



Programma stand Lombardia

Padiglione 2 - Stand 2E135

Piazza Biodiversità

dalle ore 11.00

In collaborazione con



Regione
Lombardia



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



con il supporto delle scuole

I.I.S. "S. Giovanni Bosco" Mantova



Ist. Alberghiero "Don C. Gnocchi" Carate Brianza

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione


Slow Food®
Lombardia



Salone Internazionale
del Gusto Terra
madre



Torino | Lingotto Fiere | 23-27 ottobre 2014

GIOVEDÌ | 23 OTTOBRE 2014



TUTTI I COLORI DEL RISO

- | | | |
|---|--|--|
| 11.30
SFL1 | Laboratorio del gusto | OUVERTURE
with a little help from my friends |
| 12.30
SFL2
€ 12,00 | A tavola con il riso e i prodotti dell' Oltrepo' mantovano | Presentazione libro: Riso alla pilota di Marcello Travenzoli della Stazione di Castel d'ArioMN editore Sometti
a seguire
Matteo Alfonsi
Riso alla pilota
con prodotti e vini mantovani
Osteria Piazza Sordello 26 Mantova |
| 14.30
SFL3
€ 3,00 | Slow coffee time | Art Caffè presenta il caffè dei Presidi ed i mono origine della sua torrefazione
con Esmeyra Gomez
Antica Trattoria alle Rose, Salò BS
Piccola pasticceria d'autore |
| 15.30
SFL4
€ 5,00 | Laboratorio del gusto | Risicoltori di Spessa Po
Paolo Brambilla giovane agricoltore
Castello di Spessa Po, PV
Vini Consorzio Tutela vini Oltrepò Pavese |
| 16.30
SFL5
€ 5,00 | Laboratorio del gusto | Saperi & Sapori di tè
ovvero come prepararsi una buona tazza di tè
con Stefania Anastasia |
| 17.30
SFL6
€ 5,00 | Laboratorio del gusto | Il rosso e il nero
Cristiana Sartori Tenuta San Giovanni,
Olevano di Lomellina PV
Vini Bisi S. Damiano al Colle Oltrepo' pavese |
| 18.30
SFL7
€ 5,00 | Slow hour | Vialone del tramonto
Fiorenza Nosari Agriturismo Loghino Sabbioni,
Suzzara MN
Vini Consorzio vini mantovani |
| 20.00
SFL8
€ 25,00 | A tavola con il riso e i Presidi internazionali | Milàn l'è 'n gran Milàn /1
Cesare Battisti Ratanà, Milano
Risotto alla milanese con zafferano di Taliouine e ossobuco con gremolada
Vini Terrazze Montevicchia |



Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Slow Food®
Lombardia



VENERDI' | 24 OTTOBRE 2014

DOLCI ACQUE DI LOMBARDIA



11.30
SFL9
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 1

Carpione del Lago di Garda

Il punto sul Presidio



Degustazione di sarda del Garda

Vini **Consorzio Tutela Lugana**

14.30
SFL11
€ 3,00

Slow coffee
time

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione
con i ragazzi dell' Istituto Alberghiero

don Gnocchi di Carate Brianza

EVENTO

DISTRETTI
CULTURALI

Piccola pasticceria d'autore

Presentazione libri:

Dominus: Il Gusto di esplorare l'Oltrepò mantovano

Regge: Le Antiche Ricette Mantovane

15.30
SFL12
€ 12,00

Laboratorio del
gusto

**Identità e differenze di Franciacorta,
dal terroir a Terra Madre**

Progetto "Nutrire la Franciacorta"

A cura **Vittorio Fusari**

16.30
SFL13
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 2

Squartone del Lario

di **Massimiliano** e **Ceko Ghislanzoni** pescat



Vini **Terrazze di Montevicchia**

17.30
SFL14
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 3

Agone nell'agone:

