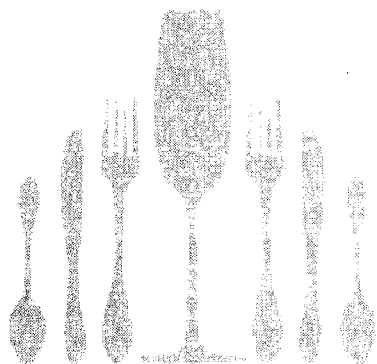
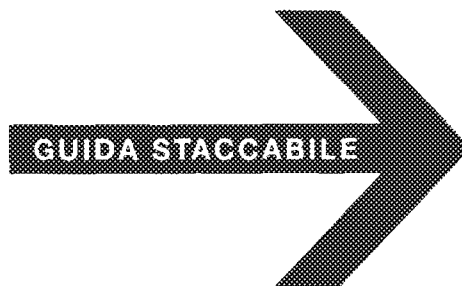




Milano Food Week



Dal 5 al 13 giugno a Milano per la prima volta una settimana, anzi 9 giorni, di eventi dedicati al gusto.

Oltre la settimana della moda e la settimana del design la città della Madonnina può quindi contare oggi su una terza settimana tematica dedicata alla prima eccellenza italiana per volume d'affari e notorietà, l'enogastronomia. La scelta di Milano non è casuale, il capoluogo lombardo dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 ospiterà l'Expo il cui tema sarà "nutrire il pianeta energia per la vita" ed è stato proprio Expo 2015 il primo patrocinatore del progetto, seguito da Regione, Provincia, Comune.

L'idea è nata da 3 ragazzi neanche trentenni con provenienze, formazione ed esperienze diverse: **Federico Gordini**, milanese, creativo e produttore di eventi con la sua format house Gordini&Partners che ha sfornato numerosi eventi concept di successo, **Federico Pinna**, cagliaritano di nascita a Milano fin dall'università, consulente di Webstrategy e Webmarketing con alle spalle l'organizzazione di una fiera in fieramilanocity e **Giampaolo Celada**, nato a Varese ma milanese da più di 10 anni, architetto con una specializzazione in allestimenti temporanei, progettazione spazi per eventi e musei, **tutti e tre accomunati da una grande passione per il mondo dell'enogastronomia.**

A loro si sono presto uniti numerosi organizzatori, creativi, associazioni ed aziende per dar vita ad un movimento capace di generare centinaia di eventi e coinvolgere centinaia di luoghi.

Milano Food Week è nata per portare il food&beverage fuori dal backstage degli eventi. Dopotutto, sia durante gli eventi della moda che durante quelli del design, non c'è appuntamento dove non si mangi o non si beva, e quelli più frequentati sono proprio quelli dove si mangia e si beve meglio.

"Per prima cosa abbiamo pensato di mettere a sistema tutto il mondo del food già presente a Milano - i mercati generali, gli esercizi di somministrazione, le associazioni, il farmer market del consorzio agrario, le scuole di cucina - e quei luoghi simbolo della città come i Tram, la Torre Branca, l'Acquario Civico, il Castello Sforzesco, il Cenacolo Vinciano e il settimo piano de laRinascente di Piazza Duomo. Intorno abbiamo costruito e consorziato una serie di eventi legati alle più diverse tematiche: internet, biologico, fotografia, arte, cinema, cucina, religione, nightlife, alimentazione, design, turismo, salute e shopping" racconta Federico Gordini, presidente della manifestazione, "per il successo della Milano Food week sono state importanti proprio le collaborazioni, con l'Assessorato alla Salute, l'Associazione Italiana Celiachia, l'EPAM, Spazio Oberdan, Atm Servizi, le Associazioni di via, Wellcom, la Fondazione Gualtiero Marchesi, laRinascente, Fivebio, Fooda, Sapere Il Sapore del Sapere, il Barbera meeting, Hagakure, Amaro Ramazzotti, Foodlab, Ci penso io, 4a Magazine senza naturalmente dimenticare l'impegno dei nostri sponsor, Jaguar, Asti docg, Stölzle, VitaVigor e i media partner Vivimilano e WuMagazine".

