

VareseNews

MiGusto, il fuorisalone sposa la filiera corta

Pubblicato: Lunedì 7 Aprile 2014



I prodotti della terra di Milano saranno presenti per il terzo anno alla **Tortona Around Design. MiGusto Città? & Campagna e?** il mercato con ristorazione agricola a filiera corta in collaborazione con chef, istituti di formazione e imprese del noleggio di strutture temporanee.

Il programma di MiGusto è molto denso: comincia lunedì 7 alle 18.00 con una inaugurazione – conferenza stampa – show cooking a cura degli chef Pietro Leemaan (www.joja.it) e Fabio Barbaglini (www.fabiobarbaglini.com), poi prosegue con iniziative ogni giorno: la prima è anche un po' varesina, visto che ogni giorno, da lunedì a domenica ci sarà un "Farmer finger food" a cura dello **Ial (Innovazione Apprendistato Lavoro)** di **Saronno**: lunedì, mercoledì e giovedì alle 12.30, da venerdì a domenica alle 12.

Ogni pomeriggio, invece, laboratori e degustazione: martedì? 8 alle 17.00 un laboratorio degustazione formaggi a cura di **Cascina Selva** di Ozzero (Mi), alle 18.30 Show cooking a cura dello chef **Andrea Provenzani** www.il-liberty.it. Mercoledì? 9 aprile alle 17.30 ci sarà un laboratorio di degustazione vino a cura di **Gruppo Vignaioli San Colombano al Lambro** (Mi) e alle 18.30 Show cooking a cura del **Relais Franciacorta**.

Giovedì? 10 aprile alle 17.30 un laboratorio di degustazione riso con **Cascina Carolina** di Garlasco (Pv) e alle 18.30 Show cooking con lo chef **Fabio Barbaglini**, mentre alle 20.30 Festa a inviti con il dj Luca Beni. Venerdì 11 alle 17.00 Laboratorio degustazione pane a cura di **Cascina Caremma** di Besate (Mi), mentre alle 18.30 Show cooking con lo chef Matteo Fronduti www.mannamilano.it

Sabato 12 alle 17.00 Laboratorio degustazione di salumi a cura di **Cascina Cirenaica** di Robecchetto con Induno (Mi) alle 18.30 Show cooking. Domenica alle 15.00 Laboratorio didattico per bambini a cura di **Cascina Selva** di Ozzero (Mi).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it