

Milano



Comune
di Milano



CONVEGNI, CONFERENZE, WORKSHOP

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

MILANO SU CAFFÈ&CACAO

Nel corso della riunione di Roma, i possibili partner interessati allo stimolante tema hanno incontrato i rappresentanti di **Expo 2015**, i ricercatori, le aziende del settore e gli enti interessati.

Per discutere e predisporre un piano sul tema del caffè, ad esempio, sono stati invitati a partecipare al gruppo di lavoro, oltre all'Università degli Studi di Milano, i rappresentanti più qualificati di alcuni paesi produttori, scelti peraltro non tenendo conto delle loro vicinanze geografiche, come è avvenuto spesso nel caso di altre esposizioni, ma del tema comune che dovranno discutere. Tema che può essere legato a un prodotto alimentare (l'esposizione milanese è dedicata a "nutrire il pianeta, energia di vita") oppure a una determinata identità.

Tutto ciò premesso, a Milano, la **Fondazione Amici del Circolo della Stampa**, in associazione con la **Mediateca Santa Teresa**, intendono tracciare momenti d'incontro nelle proprie sedi referenti.

Questo il programma degli incontri:

Mediateca Santa Teresa, via della Moscova 28

lunedì 30 aprile dalle ore 15.00

Caffè e cioccolato. Vita e storia di alcuni paesi produttori

Un accenno a prodotti particolari che costituiscono ricchezze per i produttori e completamente indispensabile per l'Europa

Mediateca Santa Teresa | Sala Crociere, via della Moscova 28

lunedì 30 aprile - mercoledì 2, giovedì 3, venerdì 4, sabato 5 e lunedì 7 maggio dalle ore 15.00

Cacao e caffè: energia per il mondo

Mostra sulla lavorazione del caffè e del cacao

Punti di degustazione offerti dai maggiori produttori di caffè e cioccolato al Circolo della Stampa, Palazzo Bocconi, corso Venezia 48, e alla Mediateca Santa Teresa

Palazzo Bocconi | Circolo della Stampa, corso Venezia 48

mercoledì 2 maggio ore 16.30

Convegno sulla suggestiva storia delle principali imprese produttrici di cioccolato

a cura della Fondazione Amici del Circolo della Stampa e della Mediateca Santa Teresa

Informazioni: www.circolostampamilano.it

Ingresso libero



IMPARARE MANGIANDO

Impariamo la Matematica osservando la realtà

Progetto didattico-formativo del Lab FDS – Dipartimento di Matematica del Politecnico

Interventi e Laboratori a cura di :

Luisa Rossi Costa, Professore di Analisi Matematica

Elena Marchetti, Professore di Istituzioni di
Matematiche

Antonio Pezzano, Primario Emerito di Cardiologia
del Centro A.De Gasperi

Adriana Contarini, Collaboratrice Laboratorio
Didattico FDS

Paolo Teruzzi, Collaboratore Laboratorio Didattico
FDS



Politecnico di Milano | Aula Rogers e Sala Delta2, via Ampère 2
mercoledì 2 e venerdì 4 maggio

Nell'ambito dell'*Educational Project* il Lab FDS del Dipartimento di Matematica del Politecnico di Milano propone un percorso didattico innovativo *Imparare mangiando* che lega la matematica ad aspetti creativi ed estetici, alla natura, all'arte, all'architettura, alle applicazioni tecnologiche e... non ultimo al cibo.

Il progetto si struttura in due momenti, durante i quali si svolgeranno sia seminari sia laboratori. I contenuti di ogni attività sono legati, in modo diverso e trasversale, al cibo e a quanto ad esso è connesso.

mercoledì 2 maggio

Aula Rogers

Parlando di cibo... e non solo!

13.45: Accoglienza

14.00: Saluto ai partecipanti e presentazione delle attività

14.10: La pasta e le sue forme: rigate e rigatoni

15.00: Un piatto caldo di pasta: proposta per i visitatori EXPO

15.30: Cibo e salute

16.30: Simmetrie a tavola: forme, piatti e rosoni del Duomo di Milano

17.15: Packaging e cibo: le forme

Sala Delta2

Laboratori a tema per allievi delle scuole

14.15-18.00: **Pasta sotto torchio**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori presentati e accompagnati da un loro docente)

14.15-16.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati accompagnati da un loro docente)



16.15-18.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

venerdì 4 maggio

Aula Rogers

Parlando di cibo ... e non solo!

8.45: Accoglienza

9.00: Saluto a tutti i partecipanti e presentazione delle attività

9.10: Piatti e forme ispirate al Duomo di Milano

10.00: Alimentazione equilibrata e benessere

11.00: Le paste: a tavola con la Matematica

11.45: The Millennium Development Goals e pasta

12.00: Matematica e imballaggi: pensando alle patatine!

Sala Delta2

Laboratori a tema per allievi delle scuole

9.10-13.00: **Pasta sotto torchio**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori, presentati e accompagnati da un loro docente)

9.10-11.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

9.10-11.00: **Insalate di Matematica: fenomeni, forme e numeri in cucina**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

11.10-13.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

11.10-13.00: **Insalate di Matematica: fenomeni, forme e numeri in cucina**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori presentati e accompagnati da un loro docente)

* Scheda di iscrizione all'indirizzo <http://fds.mate.polimi.it> da compilare e spedire a: eventimate@mate.polimi.it entro il **26 aprile 2012**



CASCINE D'AUTORE: LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LA CUCINA D'AUTORE

a cura dell'Associazione Culturale Maestro Martino

Villa Necchi, via Mozart 14
mercoledì 2 maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00



maestro
martino
MILANO GOURMET EXPERIENCE

Workshop pubblico in cui verrà presentato un bilancio della prima edizione del **Migusto Tortona - Farmer & Gourmet Experience**. L'evento costituisce la grande novità di questa edizione della Tortona Design Week e mira a costruire un evento annuale, punto di riferimento per le tematiche legate alla Cucina d'Autore e al connubio tra innovazione e tradizione. Un evento di grande impatto comunicativo e culturale che prenderà il via il 17 aprile 2012 per inserirsi in una logica di progettualità in vista di Expo 2015.

Scopo del progetto è quello di arricchire l'esperienza degli oltre 130.000 visitatori del Fuori Salone del Mobile di via Tortona attraverso gli ottimi prodotti locali lombardi e la creatività degli chef: un modo innovativo per promuovere il territorio e il Made in Italy.

Migusto Tortona - Farmer & Gourmet Experience nasce dalla collaborazione tra Tortona Area Lab e l'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo chef Carlo Cracco, che ha lo scopo di valorizzare la figura storica di Martino de Rossi da Como, grande cuoco lombardo del Rinascimento e padre della cucina d'autore italiana, attraverso la creazione di un polo milanese dedicato alla cucina d'autore con valenza economica, culturale e turistica a livello internazionale. In particolare l'evento rappresenta una declinazione territoriale del format "Milano Gourmet Experience" ideato e promosso dall'Associazione Maestro Martino ovvero la promozione, attraverso la cucina d'autore, di un mix di cultura, arte, paesaggio, territorio, agricoltura, moda e design.

