MILANO FOOD WEEK!

DAL **16** AL **24** MAGGIO

Italia a Tavola.net

PARTNER

PROGRAMMA

IL MONDO DELLE INTOLLERANZE

BALLARINI 1889 · RISERVA SAN MASSIMO · T.S.L. · MALANDRONE 1477 · La Vecchia Dispensa · ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI

La fattoria di Nonna Paperina

Dolcezze di Nonna Papera

OPEN DAY SENZA GLUTINE!

E' una giornata aperta a tutti, ad ingresso gratuito. La celiachia e la sensibilità al glutine non sono una moda, sono patologie che impediscono a chi ne è affetto di mangiare tutto ciò che contiene glutine e quindi prima, di tutto, pane e pasta. Inoltre il glutine, la proteina collante contenuta nel grano, si trova anche negli alimenti più impensati ad esempio la birra e alcuni tipi di cioccolato. Ebbene assaggeremo la **Birra Biglia** ed è la novità di casa gliAironi. Bevanda a base di riso, priva di glutine, profumata e dissetante come una pregiata birra artigianale ma con un carattere tutto suo. Degusteremo la Saba di Mele Bio de l'Acetaia la Vecchia Dispensa e i vini dell'Azienda Agricola Santa Giustina

Sabato 17 maggio dalle ore 10,00 alle ore 18,30
Pratmar - via D.Berra 5 - Milano - evento gratuito

pratmar MILANO · FARMO · Santa Giustina · Le Celizie

pratmar MILANO
Specialisti nell'ambiente cucina

Santa Giustina

OPEN DAY SENZA LATTOSIO!

E' una giornata aperta a tutti, ad ingresso gratuito. L'intolleranza al lattosio colpisce il 30% delle persone adulte e in Europa del sud si sfiora il 70%. Scopriamo insieme come gestirla al meglio mangiando con gusto..... se impariamo a conoscerla, ci riusciremo. Degustazioni di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 36 mesi, Saba di Mele Bio e i vini dell'Az.Agr.S.Giustina

Domenica 18 maggio dalle ore 10,00 alle ore 18,30
Seminari, show cooking, corsi di cucina e tante degustazioni
Pratmar - via D.Berra 5 - Milano - evento gratuito

CENA ALLA CANTINA DI MANUELA

Come ben sappiamo la cucina italiana è la più apprezzata nel mondo, spesso imitata all'estero e qui in Italia più volte celebrata in ogni sua caratteristica che varia di regione in regione. Ma spesso accade che noi stessi italiani dopo essere stati in un ristorante restiamo un poco delusi poiché le nostre aspettative non sono state soddisfatte appieno. In realtà per gli amanti della buona cucina, della familiarità e del buon vino insomma per i veri intenditori abbiamo cercato di creare un luogo che soddisfi tutti questi aspetti.
Per l'occasione lo Chef Algherini sarà affiancato dal due "Masterchef" d'eccezione!!!!

Domenica 18 maggio alle ore 20,30 Costo 30,00€ - Milano Food Lovers 25,00€

Via G. C. Procaccini, 41 - Milano - 02 3452034 è gradita la prenotazione

Alessio Algherini

INSEGNAMO LE INTOLLERANZE

Italia a Tavola.net

Durante l'evento verrà allestito uno show-cooking con preparazioni a tema, organizzato e gestito dallo Chef Matteo Scibilia in collaborazione con Tiziana Colombo e ad affrontare il tema delle intolleranze alimentari, durante l'evento, sarà il Prof. Giuseppe Di Fede, Direttore Sanitario di Imbio e di I.M.Ge.P. `

Allergie ed intolleranze alimentari: quali sono le differenze? quali sono i sintomi? quali sono gli esami da fare? quali sono i rimedi e il giusto percorso per tornare a star bene? Uno dei massimi esperti del settore risponderà a queste che sono le domande più frequenti e tanto altro.

Lunedi 19 maggio dalle ore 16,00 alle 18,30
EVENTO GRATUITO e APERTO AL PUBBLICO
Ist.Alb.C.Porta - Viale Uruguay, Milano

CENA DA OSTERIA DELLA STAZIONE

Il treno dell'Osteria della Stazione è sempre in partenza per nuovi viaggi tra i sapori e in questa occasione ci dimostrerà che si può mangiare con gusto anche se sei intollerante.