Assessorato alla Salute del Comune di Milano

Milano Food Week è Patrocinata dall'Assessorato alla Salute del Comune di Milano. Il messaggio di un consumo alimentare ed alcolico più responsabile contraddistingue alcuni dei progetti di maggiore rilevanza: dal **bere responsabile**, tradotto nella distinzione tra assaggio e bevuta che caratterizza il percorso di degustazioni vinicole **Enopass**, al progetto **"Menù di Lunga Vita"** e alla didattica per il pubblico della tre giorni di convegni su alimentazione e salute che si terranno all'Acquario Civico. Messaggi di grande importanza che trovano Milano Food Week schierata a fianco delle politiche dell'Assessorato, caratterizzate da un forte interesse rispetto alle tematiche della nutrizione.

Enopass

5 > 13

L'Enopass è il Kit composto dal bicchiere Stölzle marchiato Milano FoodWeek e dalla tasca da collo che verrà regalato a chi si associerà dal 5 al 13 giugno alla **Milano Food Lovers**. Il bicchiere Stölzle incluso nel kit è un calice con capacità 20 cl proprio per sottolineare, in accordo con l'Assessorato alla Salute, che una degustazione si basa sulla qualità del vino e non sulla quantità. L'iscrizione all'associazione **Milano Food Lovers** ha un costo di 10€ e con l'apposita tessera contenuta nel kit, consente agli associati di degustare gratuitamente 4 vini dei consorzi in ciascuna delle "Vie del Vino", permettendo quindi di assaggiare fino a 72 vini in 9 giorni.



TASTEMI Tram

5 > 13

Un tram interamente dedicato alle degustazioni dei migliori consorzi vinicoli partecipanti a Milano Food Week. **Nove turni di degustazioni al giorno riservate agli associati Gold di Milano Food Lovers** (costo tessera gold 15€) **della durata di mezz'ora guidate da sommeliers per tutte le giornate della manifestazione** con partenze da Piazza Castello dalle ore **18 alle ore 23.30.**

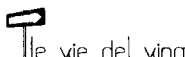
Per informazioni sull'iscrizione a Milano Food Lovers, visitate la sezione dedicata nel sito **www.milanofoodweek.com**



Le Vie del Vino

5 > 12

Dal 5 al 12 giugno, i negozi delle "Vie del Vino" esporranno nelle proprie vetrine i prodotti delle più rinomate aziende vinicole e consorzi. Interi quartieri si trasformeranno in un percorso di degustazione, realizzato in collaborazione con le Associazioni di via. Iscrivendosi all'**Associazione Milano Food Lovers**, riceverete il kit **Enopass** con il quale potrete assaggiare, durante i giorni dell'evento, 4 vini al giorno in ogni via, per un totale di 72 degustazioni in 9 giorni. **Iscrizione all'Associazione Milano Food Lovers € 10,00.**



Le Vie del Vino: Brera e Madonnina

5 9 12

Sabato 5 e 12 giugno e durante l'apertura straordinaria di mercoledì 9 fino alle ore 23, si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi. Grazie all'Associazione Brera e Madonnina tematizzeranno le vetrine: Les Crilles, Rigadritto, Miniaci Art Gallery, Montrasio galleria d'arte, Pellegrini, Profumo, Eleonora Scaramucci, Farmacia, Finisterra ristorante, Antichi vizi, Kottotyà, Due dei giardini, MBT Shop, Galleria Antonio Battaglia, Giosa, Tintoria, Fruttivendolo Sangalli, Consolare, Galleria donec capiam, Tino Bellini, Antichità Baroni s.r.l., Aliprandi Antichità, Meroni Si bimbo 0/12, Giuggiù di Angela Caputi, Di Viole e di Liquirizia, Diego Dalla Palma make up, Manee Scarpe Gioielli dell'Orso, Marina Nesta, Ponte Rosso Galleia, DicioDesign.