Ad arricchire ulteriormente l'evento, sarà allestito in via Tortona il "Maestro Martino Point", spazio dedicato alla presentazione delle eccellenze del territorio lombardo a livello paesaggistico ed enogastronomico, con al suo interno un vero e proprio studio televisivo che ospiterà un talk show coi protagonisti del mondo food e del design, e la pubblicazione in real time di tutti i contenuti prodotti attraverso i social media, rendendo così attiva la partecipazione dei cittadini e visitatori.

Durante il workshop saranno protagonisti gli attori della prima edizione, come per esempio, l'Associazione Maestro Martino, Tortona Area Lab, FAI, CIA, Casa Veronelli, operatori agricoli, cuochi, giornalisti, studiosi e istituzioni. Si procederà con un bilancio dei punti di forza e debolezza del format, in una logica di replicabilità dell'esperienza all'interno di altre aree della città e in occasione di altri eventi legati alla moda, all'arte e alla cultura.

Cornice dell'evento sarà **Villa Necchi**, bene del FAI, durante la prima settimana del mese di maggio, nella fascia oraria pomeridiana dalle 15.00 alle 18.00. Al termine verrà offerto un aperitivo ai partecipanti.

MI gusto Tortona – Farmer & Gourmet Experience, mette in tavola i prodotti agricoli e le ricette delle migliori cascine lombarde e le interpretazioni originali degli chef: i prodotti tradizionali rivisitati dagli autori dei fornelli all'insegna del consumo critico e di stili di vita sostenibili, in un mondo che combina progettazione alimentare ed artistica.

Informazioni: tel. 02 89075109 | www.maestromartino.it

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

DIMMI CHE PESCE MANGI E TI DIRÒ CHI SEI DAL MARE AL BANCO DEL PESCE

a cura di **Verdeacqua e Istituto per gli Studi sul Mare** - Sezione didattica Acquario Civico di Milano

Incontro con gli insegnanti

mercoledì 2 maggio dalle ore 17 alle ore 19

Dimmi che pesce mangi e ti dirò chi sei

I temi ecologici, ambientali e culturali legati alle nostre abitudini alimentari, sono al centro di un grande dibattito. Come affrontare con i propri studenti il tema della sostenibilità delle proprie scelte? Una tematica che permette di affrontare in modo trasversale diversi argomenti di grande attualità. Questo incontro intende promuovere la conoscenza della biodiversità degli ambienti acquatici per incentivare comportamenti più consapevoli nello sfruttamento delle risorse disponibili, in particolare di quelle ittiche sia marine che di acqua interne. Un incontro ricco di stimoli, volto alla sensibilizzazione, alla possibile adozione di comportamenti alimentari sostenibili, al rispetto delle diversità culturali ed alla comprensione dei legami storici esistenti tra popoli, abitudini e ambienti acquatici.

Durata: due ore

Acquario Civico | Aule didattiche

Conferenza serale

giovedì 3 maggio ore 21

Dal mare al banco del pesce

con Angelo Mojetta, ricercatore associato Acquario Civico di Milano - Roberto Dilernia, Greenpeace-sez. locale Milano - Emilio Mancuso, Istituto per gli Studi sul Mare

Quali conseguenze hanno i nostri comportamenti e le nostre abitudini alimentari sugli ambienti, in particolare quelli marini? È possibile instaurare con il mare e i suoi abitanti un rapporto equilibrato nell'uso delle risorse? Dibattito con gli esperti del settore tra ricerca scientifica, divulgazione e consumi.

Durata: due ore circa

Acquario Civico | Sala Conferenze

Acquario Civico, viale Gadio 2

Informazioni: tel. 02 804487 | www.verdeacqua.eu

Ingresso: le iniziative sono gratuite fino ad esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria esclusivamente via mail a eventi@verdeacqua.eu

CORSA ALLA TERRA: FRA SICUREZZA ALIMENTARE ED ENERGIA VERDE

Produzione/Organizzazione
ActionAid International Italia ONLUS
e **ISPI-Istituto per gli studi di politica Internazionale**

Modera **Franca Roiatti**, giornalista di
"Panorama" e autrice dei libri: *La terra in
svendita* e *Il nuovo colonialismo. Caccia alle
terre coltivabili*

Durata: due ore circa

Palazzo Clerici, via Clerici 5
mercoledì 2 maggio ore 18.00



ActionAid e **ISPI** intendono promuovere un incontro di approfondimento, cui sono invitate varie personalità attive sulle tematiche del land grabbing e dei biocarburanti. Attraverso la presentazione di dati, studi e materiali, verrà animato un dibattito tra i presenti con possibilità di domande finali da parte del pubblico.

Verranno invitati anche rappresentanti del Comune di Milano per presentare il percorso di avvicinamento ad Expo 2015, con particolare riferimento alle tematiche del diritto al cibo e dello sviluppo sostenibile. La prestigiosa sede di Palazzo Clerici garantirà risonanza all'evento, a cui sarà data diffusione sui media locali e nazionali.

I temi trattati saranno i seguenti:

- Le cause della crisi alimentare mondiale e la governance agricola nazionale ed internazionale
- Le cause del land grabbing (tra le quali biocarburanti) e gli impatti nei paesi in via di sviluppo (case study)
- Le campagne per il diritto alla terra e al cibo a livello locale e internazionale
- Land grabbing, diritto cibo e bioenergie verso Expo 2015

La cittadinanza milanese è invitata ad assistere al convegno e a partecipare con domande. Inoltre, in aggiunta alla diffusione dei messaggi del convegno sulla stampa, ActionAid si occuperà di dare risalto all'evento sul web, utilizzando i propri canali di comunicazione come la newsletter e i propri profili sui social network (Facebook, Twitter).

Informazioni: tel. 02 74200246 - 340 6588155 | daniele.lodola@actionaid.org | www.actionaid.it
Ingresso libero



OMAGGI DI GUSTO

L'evento di INKITCHEN in collaborazione con INCONTRI CON LO CHEF

Organizzazione

IN KITCHEN Srl (Alessandro Gioé)

Agenzia ACE (Advertising Communication Event) e

Incontri con lo Chef

In Kitchen Loft, via Adige 9
mercoledì 2 e giovedì 3 maggio
dalle ore 17.00 alle 20.00



Omaggi di gusto è uno showcooking tenuto da uno degli chef della scuola di cucina "Incontri con lo chef", con sede presso In kitchen loft, spazio eventi di 250 mq che sorge nel centro di Milano. L'evento verrà suddiviso in sessioni di un'ora, durante le quali verrà preparata una ricetta "dal mondo" rivisitata in chiave nazionale. I visitatori che lo vorranno potranno essere parte attiva contribuendo alla preparazione del piatto. Si uniranno pertanto gusti e sapori di diversa provenienza riservando agli ospiti "omaggi di gusto", assaggi creati ad hoc per l'occasione, che costituiranno il ponte di congiunzione tra la tradizione culinaria italiana e straniera.

