

# Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere



7 maggio 2018 di Paola Perfetti 0 Comments

Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere dal “fuorisalone del gusto”, organizzato da Lievita, che avrà luogo dal 7 al 13 maggio 2018

Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere?

## Milano Food Week in 7 punti: il valore dei numeri, a partire dal 7

**7 sono i giorni di durata dell'evento edizione numero 9**, che include circa 40 chef e tanti incontri pubblici gratuiti in un fitto calendario di incontri che quest'anno includono anche 4 Onlus impegnate in una raccolta di generi alimentari in favore delle fasce disagiate della popolazione in 2 weekend (5-6 e 12-13 maggio) in 9 supermercati PAM di Milano e uno di Rozzano.

**7 le cucine tematiche disseminate per la città:** *City Kitchen, Public Kitchen, Student Kitchen, Home Kitchen, Special Kitchen, Lifestyle Kitchen* –, più un *Healthy Point*.

La selezione degli ingredienti realizzata da uno chef stellato, esattamente come quella di un consumatore qualsiasi, sarà al centro di altrettanti “storycooking” che, insieme, comporranno un unico grande racconto con protagonista il cibo.

## Milano Food Week in 7 punti: il tema di questa nona edizione

Sarà il “**carrello della spesa**”: un'occasione per spostare il focus della manifestazione dalla cucina all'alimentazione, dando spazio allo storytelling dei prodotti che i vari target coinvolti ripongono al suo interno quotidianamente.

## Milano Food Week in 7 punti: i punti nevralgici e gli appuntamenti

**CITY KITCHEN** – Largo Beltrami (davanti al Castello Sforzesco): la cucina istituzionale di MILANO FOOD WEEK.

Ospiterà pertanto gli “storycooking” di chef stellati come:

- Alessandro Negrini e Fabio Pisani de *Il Luogo di Aimo e Nadia* (martedì 8/05, alle 16.30),
- Enrico Bartolini (mercoledì 9/05, alle 16.30),
- Andrea Aprea del *VUN* (giovedì 10/05, alle 11.30),
- Tano Simonato di *Tano Passami L'Olio* (venerdì 11/05, alle 15.00),
- Viviana Varese di *Alice* (domenica 13/05, alle 13.00)

Saranno presenti anche altri illustri chef come il talento bresciano Alberto Gipponi del ristorante *Dina di Gussago* (giovedì 10/05, alle 18.00), Wicky Priyan del rinomato giapponese *Wicky's Wicuisine* (venerdì 11/05, alle 11.30), il pasticciere Gianluca Fusto e l'ex secondo di Bottura *Yoji Tokuyoshi* (entrambi sabato 12/05, rispettivamente alle 15.00 e alle 18.00), l'indiana Ritu Dalmia di *Cittamani* (domenica 13/05, alle 11.30).

La City Kitchen, con una proposta all'insegna della varietà e della trasversalità, ospiterà anche gli speciali **Storycooking “InLombardia”**, ad opera di **7 chef tra i migliori della regione – accompagnati dagli attori di Dramatrà** – che si focalizzeranno sulle eccellenze gastronomiche lombarde ([www.storycooking.it](http://www.storycooking.it)).

#### **PUBLIC KITCHEN** – Largo Beltrami.

Al suo interno sarà possibile cucinare un proprio piatto durante speciali Public Storycooking, semplicemente scegliendo l'ora e il giorno dal programma e portando in loco la propria spesa per realizzare la ricetta prescelta.

Quest'anno sono previste più sessioni e protagonisti di alcune saranno anche blogger, influencer, personaggi dello sport e dello spettacolo, come il pallavolista *Andrea Zorzi* (mercoledì 9/05, alle 18.00) e il musicista *Omar Pedrini* (sabato 12/05, alle 18.00), ma anche chef come lo stellato *Andrea Berton* (sabato 12/05, alle 10.00) e il pasticciere *Ernst Knam* (domenica 13/05, alle 13.00).

