3 al 9 maggio: showcooking, masterclass e degustazioni a cura di Altoga, l'Associazione dei torrefattori, dedicate al caffè, alla colazione e all'aperitivo. Sabato 4 e domenica 5 maggio presenza del maestro del caffè Gianni Cocco per la gara di moka challenger. *Numerose le aziende che collaborano per le iniziative di Palazzo Bovara: James 1599 con le spezie; Secom, importatore e distributore del tè dello Sri Lanka (prodotto protagonista*

delle colazioni con la frutta disidratata e dei momenti dell'arte del ricevere); Toschi Vignola; Ferrarelle; Birrificio Angelo Poretti; Padania Food; Simonelli Group; Brios; T2Group; Anfim; Asachimici; Carpino; DVG; Metallurgica Motta; Lessmore.

4 MAGGIO

"MASH - Craft Beers and Arts Festival": evento di presentazione del nuovo festival che mette insieme il mondo della produzione artigianale di birra con quello della musica e delle arti indipendenti. Degustazioni di birre a tiratura limitata da numerosi produttori dell'area della Grande Milano con escursioni nel resto del mondo. Concerti e dj set.

5 MAGGIO

"Happy Hour Happy Pet": un aperitivo aperto anche agli amici a quattro zampe offerto da Pets in the City - la prima edizione dell'evento fieristico dedicato ai pet in programma in Fieramilanocity dal 4 al 6 ottobre - come "assaggio" della Milano Pet Week che si terrà dal 28 settembre al 5 ottobre.

6 MAGGIO

"Aperitivo Zero +": una serata dedicata ai nuovi prodotti bio con zero zuccheri e zero calorie offerti da Toschi Vignola all'insegna della salute e del benessere. Bartender e showcooking per un happy hour ricco di gusto e allegria.

7 MAGGIO

"I piatti di Leonardo": rivisitazione in chiave moderna di ricette rinascimentali a cura di chef stellati che, con uno showcooking, rievocheranno i sapori dell'epoca leonardesca mixandoli con il loro genio e regalandoli a quanti vorranno cimentarsi nell'arte culinaria. Il tutto "sarà condito" da approfondimenti culturali per immergersi nell'atmosfera dei gioiosi banchetti dell'epoca.

8 MAGGIO

"Alp food way": il patrimonio alimentare delle Alpi. Degustazione, a cura di Ersaf, di prodotti tipici provenienti da alcune delle aziende iscritte nell'Albo regionale "Prodotto di Montagna": salumi e formaggi di piccole aziende che garantiscono la qualità dei loro prodotti legati al territorio montano.

Confida e i "distributori smart"

Confida, l'Associazione italiana distribuzione automatica, sarà presente a Palazzo Bovara dal 3 al 9 maggio con i propri "distributori smart" che offriranno ai visitatori e al pubblico degli eventi di Milano Food City caffè e altre bevande calde. Lo schermo touch dei distributori di ultima generazione consente al consumatore di creare la propria bevanda mixando a piacere i prodotti di base: caffè, latte, cacao e granelle. In più grazie alla tecnologia del vending i rifiuti saranno gestiti da un ecocompattatore.

Filiera agroalimentare di Confcommercio Milano: le iniziative al Casello Ovest di Porta Venezia e nei Mercati comunali coperti

4 MAGGIO NEI MERCATI COMUNALI COPERTI: APERITIVO, CENA DI PRIMAVERA E DEGUSTAZIONI
Sabato 4 maggio dalle 19.30 alle 23 presso il Mercato comunale Wagner si svolge AperEAT, aperitivo al mercato. Parte del ricavato sarà devoluto alla Onlus "Sempre vivi" di piazza Wagner. Al Mercato comunale di Morsenchio degustazioni lungo l'intero arco della giornata di sabato che culmineranno

con “Una cena al mercato gustando la primavera”. Sabato 4 maggio degustazioni anche nei Mercati Chiarelli e Ferrara.

Casello Ovest di Porta Venezia

6 MAGGIO: “IL CASELLO VARIOPINTO DI SAPORI”

Lunedì 6 maggio al Casello Ovest di Porta Venezia dalle 18.30 alle 22 si svolge “Il Casello variopinto di sapori”. Con gli operatori di ARLE, l’Associazione Erboristi, presentazione dei sapori delle erbe e delle essenze. Una degustazione di polpettone è a cura dell’Associazione Macellai con i Maestri dell’Arte della Carne; i prodotti ortofrutticoli per abbinamenti mirati saranno proposti dall’Associazione dei dettaglianti ortofrutta. Per le varie degustazioni non mancheranno il pane fresco con i Maestri dell’Associazione panificatori e i formaggi della tradizione italiana con Assocaseari. Con i panificatori degustazione curata dall’azienda francese Egalitè con il maestro Thierry Loy (che evidenzierà anche le fasi di produzione con le farine transalpine).

Sidro & Cider è la Masterclass sul sidro. Novità assoluta è la dimostrazione del Maestro gelatiere Antonio Morgese (gelaterie “Il Rigoletto”) con la produzione di gelato artigianale con azoto liquido.