Informazioni: Laura Gennari, tel. 340 4517377 - gennari@ace-agenzia.it

Alessandro Gioè, tel. 342 3730766 - alessandro@inkitchen.it

Ingresso libero. Per partecipare alla realizzazione delle ricette insieme agli chef è obbligatoria la prenotazione con mail a: info@inkitchen.it o allo 02 36504790

CIBO DA STRADA

Un convegno per fare il punto su abitudini e nuovi comportamenti, per esplorare orizzonti originali della sociabilità cittadina

Produzione/Organizzazione
ADI Lombardia

Introduce **Ambrogio Rossari**, Presidente ADI Lombardia
Moderatore: **Ileana De Bartolomeis**, giornalista CLASS
editori

Durata: tre ore circa

Palazzo Morando | Sala Conferenze, via Sant'Andrea 6
giovedì 3 maggio ore 9.30



La socievolezza sembra inversamente proporzionale alla densità della popolazione.

Per un beduino, la cui tenda è isolata da centinaia di chilometri di deserto, è normale dare un caloroso benvenuto ai forestieri. Per un cittadino, sebbene non meno generoso, è indispensabile fingere di non notare i milioni di esseri umani che gli vivono addosso e mantenere un minimo di "distacco". Diventiamo sempre più soli e intolleranti, ma non abbandoniamo la speranza di costruire rapporti profondi. Nella solitudine e nell'egoismo delle città moderne non esiste infatti sentimento più cercato dell'amore.

Al di là delle possibili soluzioni politiche proposte per sanare i vari conflitti personali, culturali, etnici, per promuovere la tolleranza pochi metodi si rivelano più efficaci che condividere il cibo. Piccoli passi quotidiani ci possono aiutare a non abdicare al ruolo di progetto sociale. La costruzione di un movente aggregativo è la vera sfida per quanti immaginano la città. I ritmi cambiano, le abitudini cambiano, i gusti cambiano. Restano immutati i bisogni profondi come il nutrirsi e il ristorarsi.

La città, e in particolare la strada, è uno scenario che fa da sfondo, a volte involontario, ai momenti del nutrirsi, ma soprattutto del condividere e dell'incontrarsi.

Come cambia il cibo da strada e come può aiutarci a vivere al meglio la città?

Il convegno è suddiviso in tre parti:

Siamo quel che mangiamo

Passami le pinze!

I nuovi focal point cittadini

Informazioni: tel. 02 3311958 - 335 6300666 | www.adi-design.org | lombardia@adi-design.org

Ingresso libero



IMPARARE MANGIANDO

Impariamo la Matematica osservando la realtà

Progetto didattico-formativo del Lab FDS – Dipartimento di Matematica del Politecnico

Interventi e Laboratori a cura di :

Luisa Rossi Costa, Professore di Analisi Matematica

Elena Marchetti, Professore di Istituzioni di
Matematiche

Antonio Pezzano, Primario Emerito di Cardiologia
del Centro A.De Gasperi

Adriana Contarini, Collaboratrice Laboratorio
Didattico FDS

Paolo Teruzzi, Collaboratore Laboratorio Didattico
FDS



Politecnico di Milano | Aula Rogers e Sala Delta2, via Ampère 2
mercoledì 2 e venerdì 4 maggio

Nell'ambito dell'*Educational Project* il Lab FDS del Dipartimento di Matematica del Politecnico di Milano propone un percorso didattico innovativo *Imparare mangiando* che lega la matematica ad aspetti creativi ed estetici, alla natura, all'arte, all'architettura, alle applicazioni tecnologiche e... non ultimo al cibo.

Il progetto si struttura in due momenti, durante i quali si svolgeranno sia seminari sia laboratori. I contenuti di ogni attività sono legati, in modo diverso e trasversale, al cibo e a quanto ad esso è connesso.

mercoledì 2 maggio

Aula Rogers

Parlando di cibo... e non solo!

13.45: Accoglienza

14.00: Saluto ai partecipanti e presentazione delle attività

14.10: La pasta e le sue forme: rigate e rigatoni

15.00: Un piatto caldo di pasta: proposta per i visitatori EXPO

15.30: Cibo e salute

16.30: Simmetrie a tavola: forme, piatti e rosoni del Duomo di Milano

17.15: Packaging e cibo: le forme

Sala Delta2

Laboratori a tema per allievi delle scuole

14.15-18.00: **Pasta sotto torchio**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori presentati e accompagnati da un loro docente)

14.15-16.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati accompagnati da un loro docente)



16.15-18.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

venerdì 4 maggio

Aula Rogers

Parlando di cibo ... e non solo!

8.45: Accoglienza

9.00: Saluto a tutti i partecipanti e presentazione delle attività

9.10: Piatti e forme ispirate al Duomo di Milano

10.00: Alimentazione equilibrata e benessere

11.00: Le paste: a tavola con la Matematica

11.45: The Millennium Development Goals e pasta

12.00: Matematica e imballaggi: pensando alle patatine!

Sala Delta2

Laboratori a tema per allievi delle scuole

9.10-13.00: **Pasta sotto torchio**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori, presentati e accompagnati da un loro docente)

9.10-11.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

9.10-11.00: **Insalate di Matematica: fenomeni, forme e numeri in cucina**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

11.10-13.00: **Paste di carta**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie inferiori presentati e accompagnati da un loro docente)

11.10-13.00: **Insalate di Matematica: fenomeni, forme e numeri in cucina**

Iscrizione obbligatoria* (ammessi quindici allievi delle scuole secondarie superiori presentati e accompagnati da un loro docente)

* Scheda di iscrizione all'indirizzo <http://fds.mate.polimi.it> da compilare e spedire a: eventimate@mate.polimi.it entro il **26 aprile 2012**

TERRA RI-GENERA CITTÀ

Il ruolo strutturale della neo-agricoltura per la rigenerazione della città e del territorio

Inaugurazione di un percorso di interazione tra cittadinanza attiva e amministrazione pubblica, per una nuova economia che parta dal ruolo primario della neo-agricoltura

a cura del **Tavolo degli Attori su “Sovranità Alimentare, Parco Sud e Rapporto città/territorio”**, in collaborazione con **Comune di Milano, Distretto Agricolo Milanese e Distretto di Economia Solidale Rurale del Parco Agricolo Sud Milano**

Il nodo del Parco Agricolo Sud Milano: dalla norma al progetto tra cittadinanza attiva e politiche pubbliche. La ricostruzione di un nuovo valore territoriale, mediante lo sviluppo delle piene potenzialità di una attività primaria che produce cibo di qualità ecologica e locale e governa i cicli ambientali, matrice di una nuova progettualità dell'alleanza città/campagna.