#### **STUDENT KITCHEN** – cortile 2/4 dell'Università IULM.

“Storycooking”, workshop, conferenze e incontri tematici legati a diverse tipologie di studente (fuorisede, modaiolo, ambientalista, impegnato, hipster...) con le rispettive abitudini alimentari, condizionate anche dal budget a disposizione nel portafoglio.

L'Ateneo ha scelto di declinare il tema di quest'anno, il Carrello della Spesa, con uno sguardo specifico rivolto al Carrello degli Studenti, affrontando in modo sia critico che educativo le principali tematiche della manifestazione, come la cultura del cibo, lo spreco e la scelta consapevole, con particolare riferimento al mondo dei giovani.

Per indagare il rapporto tra food e millennials si ritroveranno tra i banchi dell'ateneo anche special guest come gli chef Davide Oldani e Filippo La Mantia, attesi entrambi martedì 8/05, rispettivamente alle 9.00 e alle 11.30, nonché quattro partecipanti dell'ultima edizione di Masterchef (Denise Delli, Rocco Buffone, Manuela Costantini e Francesco Rozza), protagonisti de “La sfida dei carrelli” (lunedì 7/05, alle 13.00) e de “La schiscia perfetta” (martedì 8/05, alle 13.00). Tutti gli eventi sono ideati, organizzati e gestiti dagli studenti del Master in Food & Wine Communication di IULM.

#### **LIFESTYLE KITCHEN** – nella vetrina al piano terra del Brian & Barry Building in zona San Babila.

Ospiterà una serie di appuntamenti direttamente collegati alle “keywords” che meglio rappresentano ognuno dei piani del megastore, in cui trovano spazio le migliori firme del fashion, del food, dello sport e della cosmetica.

A cimentarsi ai fornelli, tra gli altri, sarà anche la showgirl *Federica Fontana* (lunedì 7/05, alle ore 18.30), che presenterà una sua ricetta in perfetto stile “healthy”. Tra i protagonisti di questa cucina tematica si segnalano anche gli chef *Daniel Canzian* (giovedì 10/05, alle 13.00) e lo stellato *Luigi Taglienti* (sabato 12/05, alle 12.00), oltre al “padrone di casa” *Matteo Torretta* (lunedì 7/05, alle ore 13.00, e martedì 8/05, alle ore 18.30).

**SPECIAL KITCHEN** – Padiglione 11 (Reparto Disturbi dei Comportamenti Alimentari) dell'Ospedale Niguarda.

In collaborazione con la Onlus Officine Buone, ospiterà due Special Cook rispettivamente con “The Cookers” (mercoledì 9/05, alle 14.00) e lo chef Carlo Andrea Pantaleo del Ristorante Milano 37 di Gorgonzola (venerdì 11/05, alle 14.00), preludio alla finale del primo “talent” che porta la cucina di qualità di giovani cuochi italiani negli ospedali e negli istituti di cura, in programma per sabato 12/05, a partire dalle 19.30, presso la sede dell'azienda Nuceria Group, a San Giuliano Milanese.

**HOME KITCHEN** – sarà possibile entrare nelle case di 9 superhost di Come Home App – una speciale piattaforma digitale per l'organizzazione di social dinner – che saranno a disposizione per organizzare pranzi e cene per tutta la durata della MILANO FOOD WEEK. Per info e prenotazioni: [www.milanofoodweek.com](http://www.milanofoodweek.com); [www.comehomeapp.it](http://www.comehomeapp.it).

#### **SMART KITCHEN** – presso la Samsung Smart Home di Porta Nuova.

E'la cucina tecnologica: dove giovedì 10/05, a partire dalle 19.00, si terrà una speciale serata di degustazione a cura di Giordione (al secolo Giorgio Barchiesi) con abbinamenti a una selezione di vini “Tre Bicchieri” della Guida Vini d'Italia 2018 di Gambero Rosso. L'evento sarà moderato da *Marisa Passera*, conduttrice radiofonica di Radio DeeJay.