Sarda essiccata del Lago d'Iseo

Missoltino essiccato al sole del Lago di Como

Danilo Baiguini pescatore, Costa Volpino BG

Ospiti a sorpresa



Vini **Barone Pizzini**

18.30
SFL15
€ 5,00

Slow hour

La sfoglia della 'razdora'

Dimostrazione - degustazione

con **Fiorenza Nosari**

Agriturismo Loghino Sabbioni, Suzzara MN

Vini **Consorzio Valtènesi e Mantovani**

20.00
SFL16
€ 25,00

A tavola con il
pesce di lago

Dolci Acque di Lombardia

Wanda Perotti

Il Porto, Moniga del Garda BS

Romeo Landi

Il Beccaccino, Sorico SO

Vini **Consorzio Tutela Lugana e del Lago di Como**

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Slow Food®
Lombardia



SABATO | 25 OTTOBRE 2014

LA MONTAGNA E LE FILIERE FRAGILI

11.00
SFL17

Premiazione

7° Concorso Casario Nazionale Infiniti blu

Premiazione dei formaggi vincitori

Vini **Consorzio Tutela Lugana**



12.30
SFL18
€ 12,00

Filiere fragili in
tavola

L'agricoltura familiare nel piatto

Michele Valotti La Madia, Brione BS

Il fagiolo di Brebbia VA (Comunità del Cibo)

Degustazione dolci con farina di fagioli

Vini di Valcamonica **Togni Rebaioli**

14.00
SFL19
€ 3,00

Slow coffee
time

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione

con **Giovanni Beretta** Rist. Collina, Almenno S.B. BG
Piccola pasticceria d'autore

14.30
SFL20

Progetto Orto
in Condotta

Insieme coltiviamo un mondo nuovo

Istituto Comprensivo Manerbio BS

15.00
Riservato
stampa

Progetto Orto
in Condotta

SaporitaMente bambini in cattedra

Lezione di storia, scienza e cucina

Classe V Scuola Primaria di Iseo BS

16.00
SFL21
€ 8,00

Laboratorio del
gusto

Infiniti Blu

I migliori erborinati 2014 incontrano le

Mostarde mantovane di Raffaella Cantadori

Agriturismo Le Caselle – S. Giacomo delle Segnate MN

Vini **Consorzio Tutela Lugana e Mantovani**

17.00
SFL22
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Risc food

– **Cibo di strada di Valtellina**

– **Potere allo sciame**

con **Gian Mario Folini**

Associazione Punto Ponte - Ponte in Valtellina, SO

Vini **Consorzio di Tutela vini di Valtellina**

18.30
SFL23
€ 5,00

Slow hour

L'Appennino che verrà: vigneto a impatto zero

con **Fausto Andi** viticoltore in Montù Beccaria, PV

La Comunità del Cibo Oltrepò Pavese

Vini Fausto Andi e Castello di Stefanago Oltrepò pavese

20.00
SFL24
€ 25,00

La montagna
in tavola

Terra Madre prende quota

Maurizio Vaninetti - Slow cooking

Osteria del Crotto, Morbegno SO

Vini **Consorzio di Tutela vini di Valtellina**

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Slow Food®
Lombardia



DOMENICA | 26 OTTOBRE 2014

IL CONTADO E L'URBE

11.30
SFL25

Laboratorio del
gusto

La biodiversità del contado
Le varietà da conservazione
con **G. Rossi, M. Schiavi,**
A Tagliaferri, P. Valoti

Degustazione di prodotti forniti da
Comunità del Cibo di Gandino
e dai partner dello stand

12.30
SFL26
€ 18,00

La campagna
in tavola

Il ruggito della leonessa

Vittorio Fusari interpreta "Nutrire Brescia"

Dispensa Pani e Vini - Adro BS

Raffaella Gangini

Agritur Le Caselle, S.Giacomo alle Segnate MN

Vini **Pratum Coller**

14.30
SFL27
€ 3,00

Slow coffee
time

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione
con **Chicco Cerea** Da Vittorio, Brusaporto BG