PROGRAMMA:

Dopo l'apertura istituzionale del Comune di Milano, interverranno rappresentanti delle realtà promotrici ed esponenti delle principali proposte progettuali in campo di matrice sociale, pubblica e di ricerca. In chiusura Tavola rotonda con gli assessori all'agricoltura di Comune, Provincia e Regione, presidenti dei CdZ di Milano coinvolti, assessori all'Ambiente del Comitato “Amministrazioni sensibili” del Parco Sud, rappresentanti dell'Ente Parco, per verificare come costruire un laboratorio interattivo sul percorso delineato dal Convegno.

Palazzo Reale | Sala Convegni, piazza Duomo 14
venerdì 4 maggio ore 9-18

Informazioni: ufficio stampa, 349 8874712 - paola.tierri@gmail.com | tel. 3474182182 | produrreterritorio@polimi.it | www.produrreterritorio.wordpress.com

Ingresso libero

NUTRIZIONE E RIGENERAZIONE DELLE CITTÀ METROPOLITANE Una sfida necessaria

Organizzazione
MondoHonline

Coordinatore: **Francesco Silva**, Economista, Università di
Milano - Bicocca

Durata: quattro ore circa



Museo Civico di Storia Naturale | Aula Magna,
corso Venezia 55
venerdì 4 maggio ore 9.30

In vista di Expo 2015, **MondoHonline** ha deciso di affrontare gli handicap sociali dell'insicurezza alimentare e della malnutrizione, strettamente collegati allo sviluppo delle metropoli. Partendo dalla sfida di "nutrire il mondo", tema ufficiale di Expo 2015, MondoHonline ha individuato nella nutrizione un problema urgente, da affrontare alla radice, per quegli aspetti di vita e salute di una comunità, come obesità e malnutrizione, fra le cui cause può esserci lo sviluppo incontrollato di enormi megalopoli, con la creazione di nuove povertà e sperpero di risorse.

Nel corso di un recente Workshop svoltosi presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano con il Patrocinio del Comune di Milano, MondoHonline ha raccolto ricercatori ed esperti attorno a questi temi, da cui è nata la proposta progettuale "Nutrizione e rigenerazione delle città metropolitane - Una sfida necessaria", presentata agli Expo Days. Con il contributo di idee che emergeranno durante l'incontro del 4 maggio, partirà lo sviluppo di direttrici operative per realizzare il progetto di lavoro **Piattaforma Nutrizionale MondoHonline**, da presentare a Expo Milano 2015.

La Piattaforma è finalizzata allo scambio di conoscenze interdisciplinari online, per aggregare strategie, soluzioni e best practices per favorire il governo sostenibile delle risorse disponibili preservando l'ambiente e per mettere a disposizione servizi, metodologie, consigli ed esempi mirati al miglioramento del governo di città e territori.

***MondoHonline**, Associazione professionale con finalità umanitarie, volontaria e senza scopo di lucro, progetta e crea network professionali per l'integrazione dei disabili mediante la rete, mettendo a sistema esperienze professionali consolidate che esprimono un grande potenziale al servizio e per la realizzazione di progetti utili alla comunità, partendo dal territorio di riferimento per allargarsi a realtà più estese, fino ad elaborare soluzioni continuative utili agli enti collettivi di riferimento.*

Informazioni: tel. 02 3086871 | www.mondohonline.it | mondohonline@gmail.com
Ingresso libero



MA IL CIBO NUTRE SOLO IL CORPO? Dal cibo per il corpo al cibo per l'anima

Relatori:

Dott. Antonino Frustaglia

Direttore Sanitario Istituto Geriatrico Golgi Redaelli di Vimodrone

Dott.ssa Renata Righetti

Presidente dell'Associazione Trasmuda® e Dintorni e Direttrice del corso di formazione per Operatori Trasmuda® bio-psico-spirituali

Associazione Trasmuda® e Dintorni, via Filippo Filippi 5

MM3 Zara + tram 7-11 / 3 fermate

venerdì 4 maggio dalle ore 20.00 alle 22.30



- 19.30:** Accoglienza e compilazione moduli per tessera
- 20.00:** Relazione introduttiva del Dott. A. Frustaglia – *L'alimentazione biologica – I metalli pesanti nell'alimentazione – Acqua minerale in plastica o in vetro?*
- 20.30:** Relazione Dott.ssa Renata Righetti – *“Corpo, mente e spirito – Una triade inscindibile - Il Metodo Trasmuda® per risvegliare i sensi e rieducare il “gusto” insieme ai valori”*
- 21.10:** Esperienza condotta dalla Dott.ssa Renata Righetti di **Meditazione metodo Trasmuda®** *La casa Interiore*
- 22.00-22.30:** **Conclusioni** | spazio per domande e condivisioni

Un antico testo orientale, il “Canone buddhista”, sostiene che noi siamo quello che respiriamo, mangiamo e pensiamo. Il campo elettromagnetico che ogni essere vivente emana, chiamato “aura”, è costituito dal metabolismo organico, emozionale e di pensiero. I metalli pesanti contenuti nei fertilizzanti, si sostituiscono a quelli fisiologici impedendo reazioni naturali legate a funzioni importanti, come ad esempio lo zinco rispetto alla sessualità e alla fertilità. Le abitudini alimentari sono soggettive, non ha senso stabilire a priori quale dieta (mediterranea, macrobiotica, vegana ...) sia migliore! Ciò che invece conta per tutti è la qualità del cibo. **Il modello nutrizionale va scelto ascoltando profondamente il nostro corpo che ci parlerà anche della sua antica radice spirituale.** Il senso del “gusto” corrotto e confuso da cibi artefatti e privi di identità, va riorientato. **Un senso del gusto in equilibrio, abituato sin dalla prima infanzia a “riconoscere” e desiderare cibi buoni (ovvero di qualità), costituisce la base per un popolo adulto che ricerca ed esprime il buono, il bello, il salutare in ogni ambito.** E il passaggio dell'abitudine al cibo buono alle abitudini etiche e salutari in senso più ampio, è più stretto di quello che di può immaginare.

