



Programma stand Lombardia

Padiglione 2 - Stand 2E135

Piazza Biodiversità

dalle ore 11.00

In collaborazione con



Regione
Lombardia



con il supporto delle scuole

I.I.S. "S. Giovanni Bosco" Mantova



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Ist. Alberghiero "Don C. Gnocchi" Carate Brianza

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione


Slow Food®
Lombardia



Salone Internazionale
del Gusto

Terra
madre



Torino | Lingotto Fiere | 23-27 ottobre 2014

GIOVEDÌ | 23 OTTOBRE 2014



11.30 SFL1	Laboratorio del gusto	OUVERTURE with a little help from my friends
12.30 SFL2 € 12,00	A tavola con il riso e i prodotti dell' Oltrepo' mantovano	Presentazione libro: Riso alla pilota di Marcello Trevezoli della Stazione di Castel d'Ario MN editore Sometti a seguire Matteo Alfonsi Riso alla pilota con prodotti e vini mantovani Osteria Piazza Sordello 26 Mantova
14.30 SFL3 € 3,00	Slow coffee time	Art Caffè presenta il caffè dei Presidi ed i mono origine della sua torrefazione con Esmeyra Gomez Antica Trattoria alle Rose, Salò BS Piccola pasticceria d'autore
15.30 SFL4 € 5,00	Laboratorio del gusto	Risicoltori di Spessa Po Paolo Brambilla giovane agricoltore Castello di Spessa Po, PV Vini Consorzio Tutela vini Oltrepò Pavese
16.30 SFL5 € 5,00	Laboratorio del gusto	Saperi & Sapori di the ovvero come prepararsi una buona tazza di the con Stefania Anastasia
17.30 SFL6 € 5,00	Laboratorio del gusto	Il rosso e il nero Cristiana Sartori Tenuta San Giovanni, Olevano di Lomellina PV Vini Bisi S. Damiano al Colle Oltrepo' pavese
18.30 SFL7 € 5,00	Slow hour	Vialone del tramonto Fiorenza Nosari Agriturismo Loghino Sabbioni, Suzzara MN Vini Consorzio vini mantovani
20.00 SFL8 € 25,00	A tavola con i Presidi internazionali	Tutti i colori del riso Gianni Briarava Antica Trattoria alle Rose, Salò (BS) Vini Consorzio Tutela Lugana



Slow Food®
Lombardia

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Salone Internazionale
del Gusto

Terra
madre



VENERDI' | 24 OTTOBRE 2014



11.30

SFL9

€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 1

Carpione del Lago di Garda

Il punto sul Presidio



Degustazione di sarda del Garda

Vini **Consorzio Tutela Lugana**

14.30

SFL11

€ 3,00

Slow coffee
time**Art Caffè** presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione**con i ragazzi dell' Istituto Alberghiero don Gnocchi di Carate Brianza** Piccola pasticceria d'autore

EVENTO

DISTRETTI
CULTURALI

Presentazione libri:

Dominus: Il Gusto di esplorare l'Oltrepò mantovano**Regge:** Le Antiche Ricette Mantovane

15.30

SFL12

€ 12,00

Laboratorio del
gusto**Identità e differenze di Franciacorta,
dal terroir a Terra Madre**

Progetto "Nutrire la Franciacorta"

A cura **Vittorio Fusari**

16.30

SFL13

€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 2

Squartone del Lariocon **Massimiliano** e **Ceko Ghislanzoni** pescatoriVini **Terrazze di Montevicchia**

17.30

SFL14

€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Via del sale 3

Agone nell'agone:**Sarda essiccata del Lago d'Iseo****Missoltino essiccato al sole del Lago di Como****Danilo Baiguini** pescatore, Costa Volpino BG**Cristian Ponzini** pescatore e ristoratore

Ristorante da Silvio, Bellagio CO

Vini **Barone Pizzini** e **Sorsasso**

18.30

SFL15

€ 5,00

Slow hour

La sfoglia della 'razdora'

Dimostrazione - degustazione

con **Fiorenza Nosari**

Agriturismo Loghino Sabbioni, Suzzara MN

Vini **Consorzio Valtènesi** e **Mantovani**

20.00

SFL16

€ 25,00

A tavola con il
pesce di lago**Dolci Acque di Lombardia****Wanda Perotti**

Il Porto, Moniga del Garda BS

Romeo Landi

Il Beccaccino, Sorico SO

Vini **Consorzio Tutela Lugana** e **del Lago di Como**Slow Food®
Lombardia

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e
Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione

Salone Internazionale
del GustoTerra
madre

SABATO | 25 OTTOBRE 2014

11.00
SFL17

Premiazione

**7° Concorso Caseario Nazionale
Infiniti blu**Premiazione dei formaggi vincitori
Vini **Consorzio Tutela Lugana**12.30
SFL18
€ 12,00Filieri fragili in
tavola**L'agricoltura familiare nel piatto****Michele Valotti** La Madia, Brione BS
Il fagiolo di Brebbia VA (Comunità del Cibo)
Degustazione dolci con farina di fagioli
Vini di Valcamonica **Togni Rebaioli**14.00
SFL19
€ 3,00Slow coffee
time**Art Caffè** presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione
con **Giovanni Beretta** Rist. Collina, Almenno S.B. BG
Piccola pasticceria d'autore14.30
SFL20Progetto Orto
in Condotta**Insieme coltiviamo un mondo nuovo**
Istituto Comprensivo Manerbio BS15.00
**Riservato
stampà**Progetto Orto
in Condotta**SaporitaMente bambini in cattedra**
Lezione di storia, scienza e cucina
Classe V Scuola Primaria di Iseo BS16.00
SFL21
€ 5,00Laboratorio del
gusto**Infiniti Blu**
I migliori erborinati 2014 incontrano le
Mostarde mantovane di Raffaella Gangini
Agriturismo Le Caselle – S. Giacomo alle Segnate MN
Vini **Consorzio Tutela Lugana e Mantovani**17.00
SFL22
€ 5,00Laboratorio del
gusto**Risc food**
– **Cibo di strada di Valtellina**
– **Potere allo sciame**
con **Gian Mario Folini**
Associazione Punto Ponte - Ponte in Valtellina, SO
Vini **Consorzio di Tutela vini di Valtellina**18.30
SFL23
€ 5,00