Le Vie del Vino: Garibaldi

5 9 12

Sabato 5 e 12 giugno e durante l'apertura straordinaria di mercoledì 9 fino alle ore 23, si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi. Grazie ad Asopec garibaldi - Associazione Commercianti del Corso tematizzeranno le vetrine: I Giorni di Carta, Boutique Francesca by Sottini, New York Society Store, Montezemolo, Feng Shui Shop & Project, GameLife, Al gingillo, Sidecar Eventi Temporary Store, Tecnocasa Immobiliare, Gelateria Garibaldi Crème, Il telefonino Tim.

Le Vie del Vino: Buenos Aires

5 6 12

Sabato 5 e 12 giugno e durante l'apertura straordinaria di domenica 6 fino alle ore 23, si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi. Grazie a Buenos Aires Futura tematizzeranno le vetrine: Sali E Tabacchi, Atollo Bar, Luccico, Colorificio Coloriv, Mutinelli Cappelli, Ditta Davide Collini, Ape Agenzia Immobiliare, Ghigo, Carpe Diem, Viel, I Love Shopping, Torrefazione Ambrosiana, Pasticceria San Gregorio, Outlet, Clarks, Bimbi Belli, Daniel & Mayer, Centro Luce Philips, Mantica Gioielli, Nannini, Braccialini, C'art Articoli, Mandotti, Allamandi & Cosenza, Vodafone, Queen Shoes, Lounge Bar, Cin Cin Bar, Blue Spirit, Tanagra, Non Solo Stampa, Altieri.

Le Vie del Vino: Dante

5 12

In occasione della Milano Food Week, i commercianti di Via Dante realizzeranno due eventi di grande coinvolgimento: **Sabato 5 giugno** gli esercizi resteranno aperti fino alle ore 23 dedicando le loro vetrine ai prodotti dei Consorzi Vinicoli che presenzieranno al punto di degustazione **Enopass** situato al centro della Via. **Sabato 12 giugno** la speciale iniziativa "Vetrine in Via", in cui 15 esercizi commerciali porteranno le loro vetrine al di fuori dei negozi per fornire un messaggio di forte impatto contro il commercio abusivo che alberga in una delle vie più straordinarie del centro di Milano.

Le Vie del Vino: Lorenteggio

5 10 12

Sabato 5 e 12 giugno e durante l'apertura straordinaria di giovedì 10 fino alle ore 23, si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi. Grazie ad Ascoloren tematizzeranno le vetrine: Gioielleria Bianchi, Le Donne di Diana Kasanova, Duk&Duk, Orange, Gran Forno, I Messori, Arquati, Geoshow, El Vinat, Magniflex, Bigiotteromania, Libreria Pirola Maggioli.

Le Vie del Vino: Navigli

5 12

Sabato 5 e 12 giugno si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi.

Grazie all'Associazione del Naviglio Grande tematizzeranno le vetrine: Agenzia Viaggi Mbross, Dischivolanti, Ecliss Milano Srl, Impulses by L. Marchesi, La Chiave Di Volta, La Lampada di Aldino, La Nazionale Manifatture, Little Bar, Luz Laboratorio Di Idee, Marzona Milano, Nipper Suono e Tecnologia D'epoca, Ottico Degani Vallè, Pastis, Reversi, Studio Mitti, Supergulp, Zena, Ponte Rosso.

Le Vie del Vino: Paolo Sarpi

5 12

Sabato 5 e 12 giugno si degusteranno nel quartiere i vini dei consorzi.

Grazie ad A.L.E.S. Associazione Liberi Esercenti Sarpi tematizzeranno le vetrine: Macelleria Sirtori, Libero Milano, Cantine Isola, Bianco Rosso, Gelateria Pinguino Blu, Ristorante Jubin, Coracao do Brasil, Salmoiraghi & Viganò, Bar Barracuda, La Perla Gioielli, Farmacia Paolo Sarpi snc, Gianni Italia, New Data System, Colorificio Sarpi, Jolly Bar s.a.s.