Per ripristinare un “gusto” ormai “corrotto”, occorre ripartire dal corpo, da un'esperienza corporea che integra mente, corpo e spirito, come ad esempio il METODO TRASMUDA® (Trasformazione Arti Spiritualità Mudra Danza). Con il Metodo Trasmuda®, danzando e meditando, i sensi sopiti si risvegliano e, ampliandosi, collegano il corpo all'anima. Le energie dei chakra (i centri energetici che collegano il corpo fisico alla nostra dimensione spirituale) si attivano e i sistemi di autoregolazione interna – endocrino, nervoso e immunitario – si armonizzano. **L'individuo in armonia con se stesso, con i sensi aperti e purificati, produce e offre spontaneamente e in tutti gli ambiti CIBO BUONO!**

Informazioni: cell. 333.7932133 | trasmudaedintorni@live.it | www.renatarighetti.com

Ingresso: Tessera gratuita obbligatoria entro 2 giorni prima per e-mail o in sede (entrando ore 19.30)

L'AGRICOLTURA È SALUTE, L'AGRICOLTURA È ARTE

Abbiamo tutti bisogno di bellezza e di armonia. Di una cultura che dia forma e salute alle persone, alle nostre città e ai nostri paesaggi. L'agricoltura ci può dare una mano. Ma l'agricoltura oggi ci chiede aiuto.

Promozione e organizzazione di Comune di Milano – Settore Spettacolo, Moda e Design, in collaborazione con Università di Milano, Facoltà di Agraria. Con il sostegno di Expo, Camera di Commercio di Milano e il contributo di ECORNaturaSì, Fondazione Cariplo di Milano. Con il patrocinio di Triennale, TCI, FAI e Milano Ristorazione.

Saluti e introduzione: Giulio Ballio, Stefano Boeri, Franco Iseppi, Marisa Porrini

Moderatore: Francesco Bertolini

Conferenze di: Giulia Maria Crespi, Massimo Montanari, Matteo Giannattasio, Stefano Bocchi, Dario Olivero e Renata Lovati, Fabio Brescacin, Gabriella Iacono, Roberto Cecchi, Salvatore Ceccarelli, Adrian Mueller

L'Italia è un Paese straordinario, con tanti volti quanti ne ha saputo creare l'uomo, meraviglioso artigiano e artista, profondo conoscitore dei processi della natura. È a quest'uomo e alle sue straordinarie abilità che fanno appello i tanti campanelli d'allarme che riguardano il degrado del nostro ambiente e la criticità della nostra salute.

L'Agricoltura è prima di tutto un'arte che, oggi più che mai, richiede conoscenza, formazione, creatività e, naturalmente, fondi per creare figure adeguate al presente. È anche necessaria una informazione più capillare, libera e competente che permetta ai cittadini di scegliere consapevolmente, valutando con attenzione i fatti. I temi della salute riguardano tutti, anche perché le statistiche ci portano dati allarmanti. Per questa ragione, e con il conforto di alcuni interessanti rilievi di mercato, è in costante aumento la domanda di un'agricoltura fortemente localizzata che ci offra cibi sani e sicuri. Con questo incontro si vuole ricordare che la terra è un bene comune e che la sua salvaguardia è responsabilità di ciascuno di noi.

Al termine dei lavori, intervento musicale di **Giulio Casale**.

Gli interventi si concluderanno con un buffet preparato dalla Cooperativa sociale ABC Sapienza in Tavola della Casa di Reclusione II di Milano-Bollate, accompagnato dai vini dell'azienda biodinamica La Raia e dai formaggi dell'azienda Cascina Orsine di Bereguardo (Pv). Si ringrazia il Vivaio Cappellini per l'allestimento floreale.

**Triennale di Milano | Salone d'onore - primo piano, viale Alemagna 6
sabato 5 maggio ore 9.30-13.30**

Informazioni e programma: www.ericaprous.com | www.triennale.org

L'iscrizione al convegno è gratuita, confermando la propria partecipazione a: convegno@ericaprous.com



MILANO E NAPOLI: SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO? Talenti incrociati nei luoghi del cibo

a cura delle associazioni: *The Renaissance Link* e *L'Arte della felicità*
con la partecipazione di università, consorzi di produzione, chef e ristoratori

Da quasi un anno, *The Renaissance Link* – che ha lo scopo di rilanciare la qualità di vita italiana nel mondo – e *L'Arte della felicità* – impegnata nell'indagine in profondità delle ragioni e dei caratteri di una vita felice – hanno deciso con i propri soci, di lavorare sull'asse che unisce Milano e Napoli, due città che con le loro nuove amministrazioni stanno dimostrando particolare vitalità e apertura innovativa, mettendo in evidenza una interessante complementarità.

Dopo una prima iniziativa organizzata con successo a Napoli il 13 settembre 2011, che ha portato 500 persone nel cortile del Maschio Angioino ad assistere a un dialogo incrociato su *La strada dritta*, l'Autostrada del Sole che negli anni '60 ha collegato le due città, ora viene proposto a Milano questo evento nell'ambito di *Expo Days: il mondo a tavola*, che riprende la riflessione sulla cultura incrociata delle due città, utilizzando il mondo agro-alimentare come grande laboratorio di cultura e identità a confronto.

A seguito dell'Introduzione di Giovanni Lanzone sulle ragioni e le possibilità di un nuovo Rinascimento italiano che parta proprio dal cibo, verrà definito uno scenario internazionale, proposto da Linda Gobbi e Francesco Morace, con un viaggio illustrato attraverso le tendenze alimentari nelle città di tutto il mondo. La riflessione poi si concentrerà sui prodotti e sui piatti-simbolo di Milano e Napoli: il risotto alla milanese, la mozzarella di bufala, la pizza napoletana. Ambrogina Pagani e Raffaele Sacchi, delle due Facoltà di Agraria di Milano e Napoli, ci accompagneranno nella storia dei territori, degli ingredienti, delle preparazioni legate al *genius loci*, espressi da questi piatti e prodotti "arci-tipici". Si aprirà a quel punto un dialogo a più voci, coordinato dalla food blogger Paola Sucato che coinvolgerà nella riflessione due realtà produttive (rappresentate da Antonio Lucisano del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, e Dino Massignani del Riso di Riserva San Massimo) e due virtuosi dell'arte culinaria che rappresentano con forza la tradizione gastronomica milanese (Cesare Battisti, chef di Ratanà) e napoletana (Antonio Tubelli, chef di Timpani e Tempura). La conversazione restituirà esperienze, racconterà episodi di vita e proporrà innovazioni, per un confronto a tutto campo sul tema.

L'incontro si concluderà con la presentazione di una nuova esperienza di ristorazione a Napoli, il South Italy Food, che Luciano Stella racconterà in anteprima nazionale. Assaggi e degustazioni completeranno il quadro dell'incontro.