Lunedì 19 maggio ore 20,00 - Via Popoli Uniti 26, Milano - Tel. 02 2838 1700

Costo 30,00€ - Milano Food Lovers 25,00€ - è gradita la prenotazione

CORSO DI PASTICCERIA

Corso di pasticceria a 4 mani con Tiziana Colombo, autrice del libro Nichel,L'intolleranza? La cuciniamo!, e Barbara Silanus, diplomata all'accademia di Montersino ed esperta di pasticceria salutistica ed intolleranze alimentari. Quale connubio migliore!!!!!

Martedi 20 maggio dalle ore 15,00 alle ore 17,00
JOINT-CHEF S.r.l. Via M.Prestinari 2 20158 Milano

evento gratuito su prenotazione a info@joint-chef.it

CENA DA MARINA DI NISIDA

Chef d'eccezione Antonio Castellano che preparerà uno speciale menù dedicato all'intolleranza al lattosio e al nichel. Cena con degustazione di Vini pregiati dell' Az.Agricola I Carpini che si distingue per aver fatto della migliore tradizione vitivinicola di Qualità il cardine per ottenere una inedita e moderna interpretazione del Vino ottenuto naturalmente dalle varietè autoctone locali coltivate nel pienorispettodell'ecosistema. Nel corso della cena il produttore abbinerà una selezione di vini bianchi di varie annate ottenuti dalla vinificazione del raro vitigno Timorasso, autoctono Tortonese a bacca bianca dalle qualità uniche.

Martedì 20 maggio ore 20,00- Viale Sarca, 73, Milano - Tel . 02 36 52 40 99

Costo 30,00€ - Milano Food Lovers 25,00€ - è gradita la prenotazione

Ernst Knam da A' Riccione Bistrot

Ospite d'eccezione per uno show cooking ci dimostrerà che con la conoscenza della materia prima e la fantasia si soddisfano anche i golosi intolleranti

Mercoledi 21 maggio dalle ore 20,30 alle ore 21.15
V.G.C.Procaccini, 28, Milano -Tel . 02 3451323 (25 posti)
evento gratuito - per chi vuole assistere la prenotazione è obbligatoria

A seguire si potrà cenare in questo ristorante che non sfugge agli amanti del pesce, che possono gustare un menù completo a base di pescato freschissimo. Tel . 02 3451323 - **costo alla carta**

CENA DA OSTERIA DELLA STAZIONE!

Si mangia su comodi tavoli di legno, su tovagliette di carta che suggeriscono ai commensali un'ode al buon vino: l'atmosfera perfetta per fare nuove conoscenze ` per una serata intima, fatta di piacevoli confidenze ` stuzzicanti esperienze di gusto. **Il treno dell'Osteria della Stazione è sempre in partenza per nuovi viaggi tra i sapori e in questa occasione ci dimostrerà quanto si può mangiare con gusto, anche se sei intollerante.!**

Giovedì 22 maggio ore 20,00 - Via Popoli Uniti 26, Milano - Tel. 02 2838 1700
Costo 30,00€ - Milano Food Lovers 25,00€ - è gradita la prenotazione

AFTER DINNER!

Verrà presentato e divulgato il progetto "La Bottega via dalla Spiga", che riguarda il mondo della celiachia e delle intolleranze alimentari!

Giovedì 22 maggio ore 22.00 Just Cavalli -Via Luigi Camoens, Milano - Tel 02 311817
Ingresso su Invito. Rivolgersi a olossrl@gmail.com

GIOCHIAMO CON LE INTOLLERANZE - laboratorio dedicato ai bambini!

L'Atelier dei Sapori è un'associazione di persone che amano cucinare, apprezzano la buona tavola e si propongono di conservare e diffondere la vera cultura gastronomica!

Venerdi 23 maggio ore 17,30 - con lo **Chef Carlo Molon** - **Quota di partecipazione: 10,00€**
Via Pinamonte da Vimercate 6, Milano - Tel. 392 865 5198 - prenotazione obbligatoria

CENA DA EVO L'EXTRAVERGINE

A pochi passi dal verde del parco Formentano a Milano è nato EVO l'Extravergine un'oasi per palati raffinati alla ricerca di golose sensazioni. Un ristorante bistrot, voluto e creato dallo chef Marco Avella, dove la riscoperta della cucina tradizionale italiana si tinge di modernità elogiando, non solo nel nome, uno dei suoi principali e più antichi alimenti: l'olio extravergine di oliva.
In cucina con lo Chef patron Marco Avella due dei più amati "Masterchef 3"

Venerdi 23 maggio ore 20,00 - Via Friuli 77, Milano - Tel. 02 54102692
Costo 30,00€ - Milano Food Lovers 25,00€ - è gradita la prenotazione