È tempo di salute

5 > 7

"È tempo di salute" è il ciclo di convegni ideati da **Rossella de Focatiis** e realizzati da **Erredieffe** per Milano Food Week. Per l'occasione, **Sapere. Il Sapore del Sapere** organizza dal **5 al 7 giugno** tre convegni dedicati alla salute, al benessere e al loro legame con la cucina e l'alimentazione:

"La salute in cucina"

"La natura informa"

"Mantenersi giovani a tavola"

Aula Conferenze Acquario Civico di Milano, Viale Gerolamo Gadio, 2.

Ingresso gratuito



Gualtiero Marchesi

5 > 13

Anche la mostra "**Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana**" sarà luogo di Milano Food Week.

Il Castello Sforzesco di Milano durante tutti giorni della manifestazione, incrocia storie di luoghi e persone, ricostruendo la trama di una vicenda che ha per tema la ricerca del gusto e la forma del cibo.

Ingresso:

€ 5,00 intero

€ 3,00 ridotto

€ 2,50 ridotto speciale scuole gratuito fino ai 6 anni



7th Floor Experience

5 > 13

Per la settimana dedicata al Food&Beverage, **laRinascente** di Piazza Duomo dedica a Milano Food Week una selezione di portate d'eccezione in un luogo davvero speciale. Nella Food Hall, la raffinata lounge del settimo piano con vista sul Duomo, **dal 5 al 13 giugno, dalle 10.30 alle 24.00** sarà possibile gustare due menù ad hoc a cura di **Obikà**, **Mozzarella Bar**, e del ristorante **Maio**, il nuovo punto di riferimento nel centro più glamour di Milano.
Menù da € 30,00 a € 50,00.

laRinascente

Milano dall'alto

5 8 > 12

In occasione di Milano Food Week, l'appuntamento è sulla sommità della **Torre Branca**, simbolo di creatività e innovazione legato alla meneghina Fratelli Branca Distillerie, che ne ha curato il restauro e l'uso sociale e di intrattenimento.

Il 5 giugno e dall'8 al 12, dalle ore **19.00 alle 21.00** visitando la torre, potrete assaggiare il cocktail dissetante dal gusto pulito e inatteso profondamente italiano: **Fernet-Branca mixato con Chinotto Lurisia.**

Ingresso alla torre € 4,00



Barbera meeting You **5 > 13**

La Barbera sarà protagonista grazie all'iniziativa **"Barbera Meeting YOU"** nello splendido scenario dei Navigli d'Estate. Un calice di Barbera a scelta tra le denominazioni d'Asti, d'Asti Superiore Nizza, del Monferrato e d'Alba sarà offerto a inizio cena in 15 tra i più caratteristici locali dell'Alzaia. Dal 5 al 13 giugno la cena sui Navigli ha un tocco di Barbera in più.



Mercati di Milano **5 > 12**

Durante Milano Food Week e grazie alla collaborazione con SOGEMI, i **Mercati Generali di Milano** saranno aperti al pubblico. Ciascuno dei mercati milanesi è il leader nazionale nell'ambito del proprio comparto merceologico e tutti insieme costituiscono una delle maggiori realtà a livello europeo per il commercio all'ingrosso. Mercati ortofrutticolo, ittico, floricolo e delle carni.

Sabato 5 e 12 giugno dalle ore 9.00 alle ore 12.00



Menù di lunga vita **5 > 13**

Durante Milano Food Week, una selezione di 44 ristoranti milanesi proporranno i **"Menù di lunga vita"** comprendono una lista di piatti (dal primo al dolce) che rispettano i **"cinque colori del benessere"** (rosso, giallo-arancio, verde, blu-viola, bianco) e la stagionalità dei prodotti, realizzati con materie prime di qualità ad elevato contenuto nutrizionale e preparati nel rispetto di severe norme di igiene. Ricette, semplici, bilanciate e gustose.