Acquario Civico di Milano, viale Gerolamo Gadio 2
sabato 5 maggio ore 17.30-20.30

Informazioni: tel. 02 29510015 | www.therenaissancelink.com - www.artedellafelicità.it
Ingresso libero fino a esaurimento posti

Milano



Comune
di Milano



PRESENTAZIONE LIBRI

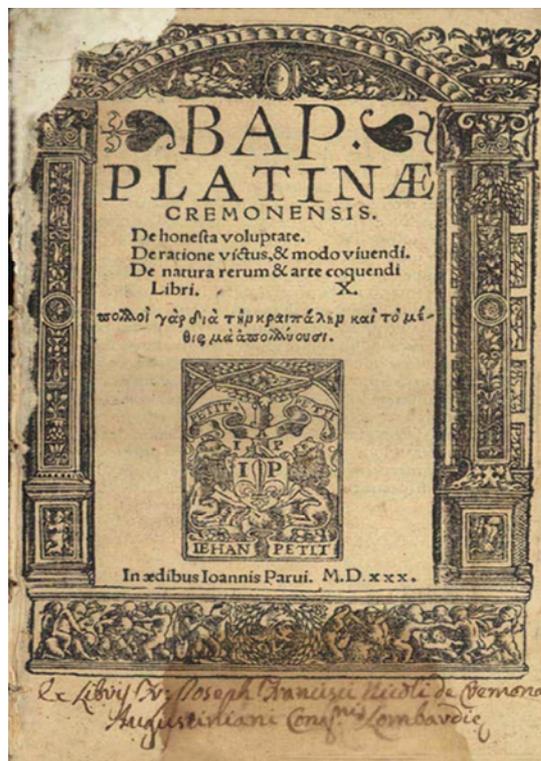
EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

DE HONESTA VOLUPTATE DI PLATINA: UN BLASONE DEL PENSIERO UMANISTICO

Conferenza a cura di **Enrico Carnevale Schianca** (studioso di storia della cucina) sul trattato *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Platina

Introduce **Giovanni Ballarini**, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

a cura dell'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con il Settore Biblioteche del Comune di Milano



Chiosstro del Piccolo Teatro Grassi, via Rovello 2
mercoledì 2 maggio ore 17.00

Il trattato

De honesta voluptate et valetudine (*Del piacere moderato e del benessere fisico*), scritto da Bartolomeo Sacchi, detto Platina, intorno al 1465, e stampato la prima volta a Roma da Han tra il 1473 e il 1475, è un testo promiscuo che contiene in parte regole di dietetica e in parte ricette di cucina, aggregate con l'intento di dimostrare una tesi in voga tra gli eruditi del Quattrocento: la compatibilità fra la ricerca del piacere e la morigeratezza. Il trattato, che ha avuto una discreta diffusione fino alla metà del sec. XVI, è caduto successivamente in abbandono fino agli inizi del Novecento, quando è tornato a riscuotere interesse, dapprima per i suoi addentellati biografici con l'autore, finendo poi per essere associato ai trattati di cucina e addirittura di gastronomia.

Il relatore

Enrico Carnevale Schianca, studioso di storia della cucina, si propone, soprattutto attraverso l'esame critico delle fonti, di correggere alcune tradizioni interpretative, restituendo al *De honesta voluptate* il suo ruolo di opera letteraria, autentico testimone della cultura umanistica. Accademico onorario e componente del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, collabora stabilmente alla rivista "Appunti di Gastronomia" e ha al suo attivo numerose pubblicazioni e traduzioni di trattatistica gastronomica tardo-medievale. Recentemente ha pubblicato, per la casa editrice Leo S. Olschki di Firenze, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*.

L'Accademia Italiana della Cucina

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Per il conseguimento del suo obiettivo, l'Accademia studia i vari aspetti della gastronomia e della tavola italiana, favorisce e promuove tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, contribuiscono a valorizzare la cucina nazionale come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

Informazioni: tel. 02 66987018 | www.accademia1953.it

Ingresso libero

Milano



Comune
di Milano



VIAGGIO IN ITALIA PER RISCOPRIRE I SAPORI INSIEME A MICHELE MARZIANI

Incontro con l'autore dei libri *I sapori della Terra di Mezzo*, *Il paese dei ghiottoni*, *Lungo il Po*, *Un ombrello per le anguille*, Guido Tommasi Editore

Reading dai quattro volumi a cura di Luciano Mastellari e degli allievi della Scuola d'Arte Drammatica Paolo Grassi - Fondazione Milano®

Mondadori Multicenter, via Marghera 28
mercoledì 2 maggio ore 18.30

Informazioni: tel. 02 48047216 |

www.negozimondadori.it

Ingresso libero



EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA

27 aprile – 6 maggio 2012



GROM. STORIA DI UN'AMICIZIA, QUALCHE GELATO E MOLTI FIORI

Autori: **Federico Grom e Guido Martinetti**

Editore: **Collana Overlook - Bompiani**, 2012, Milano

Prefazione di Carlo Petrini

Interviene Camilla Baresani

Durante la presentazione del libro verrà offerta una
coppetta del gelato GROM

Libreria Rizzoli, Galleria Vittorio Emanuele II, 79
giovedì 3 maggio ore 18.00



“Nel tempo di due panini e due coche avevamo deciso di cambiare vita. Avremmo lasciato quella che avevamo e, finalmente, preso in mano la nostra. Non ci avrebbe deluso. A noi, in cambio, chiedeva solo di non deludere lei.”

“... fare il gelato più buono del mondo era un’idea che portava con sé il gusto di rompere gli schemi, di fregarsene, di tornare indietro. La storia di Grom, in fondo, è solo la storia di due amici che lasciano la strada nuova per la vecchia.”

“... era un sogno troppo bello per finire davanti a una questione di denaro. I muri non servono per fermare chi desidera davvero qualcosa. Servono per fermare quelli che non ci credono abbastanza.”

Una grande amicizia, un grande sogno, una grande impresa. È questo il senso di *Grom. Storia di un’amicizia, qualche gelato e molti fiori*, il racconto di una delle più incredibili storie italiane degli ultimi anni. È l’avventura di due ragazzi, un manager e un enologo, che inseguendo un sogno allo stesso tempo semplice e rivoluzionario – fare il gelato più buono del mondo – partono da un negozietto di 25 metri quadrati a Torino e, in pochissimi anni, selezionando le migliori materie prime nei cinque continenti, rinunciando a utilizzare additivi e coltivando la frutta biologica nell’azienda agricola Mura Mura, creano un gelato di altissima qualità che li impone come marchio di eccellenza sulla scena del food internazionale.

Un’avventura raccontata in prima persona, con una scrittura giovane e ironica, come giovani e spiritosi sono Federico (Grom) e Guido (Martinetti), i due protagonisti. Una storia sorprendente e affascinante, come la strada che da quel primo negozietto di Torino li ha portati fino a Malibu, New York, Osaka, Parigi e Tokyo. Fresca e gustosa, come i sapori di un gelato unico e indimenticabile.