Slow hour

L'Appennino che verrà: vigneto a impatto zero
con **Fausto Andi** viticoltore in Montù Beccaria, PV
La Comunità del Cibo Oltrepò Pavese
Vini Fausto Andi e Castello di Stefanago Oltrepò pavese20.00
SFL24
€ 25,00La montagna
in tavola**Terra Madre prende quota**
Maurizio Vaninetti - Slow cooking
Osteria del Crotto, Morbegno SO
Vini **Consorzio di Tutela vini di Valtellina**

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e
Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione

Slow Food®
LombardiaSalone Internazionale
del GustoTerra
madre

DOMENICA | 26 OTTOBRE 2014



11.30 SFL25	Laboratorio del gusto	La biodiversità del contado Le varietà da conservazione con G. Rossi, M. Schiavi, A Tagliaferri, P. Valoti Degustazione di prodotti forniti da Comunità del Cibo di Gandino e dai partner dello stand
12.30 SFL26 € 12,00	La campagna in tavola	Il ruggito della leonessa Vittorio Fusari interpreta "Nutrire Brescia" Dispensa Pani e Vini - Adro BS Vini Pratum Coller
14.30 SFL27 € 3,00	Slow coffee time	Art Caffè presenta il caffè dei Presidi ed i mono origine della sua torrefazione con Chicco Cerea Da Vittorio, Brusaporto BG Piccola pasticceria d'autore
15.30 SFL28 € 5,00	Laboratorio del gusto	Il dilemma del carnivoro con Fausto Garrò Carne Sicura, Bagnolo San Vito, MN Il Tirot di Felonica Vini Lambrusco Mantovano
16.30 SFL29 € 12,00	Laboratorio del gusto	I Giganti della Montagna le eccellenze casearie lombarde incontrano la mostarda mantovana di Raffaella Gangini Vini Consorzio Valcalepio e Moscato di Scanzo
17.30 SFL30 € 5,00	Laboratorio del gusto	Sopra la panca Progetto di filiera della capra di Lombardia Il pane del Parco Sud MI Cascina Sant'Alberto, Massimo Grazioli Vini di Capriano del Colle Ospite d'onore A. Agostinelli presidente Federparchi
18.30 SFL31 € 5,00	Slow hour	Milan l'è 'n gran Milan /1 Angelo Bissolotti Osteria del Treno, Milano Antipasti d'osteria: Rubitt, Brusc & Mundeghili, Vini San Colombano
20.00 SFL32 € 25,00	La città in tavola	Milan l'è 'n gran Milan /2 Cesare Battisti Ratanà, Milano Risotto alla milanese con ossobuco e gremolada Vini Terrazze Montevicchia



Slow Food®
Lombardia

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Salone Internazionale
del Gusto

Terra
madre



LUNEDI' | 27 OTTOBRE 2014



11.30
SFL33
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Quel ramo del Lago di Como
Con **Plinio e Graziella Peracca**
Aquila d'oro, Dosso del Liro CO
Vini **Consorzio Terre Lariane**

12.30
SFL34
€ 12,00

La cucina degli
avanzi

Fatti e rifatti
Chicco Cerea
Da Vittorio, Brusaporto BG
Vini **Consorzio Tutela vini Oltrepò Pavese**

14.30
SFL35
€ 3,00

Slow coffee
time

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi
ed i mono origine della sua torrefazione
Andrea Forcella interpreta le castagne
Oi Fa, Osio Sotto BG
I castagneti salvati
Consorzio Castanicoltori Brinzio, Orino, Castello C. VA
ERSAF Reg. Lombardia
Vini **Az.Agr.Cascina Piano**, Angera VA

15.30
SFL36
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Turchi e Saraceni
valorizzazione dei cereali di montagna e dei mais antichi
per alimentazione umana
Vini di Lombardia

16.30
SFL37
€ 5,00

Laboratorio del
gusto

Forno delle mie breme
con **Marco Locatelli**
Il Paradiso della Pizza, Vimercate MB
Birre artigianali di Lombardia
Special guest: **Luca Dell'Orto**
Ristorante San Gerolamo Vercurago LC

18.00
SFL38
€ 5,00

Slow hour

Tredicilune d'agosto
Presentazione del progetto di filiera dei suini di Lombardia:
degustazione di salumi
Vino **San Cristoforo** - Erbusco BS

19.00
SFL 39

Arrivederci al
2016

UNDERTURE
with a little help from my friends



Slow Food®
Lombardia

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e
Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Salone Internazionale
del Gusto

Terra
madre



CON IL CONTRIBUTO DI

SchönhuberFranchi



**Slow Food®
Lombardia**

Gli eventi a pagamento si possono prenotare a : eventi@slowfoodlombardia.it indicando nominativo, n.telefono e Comune con conferma un'ora prima alla cassa dello stand Slow Food Lombardia per non perdere il diritto alla partecipazione



Padiglione 2 Stand 2E135 Piazza Biodiversità **Torino** • Lingotto Fiere • **23-27 ottobre 2014**