**HEALTHY POINT** presso il centro benessere City ZEN Milano, in via San Francesco d'Assisi: un luogo in cui la cucina incontra le arti olistiche.

Meditazione, yoga, nutrizione, mindfulness e ayurveda si concentreranno qui per parlare della cucina che

fa bene. Tre gli appuntamenti: mercoledì 9/05, alle 18.00; giovedì 10/05, alle 14.30; venerdì 11/05, alle 20.00.

### Milano Food Week in 7 punti: il risvolto charity



Ai concretizzerà in 3 progetti tutti destinati a supportare la *Caritas Ambrosiana*, organismo ecclesiale presente nel territorio della Diocesi di Milano, e un gruppo di organizzazioni non profit (SoliDando di iBVA, Opera Cardinal Ferrari ed Equoevento Lombardia) che operano sul territorio di Milano per offrire un sostegno alimentare concreto alle fasce più indigenti della popolazione.

**NEI WEEKEND del 5-6 e 12-13 maggio avrà luogo una raccolta di generi alimentari** in 9 supermercati di Milano e uno di Rozzano dell'azienda Pam Panorama.

**Il secondo progetto solidale riguarda le cucine tematiche sparse per la città**, dove, dopo la sessione di "storycooking" – ovvero racconto di una materia prima o di un luogo e non un semplice cooking show – gli chef riveleranno una propria ricetta e la lista della spesa per realizzarla. Grazie a **Supermercato24**, il primo player italiano della spesa online con consegna a domicilio in giornata e anche entro un'ora, tutti gli utenti della piattaforma potranno ordinare gli ingredienti delle ricette degli chef e riceverli direttamente a casa. Per ogni acquisto 5 euro saranno devoluti in beneficenza alle Onlus partner di MILANO FOOD WEEK.

**Il terzo progetto è ispirato alla Cow Parade, che dal 1999 coinvolge le città di tutto il mondo con una mostra itinerante di mucche** create da artisti, designer e architetti. Alla MILANO FOOD WEEK anche i carrelli della spesa a diventare delle vere e proprie opere d'arte grazie a stilisti e designer: saranno 12 e potranno essere ammirati sui piani del Brian & Barry Bulding per tutta la settimana nella speciale mostra "CARTISTIC", che sarà inaugurata lunedì 7 maggio alle 19.00. Tra i brand che hanno partecipato all'iniziativa ci sono Bronzallure, Up to be, Gierre, Stewart, Xacus, Ham Holy Burger, Rossopomodoro, Aldo Coppola, Care label, Re-hash, più un carrello a cura di The Brian & Barry Building.

Altri speciali carrelli saranno a cura di **Killer Kiccen**, un'agenzia di servizi e produzioni che nasce all'interno di un loft sui navigli milanesi, una location privata su due piani e con due anime: una underground e una avanguardisticamente retrò. Il fil rouge è l'arte, in tutte le sue forme: **street art, scultura, pittura, arredamento, ma anche musica, light design e cucina**. Killer Kiccen realizza eventi e produzioni sia all'interno del suo loft che in altre location e contesti anche fuori dall'Italia.

### Milano Food Week in 7 punti: gli eventi collaterali

**Wunder Mrkt – Il Mercato delle Meraviglie** a BASE Milano, in via Bergognone. L'appuntamento è fissato per sabato 12 e domenica 13 maggio, dalle 11 alle 21.

**Gelato Festival**, Piazza Castello – sabato 12 e domenica 13 maggio sarà protagonista con i gelati artigianali realizzati da 16 tra i migliori maestri gelatieri italiani: con un biglietto da 10 euro (5 per i bambini sotto il metro), dalle 12 alle 20, sarà possibile ammirare come si produce il gelato nel più grande laboratorio mobile al mondo, assaggiare i gusti in gara più quelli degli sponsor e partecipare a tutte le attività (workshop, giochi, dimostrazioni) nel villaggio. I primi 8 classificati accederanno alle fasi successive del campionato mondiale Gelato Festival World Masters 2021.