Informazioni: tel. 02 25844398 | <http://bompiani.rcslibri.corriere.it>

Ingresso libero

Milano



Comune
di Milano



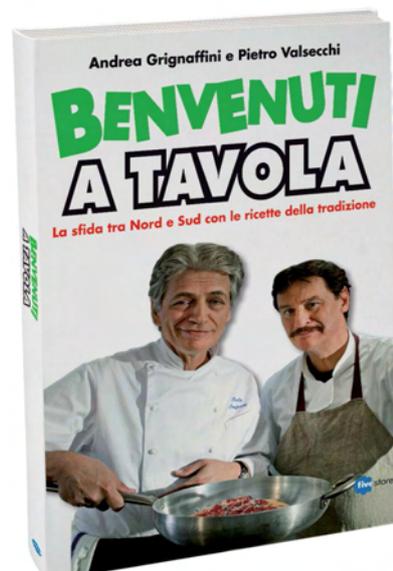
BENVENUTI A TAVOLA

La sfida tra Nord e Sud con le ricette della tradizione

Autori: **Andrea Grignaffini e Pietro Valsecchi**

Editore: **Fivestore**, 2012, Milano

Saranno presenti Pietro Valsecchi, Andrea Grignaffini,
Fabrizio Bentivoglio, Giorgio Tirabassi
Seguirà firma copie



Mondadori Multicenter | Spazio-eventi,
3° piano, piazza Duomo 1
giovedì 3 maggio ore 18.30

Tratto dalla fiction televisiva omonima in onda su canale 5 da giovedì 12 aprile, *Benvenuti a tavola* racconta lo “scontro” tra due nuclei familiari tanto diversi quanto accomunati dalla passione per le ricette ed i buoni sapori. Da una parte, i Perrone, che dal Cilento si spostano a Milano, dove incontrano i Conforti, gestori di un ristorante “d’alto livello” nel centro della città. I due capifamiglia, Paolo (Giorgio Tirabassi) e Carlo (Fabrizio Bentivoglio) inizieranno subito a non andare d’accordo, ed useranno le proprie ricette come armi di una sfida.

Informazioni: tel. 02 45441161 | eventi.duomo@mondadori.it | www.negozimondadori.it

Ingresso libero. I posti sono limitati. È consigliata la prenotazione

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA

27 aprile – 6 maggio 2012



BIMBI IN FORMA SENZA DIETE

Dalla gravidanza alla pubertà, l'equilibrio per combattere il sovrappeso infantile

Autore: **Paola Di Pietro**

Editore: **Urra Feltrinelli**, Milano, 2012

Ne discute con l'autrice **Paola Maraone**, giornalista di "Gioia"



La Feltrinelli Libri e Musica, piazza Piemonte 2
venerdì 4 maggio ore 18.30

Menu equilibrati, giochi all'aperto, emozioni in armonia e uno stile educativo adeguato: il sovrappeso dei bambini è un'emergenza che non si misura solo sulla bilancia e non si combatte solo a tavola.

Spesso i genitori rimangono disorientati di fronte all'invito del pediatra a mettere a dieta il proprio figlio. E, in effetti, il problema del sovrappeso infantile non è solo una questione di bilancia, ma nel determinarlo, e quindi nel superarlo, entrano in gioco moltissimi fattori pedagogici, psicologici e culturali. Le ricerche effettuate mostrano come questo problema sia legato allo stile di vita nel suo complesso: in particolare all'attività motoria, all'impiego del tempo libero e alla vita di relazione. Inoltre nel cibo si celano numerosi significati affettivi. Perciò, anche cercando di correggere la sola alimentazione, non basterebbe offrire una dieta corretta e bilanciata per i figli ai genitori di bambini sovrappeso e obesi. L'autrice affronta l'eccesso di peso nell'infanzia, fino all'inizio dell'adolescenza, tenendo conto cioè di tutte le componenti e le cause del problema.

Informazioni: tel. 02 72572336 | aurelia.costa@apogeeonline.com | www.urraonline.com

Ingresso libero

TOGLIAMOCI IL PESO

Riconoscere e combattere il sovrappeso e l'obesità

Autori: **Marina Biglia** e **Carlo Gargiulo**
Editore: **Mondadori**, aprile 2012, Milano

Interviene Marco Bianchi

Mondadori Multicenter | Spazio-eventi,
3° piano, piazza Duomo 1
venerdì 4 maggio ore 18.30



Gli autori affrontano il tema “obesità” in una sorta di dialogo per tentare di definire le cause della “pandemia” del secolo, proponendo al contempo consigli per combatterla.

Informazioni: tel. 02 45441161 | eventi.duomo@mondadori.it | www.negozimondadori.it
Ingresso libero. I posti sono limitati. È consigliata la prenotazione

APPUNTAMENTO CHAMPAGNE

L'esperto di Champagne **Marco Chiesa**, vincitore nel 2010 del trofeo "Ambassadeur du Champagne" per l'Italia, racconta un'insolita colazione con paste dolci e salate accompagnate dalla bollicina francese ideale per questo momento della giornata. Durante l'incontro verranno degustati alcuni Champagne in abbinamento ai piatti proposti da uno chef milanese.

Mondadori Multicenter | Spazio-eventi,
3° piano, piazza Duomo 1
sabato 5 maggio ore 10.30

Informazioni: tel. 02 45441161 |
eventi.duomo@mondadori.it | www.negozimondadori.it
Ingresso libero. I posti sono limitati. È consigliata la prenotazione



APPUNTAMENTO MANGELO MILANO

Barbara Carbone e **Alex Guzzi** (Corriere della Sera) prendono spunto dalla Guida *Il Mangelo di Milano 2012* per raccontare le novità della ristorazione milanese, in un originale confronto tra tradizione locale e tradizioni etniche. Saranno con loro alcuni dei più importanti chef stranieri che operano sulla piazza di Milano.



Mondadori Multicenter | Spazio-eventi,
3° piano, piazza Duomo 1
sabato 5 maggio ore 18.00

Informazioni: tel. 02 45441161 | eventi.duomo@mondadori.it | www.negozimondadori.it

Ingresso libero

Milano



Comune
di Milano



MOSTRE E MUSEI

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012



CANTARE CON... GUSTO

Canzoni, cibo e note di cucina dalle raccolte librerie e audiovisive della Biblioteca Sormani

**Palazzo Sormani | Biblioteca Comunale Centrale,
Spazio espositivo - piano terra,
corso di Porta Vittoria 6
da sabato 28 aprile a giovedì 10 maggio - da
lunedì a sabato dalle ore 9.00 alle 19.00, chiuso la
domenica**



Attraverso dischi, audiocassette, cd, spartiti e testi di canzoni italiane e straniere dagli anni '50 ai giorni nostri, la mostra racconta l'avventura del cibo nella vita quotidiana e propone una rassegna di ricette tratte dalle riviste di cucina dell'epoca.

Informazioni: tel. 02 88463372 | www.comune.milano.it/biblioteche |

C.BiblioPromozione@comune.milano.it

Ingresso libero

DAL CUCCHIAIO AL CUCCHIAIO

Produzione/Organizzazione
ADI Lombardia

Castello Sforzesco | Sale Panoramiche
da lunedì 30 aprile a domenica 13 maggio dalle
ore 9 alle 13 e dalle ore 14 alle 17.30



La socievolezza sembra inversamente proporzionale alla densità della popolazione.