Il cibo tra storia ed etnie **5 > 6 > 12 > 13**

Il 5 e 6 e il 12 e 13 giugno, un gustoso viaggio tra cibo, storia ed etnie. I cortili su cui affaccia uno dei palazzi di ringhiera più antichi di Milano, sede di **"Ci penso io"** via Paolo Sarpi 58, rimarranno aperti per accogliere i visitatori di Milano Food Week che potranno così scoprire la passione per la cucina unita all'educazione alimentare e alla scelta dei prodotti naturali; prodotti tipici a marchio, che seguono la filosofia della qualità, della genuinità e dei km 0.



Bella e buona Italia **5 > 13**

Una serie di **tour enogastronomici** che vi condurranno alla scoperta di **luoghi, sapori e tradizioni locali** in maniera originale. Un'occasione per conoscere il **ricco patrimonio artistico** italiano e le **delizie enogastronomiche** raccontate direttamente dai protagonisti per riscoprire antichi sapori e gustose ricette. "Itinerari da assaggiare" in cui si celebreranno **degustazioni di prodotti tipici locali** associate a lezioni di enogastronomia.

Per informazioni e prenotazioni è a vostra disposizione il numero **02-48036999**.



ATMosfera **5 > 13**

ATMosfera, il tram ristorante di ATM Servizi per vivere un'esperienza unica sul locale più esclusivo che si muove in città! Due vetture "carrelli", **ATMosfera1** e **ATMosfera2**, completamente restaurate, sono state trasformate in veri e propri ristoranti dal gusto retrò. Oltre i tre diversi menu (carne, pesce e vegetariano) della classica cena, ogni **venerdì** e **sabato** dalle **22:50 alle 00:10**, sarà possibile **gustare piatti tipici della tradizione regionale** italiana, accompagnati da **vini selezionati** del territorio nazionale e presentati da esperti del settore. Per informazioni e prenotazioni, chiamate il numero verde **800 808181**.

Farmers' Market **5 > 9 > 12**

Su un'area di 400 metri², sono riunite le postazioni di una quindicina di aziende che ogni mercoledì e ogni sabato mattina offrono direttamente ai consumatori i loro prodotti: verdura, frutta, salumi, formaggi, marmellate, miele, farina di mais, latte fresco appena munto e jogurt.

Consorzio Agrario di Milano
Via Ripamonti, 37
5 - 9 - 12 giugno 2010
dalle ore 8.30 alle ore 13.00.



I Love Cooking **7 > 11**

I Love Cooking è il festival di corsi di cucina di Milano Food Week, che avrà luogo presso cinque tra le più prestigiose scuole milanesi: **Congusto, Mangiando e imparando, Teatro 7, Il cucchiaino di legno, Arte del Convivio**.

Ogni giorno, dal 7 all'11 giugno, un **corso gratuito** durante il quale conoscere e provare la scuola.

Evento gratuito su prenotazione dal sito: **www.milanofoodweek.com**



FeedMi Art **8 > 11**

Un percorso di "degustazione culturale" attraverso alcune delle più prestigiose **Gallerie d'arte milanesi** in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Asti DOCG che farà degustare in ciascuno degli eventi le sue "opere d'arte" vinicole. Dall'8 all'11 giugno, secondo un **calendario** disponibile sul sito **www.milanofoodweek.com** nelle gallerie **Colombo Arte, Galleria Conduits, Le case d'arte, Zonca e Zonca, Riccardo Crespi, Marco Rossi, Galleria Miniaci, Nina Lumer, Via Farini, N. O. Gallery**.



Kosher Day

8

Milano Food Week e il Milan Jewish Center presentano il primo Kosher Day Europeo.

L'ebraismo in cucina: istruzioni per l'uso.
Corsi di cucina ebraica multietnica tenuti da:

Carmel (sambusek e kibbe vegetariane)

Denzel (insalate e salse israeliane)

Keter (challah, il pane fatto in casa)

Tuv Taam (cuscus, polpette tripoline).