Per restare in tema, la gelateria Q.B Gelato ([www.qbgelato.it](http://www.qbgelato.it)), in via De Togni, ha creato un gusto speciale "MaracujaFoodWeek con cocco rapè" – disponibile per tutta la settimana.

**Il ristorante giapponese Wicky's Wicuisine** ([www.wicuisine.it](http://www.wicuisine.it)) di **Corso Italia** lancerà invece uno speciale menù degustazione denominato "Milano Food... Wicky" con una serie di piatti nuovi alternati ad alcune ricette iconiche dello chef Wicky Priyan, tra cui il Sushi Kan e il Maki Os Buus, il tutto in abbinamento a tre sake pregiati della celebre distilleria giapponese DASSAI. Il menù sarà disponibile in carta per tutto il mese di maggio.

## Milano Food Week in 7 punti: la mappa



Il palinsesto completo della MILANO FOOD WEEK, con tutti gli aggiornamenti in tempo reale, si può consultare sul sito Internet ufficiale dell'evento, al link [www.milanofoodweek.com](http://www.milanofoodweek.com).

E' stata inoltre realizzata una guida cartacea che sarà distribuita in città in 400 punti tra ristoranti, hotel e locali per la somministrazione di alimenti e bevande.

<https://www.facebook.com/milanofoodweek/> |#MFoodW



# MILANOINCONTEMPORANEA

Arte, Eventi, Lifestyle: scoprite il lato contemporaneo di Milano!

## Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere



7 MAGGIO 2018 DI PAOLA PERFETTI

LASCIA UN COMMENTO



Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere dal "fuorisalone del gusto", organizzato da Lievita, che avrà luogo dal 7 al 13 maggio 2018

Milano Food Week in 7 punti: tutto quello che c'è da sapere?

### Milano Food Week in 7 punti: il valore dei numeri, a partire dal 7

**7 sono i giorni di durata dell'evento edizione numero 9**, che include circa 40 chef e tanti incontri pubblici gratuiti in un fitto calendario di incontri che quest'anno includono anche 4 Onlus impegnate in una raccolta di generi alimentari in favore delle fasce disagiate della popolazione in 2 weekend (5-6 e 12-13 maggio) in 9 supermercati PAM di Milano e uno di Rozzano.

**7 le cucine tematiche disseminate per la città:** *City Kitchen, Public Kitchen, Student Kitchen, Home Kitchen, Special Kitchen, Lifestyle Kitchen* -, più un *Healthy Point*.

La selezione degli ingredienti realizzata da uno chef stellato, esattamente come quella di un consumatore qualsiasi, sarà al centro di altrettanti "storycooking" che, insieme, comporranno un unico grande racconto con protagonista il cibo.

### Milano Food Week in 7 punti: il tema di questa nona edizione

LE GUIDE DI MILANOIN

[IL NOSTRO FUORISALONE](#)

[LE OSTERIE E TRATTORIE CONSIGLIATE DA NOI](#)

[GUIDA AGLI APERITIVI DI MILANO](#)

[GUIDA ALLA MILANO SPECIALE VISTA DA NOI](#)

MILANOIN & BBC TRAVEL SHOW



Milanoincontemporanea guida per  
Pubblicato da Milanoincontemporanea  
Visualizzazioni: 1092

Milanoincontemporanea guida per un  
Show, alla scoperta dei luoghi che rende  
al mondo, adatto a ogni genere di turista.  
Vediamo insieme com'è andata?

14 Like Commenta 12

SCRIVONO DI NOI, ABBIAMO SCRITTO CON LORO



il Giornale.it

affaritaliani.it  
Il primo quotidiano online