Piccola pasticceria d'autore

15.30
SFL28
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Il dilemma del carnivoro

con **Fausto Garrò**

Carne Sicura, Bagnolo San Vito, MN

Il Tirot di Felonica

Vini **Lambrusco Mantovano**

16.30
SFL29
€ 8,00

Laboratorio del
gusto

I Giganti della Montagna

le eccellenze casearie lombarde incontrano

la mostarda mantovana

di **Raffaella Gangini**

Vini **Consorzio Valcalepio** e **Moscato di Scanzo**

17.30
SFL30
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Sopra la panca

Progetto di filiera della capra di Lombardia

Il pane del Parco Sud MI

Cascina Sant'Alberto, **Massimo Grazioli**

Vini di **Capriano del Colle**

18.30
SFL31
€ 5,00

Slow hour

Milàn l'è 'n gran Milàn /2

Angelo Bissolotti Osteria del Treno, Milano

Antipasti d'osteria dal Mercato della Terra di Milano:

Vini **San Colombano**

20.00
SFL32
€ 25,00

La città
sull'acqua

Gita fuori porta

Gianni Briarava

Antica Trattoria alle Rose, Salò (BS)

Vini **Consorzio Tutela Lugana**



Slow Food®
Lombardia



Salone Internazionale
del Gusto

Terra
madre



LUNEDI' | 27 OTTOBRE 2014

LA CUCINA DEL GIORNO DOPO



11.30
SFL33
€ 5,00

Laboratorio del
gusto con i
pescatori
lariani

Quel ramo del Lago di Como
Plinio e Graziella Peracca
Aquila d'oro, Dosso del Liro CO
Massimiliano Ghislanzoni
Ceko pescatore, Pescarenico LC

Vini **Consorzio Terre Lariane**

12.30
SFL34
€ 12,00

La cucina degli
avanzi

Fatti e rifatti :
Risotto con fagioli borlotti, briciole di pesce bianco mantecato
Enrico & Roberto Cerea
Da Vittorio, Brusaporto BG
Vini **Consorzio Tutela vini Oltrepò Pavese**

14.30
SFL35
€ 3,00

Slow coffee
time

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione
Andrea Forcella interpreta le castagne
Oi Fa, Osio Sotto BG
I castagneti salvati
Consorzio Castanicoltori Brinzio, Orino, Castello C. VA
ERSAF Reg. Lombardia
Vini **Az.Agr.Cascina Piano**, Angera VA

15.30
SFL36
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Turchi e Saraceni
valorizzazione dei cereali di montagna e dei mais antichi
per alimentazione umana
Birre artigianali di Lombardia

16.30
SFL37
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Forno delle mie brame
con **Marco Locatelli**
Il Paradiso della Pizza, Vimercate MB
Birre artigianali di Lombardia
Special guest: **Luca Dell'Orto**
Ristorante San Gerolamo Vercurago LC

18.00
SFL38
€ 8,00

Slow hour

Tredicilune d'agosto
Presentazione del progetto di filiera dei suini di Lombardia:
degustazione di salumi
Vino **San Cristoforo** - Erbusco BS

19.00
SFL 39

Arrivederci al
2016

UNDERTURE
with a little help from my friends

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Slow Food®
Lombardia




CON IL CONTRIBUTO DI

SchönhuberFranchi

TEDESCHI
grandi cucine - arredamenti su misura - forniture alberghiere

 **PENTOLE
AGNELLI**
Strumenti di cottura dal 1907

 **Fonte
Tavina**

 *Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina*

Lugana
D.O.C.




VALTÈNESI
VOCAZIONE VINO


Franciacorta
Unione di Passioni


PRATUM COLLER

**olio
Garda
D.O.P.**


Consorzio
Oltrepò Mantovano

l'Art Caffè
TORREFAZIONE



**Slow Food®
Lombardia**

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione

 **Salone Internazionale
del Gusto** *Terra
madre* 

Padiglione 2 Stand 2E135 Piazza Biodiversità **Torino** • Lingotto Fiere • **23-27** ottobre **2014**