Martedì 8 giugno 2010 dalle ore **18.30** alle **23.00** in v. Soderini 3, Milano

Ospite d'onore: **La Pina** di RadioDeejay

Evento gratuito su prenotazione

KOSHER DAY

Serata con i vini dell'Oltrepò Pavese

8

Martedì 8 giugno, alla presenza del **direttore de Il Bosco**, una serata di chiacchiere sul territorio e sul vino, degustando amabilmente una selezione di vini **dell'Oltrepò Pavese** nella splendida location

dell'Appartamento Lago a Brera.

Una serata di degustazione riservata ai blogger e agli amanti del vino e del web.

Per partecipare visitate la sezione "Prenotazioni" del sito

www.milanofoodweek.com

HAGAKURE

Cenacolo Vinciano

9

Nella settimana del Food&Beverage, l'Arte, grazie al Consorzio dell'Asti D.O.C.G., diventa co-protagonista di uno dei principali eventi della settimana, con l'apertura straordinaria del **Cenacolo Vinciano**.

Cento ingressi saranno regalati ai lettori di **ViviMilano** e il **Corriere della sera** per un'esclusiva visita serale del celebre e misterioso capolavoro di Leonardo Da Vinci. **Mercoledì 9 giugno 2010** dalle ore **19.30** per **4 turni di 15 minuti cad.**, con visita guidata.



StreetFood&StreetArt

9 > 12

Con il laboratorio di cucina FoodLab, quattro giorni all'insegna dello Street Food.

I giorni dal 9 al 12 giugno, saranno all'insegna dell'arte e del cibo di strada grazie a diversi eventi legati a quattro differenti forme d'espressione artistica.

Il **9**, il **10**, il **11** e il **12** giugno, dalle **17** alle **22**, in **via Tucide 56**, finger food di alta gastronomia e performance di street artist, incisori, musicisti e fotografi.

Ingresso gratuito



MilanoFood Treasure Hunting

9

Una caccia al tesoro per palati fini.

100 squadre da 6 persone si confronteranno per le vie del centro città con prove sulla conoscenza dell'enogastronomia e dei luoghi più significativi della Milano del food: i veri tesori della Milano Food Week. Il tutto culminerà in un **grande party** in una location che, ovviamente, resterà segreta fino all'ultimo istante.

Sabato 12 Giugno dalle ore **18.30** in poi.

Per informazioni sulla partecipazione, visitate il sito **www.milanofoodweek.com**.

My dream food

9

Mercoledì 9 giugno, nello SPAZIOFMGERL'ARCHITETTURA, galleria di Iris Ceramica e FMG Fabbrica Marmi e Graniti in via Bergognone 27, presenta MyDream Food, serata dedicata alla chef francese Joëlle Paoli, indiscussa protagonista del food design. L'evento, organizzato da 4aMagazine, rivista di Arte e Design che dà tempo si sofferma sull'argomento food sempre più sinergico con l'arte ed il design, è possibile grazie alla partnership con Il Pane di Altamura, My Marca, Pasqualetti gelato artigianale Umbro.

Ingresso su prenotazione
tel. 02.89.41.03.20



Milano Food Night

10

Un grande party notturno per celebrare la Milano Food Week nella cornice di uno dei locali storici della Milano by Night. Da un aperitivo in cui il food la farà da padrone a una notte speciale, che culminerà in un dolce finale.

Giovedì 10 giugno all'**Old Fashion** di Viale Alemagna dalle ore 20 a tarda notte.

Ingresso ridotto per gli associati

Milano Food Lovers e per chi si registrerà all'evento alla pagina "Prenotazioni" sul sito **www.milanofoodweek.com**

Saporbio

11 > 13

Dopo il grande successo dell'edizione 2009, **SaporBio** e **PlnC** rinnovano la collaborazione e vi danno appuntamento dall'**11** al **13 giugno** al **Parco Sempione**, per la nuova edizione di Milano **SaporBio**. Anche quest'anno, l'evento si farà promotore dei valori portanti del mondo biologico ed ecosostenibile, un divertente ed inusuale percorso attraverso le quattro direttrici fondamentali dell'evento: gusto, ambiente, cultura e spettacolo.

Ingresso gratuito



FeedMi Cinema

11

FeedMi Cinema è l'evento di Milano Food Week che nutre la mente e celebra il connubio tra cibo e cinema.

