

La Milano Food Week torna a colorare la città dal 7 al 13 maggio

Il tema della nona edizione sarà il “carrello della spesa”, declinato tra cucine tematiche, racconti, show cooking e una campagna solidale per aiutare chi è in difficoltà

Sette cucine tematiche disseminate per la città, quaranta chef coinvolti e tantissimi incontri gratuiti inseriti nel calendario del **Fuori Salone** del Gusto. Ma anche quattro **ONLUS** impegnate nella raccolta di generi alimentari in favore delle fasce disagiate della popolazione. Tutto questo è la Milano Food Week, organizzata da Lievita e che avrà luogo dal **7 al 13 maggio** con un tema importantissimo, quello del “carrello della spesa”.

“Il carrello – ha spiegato Federico Gordini, ideatore e presidente di Milano Food Week durante la conferenza stampa – rispecchia le nostre abitudini, i nostri gusti, il nostro stile di vita. In più, può trasformarsi anche nello strumento per aiutare concretamente chi è in difficoltà. A Milano, di pari passi con il numero dei ‘foodies’, cresce anche quello dei poveri”.



Milano Food week aiuta chi è in difficoltà

Infatti il risvolto sociale della Milano Food Week si concretizzerà in progetti destinati a supportare la Caritas Ambrosiana e un gruppo di organizzazioni non profit (SoliDando di iBVA, Opera Cardinal Ferrari ed Equoevento Lombardia) che operano sul territorio di Milano per offrire sostegno alimentare concreto alle fasce più indigenti della popolazione. Oltre ai weekend del 5-6 e 12-13 maggio in cui avrà luogo la raccolta di generi alimentari in nove supermercati di Milano e uno di Rozzano dell'azienda Pam Panorama, un altro progetto solidale riguarda le cucine tematiche sparse per la città.

Infatti dopo la sessione di “storycooking”, gli chef riveleranno una propria ricetta e la lista della spesa per realizzarla. Grazie a Supermercato24 (dove si può fare la spesa online con consegna a domicilio anche entro un'ora), tutti gli utenti della piattaforma potranno ordinare gli ingredienti delle ricette degli chef e riceverli direttamente a casa. Una spesa comoda e nobile, perché per ogni acquisto, 5 euro saranno devoluti in beneficenza alle Onlus partner di Milano Food Week.

Ma c'è anche un'altra iniziativa, ispirata all'evento 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 analogamente saranno i carrelli della spesa a diventare delle vere e proprie opere d'arte. Saranno in tutto 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.

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. Inoltre, in occasione della Milano Food Week, verranno presentati

all'interno delle Public Kitchen, City Kitchen e Student Kitchen degli speciali carrelli d'artista a cura di NoCurves, Emiliano Rubinacci e Giovanni Scafuro. Le creazioni saranno poi vendute all'asta e il ricavato devoluto alle Onlus partner della Milano Food Week.

Alla fine della manifestazione anche i prodotti stoccati nelle varie cucine sparse per la città ed eventualmente avanzati saranno prelevati ed equamente redistribuiti tra le associazioni.

Le cucine tematiche e i quartieri coinvolti

Sono 7 le cucine – City Kitchen, Public Kitchen, Student Kitchen, Home Kitchen, Special Kitchen, Lifestyle Kitchen –, più un Healthy Point, e diventeranno luoghi di esperienze enogastronomiche esclusive, associate a contesti e stili di vita diversi.

City Kitchen, in Largo Beltrami (davanti al Castello Sforzesco)

Si tratta della cucina istituzionale di Milano Food Week, dove si avrà la possibilità di imparare, gustare e ascoltare. Ospiterà pertanto gli "storycooking" di importanti chef. Il programma è molto fitto:

- Martedì 8/05, alle 16.30: Alessandro Negrini e Fabio Pisani de Il Luogo di Aimo e Nadia
- Mercoledì 9/05, alle 16.30: Enrico Bartolini del Ristorante Bartolini
- Giovedì 10/05, alle 11.30: Andrea Aprea del VUN
- Giovedì 10/05, alle 18.00: Alberto Gipponi del ristorante Dina di Gussago
- Venerdì 11/05, alle 11.30: Wicky Priyan del rinomato giapponese Wicky's Wicuisine
- Venerdì 11/05, alle 15.00: Tano Simonato di Tano Passami L'Olio
- Sabato 12/05 alle 15.00: il pasticciere Gianluca Fusto
- Sabato 12/05 alle 18.00: Yoji Tokuyoshi
- Domenica 13/05, alle 11.30: l'indiana Ritu Dalmia di Cittamani
- Domenica 13/05, alle 13.00: Viviana Varese di Alice

La City Kitchen ospiterà anche gli speciali Storycooking "[InLombardia](#)", ad opera di 7 chef tra i migliori della regione accompagnati dagli attori di Dramatrà. La presentazione ufficiale del progetto, finanziato da Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia nell'ambito del Bando Wonderfood & Wine, avverrà lunedì 7/05, alle 13.00, in occasione del primo "storycooking", a cura di Roberto Valbuzzi, dedicato agli stufati di carne.

Public Kitchen, sempre in Largo Beltrami.

La Public Kitchen è la cucina dedicata al pubblico consumatore. Al suo interno sarà possibile cucinare un proprio piatto 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.