DAL 6 AL 9 MAGGIO MASTERCLASS DEL VINO CON WINEMI

Da lunedì 6 maggio a giovedì 9 maggio al Casello Ovest di Porta Venezia, alle ore 20.30, Masterclass del vino curate da WineMI (www.winemi.it facebook.com/winemi.enoteche):

- lunedì 6 maggio “Umani Ronchi. Le sfumature del Verdicchio “
- martedì 7 maggio “Kettmeir e l’Alto Adige. 100 anni di...vini”
- mercoledì 8 maggio “Francesco Moser e i suoi vini da record”
- giovedì 9 maggio “Porto Graham’s. I tesori del Douro”

Per partecipare prenotazione obbligatoria telefonando allo 02.55182421 o scrivendo a info@enoclubmilano.com

“Settimana della sana colazione”, notte bianca con gli impianti sportivi aperti, iniziative diffuse sul territorio, biglietto agevolato con Trenord

“Settimana della sana colazione” dal 3 al 9 maggio

Settimana con focus sull’importanza della prima colazione in collaborazione con Epam (l’Associazione dei pubblici esercizi) e Fipe (la Federazione nazionale) e il coinvolgimento dei pubblici esercizi aderenti con un occhio attento ai suggerimenti della Fondazione Umberto Veronesi. Colazioni all’insegna della salute con frutta, yogurt e cereali, ma anche pane, cioccolato, frutta secca e avocado. Sarà predisposta una grafica dedicata e distribuita al pubblico una cartolina con il “Decalogo della sana colazione”.

Il 4 maggio “Milano Sport Night”, la notte bianca dello sport. Binomio sport-alimentazione

Sabato 4 maggio la novità di “Milano Sport Night”, prima notte bianca dello sport ideata da A.R.I.S.A. l’Associazione regionale dello sport, delle arti e del benessere fisico (aderente a Confcommercio Milano). Apertura gratuita di palestre e centri sportivi con attività dedicate e intrattenimento per la promozione della sana alimentazione e di corretti stili di vita. “Milano Sport Night” è promossa dall’Assessorato a Turismo, Sport e Qualità della vita del Comune di Milano e patrocinata dal Comitato Regionale Lombardia del Coni.

“Foody, la spesa che fa bene”: chef stellati e food blogger il 4 maggio per giudicare la sfida all’Ortomercato con i prodotti cucinati al Capac

Confcommercio Milano, con il Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, è coinvolta nella sfida culinaria con chef stellati e food blogger promossa all’Ortomercato da Sogemi (in collaborazione con Fiera Milano/TuttoFood). “Foody, la spesa che fa bene” è il contest che vedrà squadre composte da 10 persone sfidarsi nel fare una spesa all’Ortomercato del valore massimo di 100 € per realizzare i piatti nelle cucine del Capac (viale Murillo, 17) monitorate da uno chef stellato. Un food blogger documenterà il percorso della mattinata. Lo chef stellato sceglierà poi il gruppo ritenuto migliore che sarà premiato all’Arena (palazzina Appiani) durante l’evento solidale di Milano Food City “piùsiamopiùdoniamo”

Il 3 e 4 maggio “E’ pronto in Padova”

Per Milano Food City, venerdì 3 e sabato 4 maggio, tour gastronomici in via Padova – nell’area da piazza Loreto al Ponte ferroviario e dal ponte ferroviario a piazza Costantino con il coinvolgimento delle vie vicine - con l’iniziativa “E’ pronto in Padova”. I visitatori, partendo da uno dei due info-point collocati lungo via Padova, riceveranno una mappa con l’indicazione dei punti di interesse e degli eventi organizzati (pomeriggio-sera il venerdì, tarda mattinata-pomeriggio il sabato). “E’ pronto in Padova” è promosso dall’Associazione commercianti di via Padova (ACP), aderente a Confcommercio Milano, con Salumeria del Design, Ligerà, Associazione Via Padova Viva, Associazione culturale Villa Pallavicini, CORE Lab, B-CAM Cooperativa Sociale, Comin Cooperativa Sociale di Solidarietà ed altre realtà del quartiere.

3-9 MAGGIO “Leonardo à la carte”:

Visite guidate a cura delle guide turistiche di Gitec nei luoghi leonardeschi alla scoperta di curiosità nascoste e particolari poco conosciuti con degustazioni lungo il percorso promosse da Epam attraverso i locali aderenti.

4 MAGGIO – AGRIFOOD VARESE

Confcommercio Milano porta Milano Food City fuori dai confini cittadini fino a Varese dove, all’interno della manifestazione “Agrivarese” nei giardini Estensi della città, saranno proposti laboratori rivolti ai bambini per promuovere sani stili di vita attraverso la corretta alimentazione e l’adeguata attività fisica. La giornata sarà inoltre dedicata a rafforzare la consapevolezza che ridurre lo spreco alimentare contribuisce a tutelare l’ambiente, a migliorare lo stile di vita e la salute.

TRENORD “TRAVEL PARTNER” DI CONFCOMMERCIO PER MILANO FOOD CITY

Grazie a un accordo firmato tra Confcommercio Milano e Trenord sarà possibile raggiungere gli eventi di Milano Food City con “Trenord Day Pass”, un biglietto giornaliero a 13 euro per raggiungere il capoluogo lombardo in treno da tutta la regione e che consentirà, poi, di ritornare a casa dopo le degustazioni e gli eventi che animeranno la città. Non un semplice biglietto a/r a prezzo conveniente, ma un biglietto “formato famiglia” con il quale i ragazzi con meno di 14 anni, che accompagnano il titolare del biglietto, viaggiano gratis.

reBOX LANCIA LA FOODYBAG DEDICATA A LEONARDO

Per Milano Food City, in occasione di Leonardo500, reBox lancia un’edizione speciale delle foodybag dedicata al genio di Leonardo che richiama gli eventi del palinsesto leonardesco a Milano.