Venerdì 11 giugno dopo una conferenza con critici gastronomici e critici cinematografici si potranno "assaporare" una selezione di capolavori del grande schermo che ammiccano al mondo del Food&Beverage.

Tra le gustose pellicole che verranno presentate spiccano **Julie e Julia**, con Meryl Streep, **Sapori e Dissapori**, con Catherine Zeta-Jones, e **Piovono Polpette**.

Spazio Oberdan, viale Vittorio Veneto, 2
Ingresso gratuito

FEEDMI

Visionnaire Art Party



Il venerdì sera della manifestazione sarà caratterizzato da un grande evento in una delle più prestigiose e spettacolari location di Milano.

Una mostra collettiva organizzata presso lo splendido spazio di Piazza Cavour dalla Galleria Fabbrica Eos con il tema: "Fabbrica Eos per Milano Food Week: l'arte e il cibo" che si trasformerà in un grande happening in collaborazione con Consorzio di Tutela Asti DOCG e Visionnaire.

Venerdì 11 giugno dalle ore 20 alle ore 24 presso il **Visionnaire Design Gallery** di Piazza Cavour, 3.

Ingresso su invito.

Web 4 Food



Venerdì 11 giugno, all'interno dell'Acquario Civico, Hagakure internet pr organizza una giornata di corsi dedicati al web e al food.

9.30 Food Blogging

11.00 Digital pr per il food

14.30 Fotografare il cibo

15.30 Installare e gestire un food blog con wordpress

Per iscriversi visitare la sezione prenotazioni sul sito **www.milanofoodweek.com**

HAGAKURE

Ramatonic Aperitif



L'11 giugno Milano Food Week farà tappa anche al **Lotvs Ramazzotti**, viale Montegrappa 10, uno dei locali più eleganti della Milano notturna, con **"Ramatonic Aperitif"**, l'originale long drink a base di Amaro Ramazzotti e acqua tonica che si distingue per il gusto inedito e deciso, alternativa originale per chi ama il mix speziato dello storico amaro.

Finger food ispirati alle spezie presenti nella miscela di Ramazzotti e studiati ad hoc dallo chef di Lotvs accompagneranno il drink.

Consumazione: € 10,00

RAMAZZOTTI

Food in the city



Domenica 13 giugno 2010 dalle ore 12.00, **FOODA Food Design Association** propone un evento che tiene insieme socialità e progettualità. Negli spazi dell'Acquario Civico di Milano, verranno allestiti dei tavolini dove le persone potranno scambiarsi pietanze e consumare un pasto, verificando come anche attraverso il cibo si possano costruire legami.

Evento gratuito su prenotazione
<http://foodinthecity.tumblr.com>

FOODA

Milano e il Food: tutto in nove giorni

Milano e il Food. Un rapporto molto più stretto di quanto si possa immaginare. Basato sulla somministrazione e il commercio, sul meltin' pot che dà spazio al cibo di ogni paese ed etnia e sulla tradizione del risotto con l'ossobuco e della cotoletta che diventa Orecchia di Elefante. Un binomio destinato a divenire sempre più forte, soprattutto da quando, a seguito della vittoria dell'Expo 2015, Milano ha saputo di divenire il luogo che, fra poco meno di cinque anni, ospiterà la più grande riflessione della storia sull'alimento e la nutrizione. Riflessione, termine estremamente interessante e inusuale se applicato al food e al beverage. In particolare in una città dai consumi

frenetici, che sembra sapersi fermare solo per il rito dell'aperitivo in attesa della scelta di uno dei molteplici e straordinari ristoranti. Milano Food Week nasce per anticipare questa riflessione, per divenire una manifestazione in cui il cibo non accontenti solo le brame dello stomaco ma anche, e soprattutto quelle della mente. Nove giorni a spasso per una città di Gusto. Per chi l'apprezza così com'è e per chi, semplicemente, non ha avuto ancora il tempo di scoprirla.

Federico Gordini
Presidente Milano Food Week