- Mercoledì 9/05, alle 18.00: il pallavolista Andrea Zorzi
- Sabato 12/05, alle 10.00: lo chef come lo stellato Andrea Berton
- Sabato 12/05, alle 18.00: il musicista Omar Pedrini
- Domenica 13/05, alle 13.00: il pasticciere Ernst Knam.

La Student Kitchen, all'interno del cortile 2/4 dell'Università IULM.

Qui ci saranno workshop, conferenze e incontri tematici legati alle diverse tipologie di studente. L'Ateneo ha scelto di declinare il tema di quest'anno con uno sguardo specifico rivolto al Carrello degli Studenti. Un tema importante e delicato, specie in una città come Milano che ospita circa 250 mila studenti, che l'università affronta con un ricco calendario di incontri scientifici ed esperienze enogastronomiche guidate, coinvolgendo chef, comunicatori ed esperti nutrizionisti, con l'obiettivo di individuare un carrello della spesa di qualità e, al contempo, con prezzi ragionevoli.

Per indagare il rapporto tra food e *millenials* verranno organizzati i seguenti incontri:

- Lunedì 7/05 alle 13.00: la sfida dei carrelli con quattro concorrenti dell'ultima edizione di Masterchef (Denise Delli, Rocco Buffone, Manuela Costantini e Francesco Rozza)
- Martedì 8/05 alle 9.00: lo chef Davide Oldani

- Martedì 8/05 alle 11.30: lo chef Filippo La Mantia
- Martedì 8/05 alle 13.00: “La schiscia perfetta”

Tutti gli eventi sono ideati, organizzati e gestiti dagli studenti del Master in Food & Wine Communication di IULM.

La Lifestyle Kitchen, in vetrina al piano terra del Brian & Barry Building in zona San Babila.

Qui, a cimentarsi ai fornelli ci saranno:

- Lunedì 7/05 alle ore 13.00 e martedì 8/05, alle ore 18.30: lo chef padrone di casa Matteo Torretta
- Lunedì 7/05, alle ore 18.30: la showgirl Federica Fontana che presenterà una sua ricetta in perfetto stile “healthy”
- Giovedì 10/05, alle 13.00: lo chef Daniel Canzian
- Sabato 12/05, alle 12.00: lo stellato Luigi Taglienti.

La Special Kitchen, nel Padiglione 11 (Reparto Disturbi dei Comportamenti Alimentari) dell’Ospedale Niguarda

La Special Kitchen proporrà, in collaborazione con la Onlus Officine Buone, 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

Grazie alla 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; www.comehomeapp.it .

La Smart Kitchen presso la Samsung Smart Home di Porta Nuova

Questa è la cucina tecnologica di Milano Food Week, dove giovedì 10/05, a partire dalle 19.00, si terrà una speciale serata di degustazione a cura di Giorgione (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

Sarà 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.

Gli eventi collaterali alla Milano Food Week

Ad arricchire il già fitto programma ci saranno poi alcuni eventi paralleli. Vediamoli giorno per giorno.

Wunder Mrkt – Il Mercato delle Meraviglie torna in veste primaverile a BASE Milano, in via Bergognone. L’appuntamento è fissato per sabato 12 e domenica 13 maggio, dalle 11 alle 21. Immersi in una variopinta esposizione, i visitatori potranno fare acquisti scegliendo tra le originali creazioni artigianali, i pezzi vintage, gli oggetti di design, le opere d’arte e gli oggetti bizzarri proposti da oltre cento espositori. Ad arricchire la kermesse anche cibi prelibati, birra fresca, una selezione musicale non-stop, laboratori e un’area dedicata ai bambini.


Il **Gelato Festival**, sempre sabato 12 e domenica 13 maggio, che animerà Piazza Castello 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.

Per restare in tema, la gelateria **Q.B Gelato** (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) 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.

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. 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.

Commenti: 0 Ordina per **Novità** 

Aggiungi un commento...



ESPERTI IN FINANZA AGEVOLATA, ICT, MARKETING,
CONSULENZA FISCALE E TRIBUTARIA, LEGALE ED ASSICURATIVA

Via dei Fiorentini n. 10 - Napoli Tel: 081-0605485 - info@valueglobalconsulting.it



Chiudi annuncio

09 MAGGIO - Cucina

La Milano Food Week torna a colorare la città dal 7 al 13 maggio

Scritto da: Barbara Giglioli

Il tema della nona edizione sarà il “carrello della spesa”, declinato tra cucine tematiche, racconti, show cooking e una campagna solidale per aiutare chi è in difficoltà

Sette cucine tematiche disseminate per la città, quaranta chef coinvolti e tantissimi incontri gratuiti inseriti nel calendario del **Fuori Salone del Gusto**. Ma anche quattro **ONLUS** impegnate nella raccolta di generi alimentari in favore delle fasce disagiate della popolazione. Tutto questo è la Milano Food Week, organizzata da Lievita e che avrà luogo dal **7 al 13 maggio** con un tema importantissimo, quello del “carrello della spesa”.

“Il carrello – ha spiegato Federico Gordini, ideatore e presidente di Milano Food Week durante



Dottore Commercialista
Revisione Contabile

Via dei Fiorentini 10 80133 Napoli
Tel. 081 0605485 Cell. 339 8781557
Tel. e Fax 081 19320294
e-mail: rosariovec@libero.it

iSocial

segui 361 Magazine su



iBlog

Alena Seredova