



ABBIATEGUSTO

RASSEGNA
ENOGASTRONOMICA

LIBERA PARTECIPAZIONE

25-26-27 NOVEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 25 NOVEMBRE ORE 18.00
PRESSO IL CASTELLO VISCONTEO



COMUNE DI ABBIATEGRASSO

PROGRAMMA

SABATO 19 NOVEMBRE 2022

CENA STELLATA CON CHEF GIANFRANCO VISSANI IN VILLA TERZAGHI A ROBECCO SUL NAVIGLIO

VENERDÌ 25 NOVEMBRE 2022 DALLE ORE 18

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE NEL CORTILE DEL CASTELLO

DA SABATO 26 A DOMENICA 27 NOVEMBRE

PIAZZA DEL CASTELLO VISCONTEO

- ALPINI DI ABBIATEGRASSO GRUPPO LA CAPPELLETTA, PROTAGONISTI CON I PIATTI DELLA TRADIZIONE: POLENTA, TRIPPA, BRUSCITT E COTECHINO CON LENTICCHIE, DA ASPORTO MA ANCHE DEGUSTABILI GRAZIE AI POSTI A SEDERE.
- PIZZA MONDIALE DEL CAMPIONE DEL MONDO PASQUALE MORO ACCOMPAGNATO DAL COLLEGA E MAESTRO PIZZAIOLO VALERIO TORRE, CHE VANTA DUE TERZI POSTI SEMPRE AL CAMPIONATO DEL MONDO.

CORTILE DEL CASTELLO

- RAPPRESENTANZA DI ARTIGIANI ENOGASTRONOMICI PROVENIENTI DALLA REGIONE SICILIA CHE PROPORRANNO ANCHE MOMENTI DI SHOW COOKING E DI PRODUTTORI AGRICOLI ADERENTI A COLDIRETTI.

SALA CASTELLO

SABATO 26 ALLE ORE 18.30

- PROIEZIONE CORTOMETRAGGIO CONNUBIO TRA VINO E MODA: FASHION & WINE KERMESSE - REGIA: IVAN TURRA - PRODUCER: MARIA SANTOVITO E SOULEYMANE KEITA
- SFILATA IN ABITI DI SCENA BY SK&MS DESIGN CON LA PARTECIPAZIONE DEGLI ALLIEVI DEL TEATRO DEI NAVIGLI - ABBIATEGRASSO

SOTTERRANEI DEL CASTELLO

- ESPOSIZIONE DELLE ECCELLENZE DELLE CITTA' SLOW
- INCONTRI CON I PROTAGONISTI DEL TERRITORIO E NARRAZIONE DEL PROGETTO DIDATTICO CON I GIOVANI ALLIEVI DI SALA E DI CUCINA DI VILLA TERZAGHI

PIAZZA MARCONI - CON GUSTO.. E ALTA QUALITÀ

- DA VENERDÌ SERA SINO A DOMENICA SERA, DI FRONTE AL PALAZZO COMUNALE, CI SARANNO SEI ESPOSITORI DI ALTA QUALITÀ PROVENIENTI DA OGNI PARTE D'ITALIA CHE PROPORRANNO LE PERLE DELL'ARTIGIANATO ITALIANO, DAL BAGOSS ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA.
- IL BAR PICCADILLY CUCINERÀ ININTERROTTAMENTE DALLE 11 ALLE 20, COSÌ DA ACCOGLIERE AL MEGLIO I VISITATORI, PROPONENDO ANCHE LA POSSIBILITÀ DELL'ASPORTO DEI PIATTI.

CORSO ITALIA E VIE DEL CENTRO

DA SABATO MATTINA A DOMENICA SERA IN CORSO MATTEOTTI,

- CORSO ITALIA E CORSO XX SETTEMBRE: MERCATO DEL GUSTO, ESPOSITORI PROVENIENTI DA OGNI PARTE DELLA LOMBARDIA E D'ITALIA, CON UN OCCHIO PARTICOLARE ALLA QUALITÀ E ALLA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA.

SABATO 26 AL MATTINO

- SFILATA A CAVALLO IN ABITI DI SCENA SK&MS DESIGN CON LA COLLABORAZIONE DEL CENTRO IPPICO IL GRIFONE - ABBIATEGRASSO.
- SHOOTING IN VETRINA PRESSO DIVERSI ESERCIZI COMMERCIALI.

FUORIABBIATEGUSTO DI CONFCOMMERCIO ABBIATEGRASSO

- MENÙ E PIATTI SPECIALI, PROPOSTE ENO-GASTRONOMICHE CREATE AD HOC PER L'OCCASIONE, CHE VALORIZZERANNO PRODOTTI SLOW FOOD: NEGOZI E RISTORANTI DI TUTTO L'ABBIATENSE PRONTI A PROPORRE EVENTI SUL TEMA DEL GUSTO,

SEGUIRANNO AGGIORNAMENTI E UN PUNTUALE ELENCO DEGLI ADERENTI SUL SITO WEB REALIZZATO AD HOC

DOMENICA 27 NOVEMBRE 2022

CENA DI GALA IN VILLA TERZAGHI A ROBECCO SUL NAVIGLIO

EVENTO GASTRONOMICO PER PROMUOVERE E VALORIZZARE L'IDENTITÀ CULTURALE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO I SUOI PROTAGONISTI DI ECCELLENZA.

LA CENA SARÀ UN'OCCASIONE PER RACCONTARE CON I SAPORI LE MATERIE PRIME E GLI INGREDIENTI CARATTERISTICI.

IL RISULTATO SARÀ UNA CENA REALIZZATA A PIÙ MANI IN CUI ALCUNI GRANDI NOMI DEL PANORAMA GASTRONOMICO TERRITORIALE COME ANDREA E GIACOMO BESUSCHIO [PASTICCERIA BESUSCHIO], AGOSTINO E CHIARA CAMPARI [IL RISTORANTE DI AGOSTINO CAMPARI], GIANLUCA CAIRATI [MOLINO SANTA MARTA], MIRCO POLLI [OSTERIA SANTA MARIA], MAURIZIO BIRAGHI [TRATTORIA CROCE DI MALTA], LAVORERANNO INSIEME ALLE GIOVANI BRIGATE DELLA SCUOLA DI CUCINA E CON IL RESIDENT CHEF DI VILLA TERZAGHI, FEDERICO URBANI.

UN'OCCASIONE PREZIOSA DI SCAMBIO CULTURALE TRA GENERAZIONI DIVERSE DELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ IN UN DIALOGO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.