Per un beduino, la cui tenda è isolata da centinaia di chilometri di deserto, è normale dare un caloroso benvenuto ai forestieri. Per un cittadino, sebbene non meno generoso, è indispensabile fingere di non notare i milioni di esseri umani che gli vivono addosso e mantenere un minimo di “distacco”. Diventiamo sempre più soli e intolleranti, ma non abbandoniamo la speranza di costruire rapporti profondi. Nella solitudine e nell’egoismo delle città moderne non esiste infatti sentimento più cercato dell’amore.

Al di là delle possibili soluzioni politiche proposte per sanare i vari conflitti personali, culturali, etnici, per promuovere la tolleranza pochi metodi si rivelano più efficaci che condividere il cibo. Piccoli passi quotidiani ci possono aiutare a non abdicare al ruolo di progetto sociale. La costruzione di un movente aggregativo è la vera sfida per quanti immaginano la città. I ritmi cambiano, le abitudini cambiano, i gusti cambiano. Restano immutati i bisogni profondi come il nutrirsi e il ristorarsi.

La città, e in particolare la strada, è uno scenario che fa da sfondo, a volte involontario, ai momenti del nutrirsi, ma soprattutto del condividere e dell’incontrarsi.

Come cambia il cibo da strada e come può aiutarci a vivere al meglio la città?

Una mostra antologica tratta dalla collezione **Compasso d’Oro** e dagli **ADI Design Index** sull’evoluzione degli oggetti per consumare cibo dal 2004 ad oggi. Verranno selezionati circa trenta oggetti tra quelli presenti negli Index e alcuni premiati con il Compasso d’Oro.

Informazioni: tel. 02 88463700- 335 6300666 | www.adi-design.org | lombardia@adi-design.org
Ingresso libero



STORIA DELLA PESCA IN LOMBARDIA Visita guidata all'allestimento

Organizzazione

Verdeacqua - Sezione didattica Acquario Civico di Milano

Durata: un'ora circa

Acquario Civico | Mostra 1° piano e giro vasche,
viale Gadio 2
domenica 6 maggio dalle ore 10.30 alle 11.30



Fin dalla preistoria laghi e fiumi sono stati la sede dei primi insediamenti umani della nostra regione. La pesca ha costituito la prima risorsa alimentare e produttiva e l'evolversi di questa attività ha influenzato la lingua, la storia e la vita di questi luoghi. La visita alla mostra permette quindi non solo di conoscere strumenti, tecniche e tradizioni della pesca in Lombardia, ma anche di esplorare temi quanto mai attuali, dalla valorizzazione degli ambienti acquatici al delicato rapporto che si instaura tra uomo e natura.

Informazioni: tel. 02 804487 | www.verdeacqua.eu

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria esclusivamente via mail a eventi@verdeacqua.eu



NUTRIRE IL CORPO E LO SPIRITO

Il significato simbolico del cibo nel mondo antico

Mostra aperta fino a **domenica 20 maggio**

Civico Museo Archeologico, corso Magenta 15
da martedì a domenica dalle ore 9.00 alle 17.30
domenica 6 maggio dalle ore 15.45 alle 16.45 visita
guidata gratuita



Allestita nella cripta di San Maurizio, l'esposizione è dedicata a "Gli alimenti e il sacro" e "Nutrire il corpo e lo spirito". Accanto ad opere significative del Museo Archeologico, sono esposti affreschi provenienti dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli, dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Basilicata e dal Museo Archeologico Regionale di Siracusa.

Informazioni: tel. 02 88445208 - 02 88465720

Ingresso: biglietti da 2,50 a 5 euro - visita guidata gratuita - prenotazione obbligatoria allo 02 20404175

**MANGIARE, BERE, CUCINARE****Un'anteprima della Collezione Alessandro Pedretti**

a cura di

Alessandro Pedretti

**Palazzo Morando, via Sant'Andrea 6
da venerdì 4 a sabato 26 maggio dalle ore 9.00
alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 17.30**



Una selezione di oggetti legati alla cultura del cibo, del gusto e della tavola racconta la varietà, la ricchezza, l'arte della forma creativa e del prodotto del '900 italiano.

Pezzi unici, artigianali, di grande serie industriale, dai materiali più preziosi a quelli più semplici, forme innovative e della tradizione, come testimoni e tappe del percorso legato al gusto della tavola, della preparazione e della conservazione.

Sono questi gli ingredienti che hanno permesso all'arte "del cibo", del prodotto industriale e artigianale italiano di eccellere nel mondo; un mix di ingredienti spesso discordanti e inattesi che hanno realizzato veri "capolavori del gusto".

Dalla collezione di Alessandro Pedretti, un'anteprima della selezione di quella che sarà la nuova e unica raccolta del design italiano del '900 che il Comune di Milano organizzerà in una grande esposizione permanente in una delle sue sedi espositive più vive e prestigiose nel cuore della città.

Informazioni: tel. 338 2583525 | alepe66@hotmail.com | www.costumemodaimmagine.mi.it

Ingresso libero

SPORT YOUR FOOD

Produzione/Organizzazione
Associazione EatArt

Ufficio Stampa | Maria Teresa Melodia

Mostra creata nell'ambito dell'International Migration Art
Festival

**Museo della Scienza e della Tecnologia "Leonardo da
Vinci"**, via San Vittore 21
da sabato 5 a domenica 20 maggio - da martedì a venerdì
dalle ore 9.30 alle ore 17.00, sabato e domenica dalle ore
9.30 alle 18.30



La mostra, ideata in vista delle Olimpiadi di Londra 2012 e curata da Rossella Canevari e da Paolo Marchi, vede come protagonisti cinque chef e cinque artisti italiani e internazionali, i quali si "sfidano" ispirandosi al tema della discipline olimpiche, creando una raffinata videoricetta e un'originale opera d'arte. Per rendere la mostra ancora più spettacolare, accanto alle due opere di ogni coppia, ci sono ologrammi che dialogano sulle opere create, sull'arte e sulla cucina.

Inoltre, il 5 maggio, dalle ore 17.00, il pubblico può assistere gratuitamente all'inaugurazione della manifestazione IMAF, con performance artistiche e degustazioni di prodotti tipici.

Tra i prestigiosi nomi italiani coinvolti ci sono lo chef Massimo Bottura in coppia con il fotografo newyorkese Gregg LeFevre, la chef pugliese Cristina Bowerman e il pittore siciliano Fulvio Di Piazza, la giovane promessa della cucina Lorenzo Cogo e il video artista Silvio Giordano.

La mostra SPORT YOUR FOOD viaggerà con i talenti di IMAFestival nelle città di New York nel mese di giugno, e Londra dal 26 luglio al 2 agosto 2012, in concomitanza con le Olimpiadi.

SPORT YOUR FOOD e IMAFestival vantano il patrocinio della Provincia di Milano, del Comune di Milano e della Regione Lombardia. Hanno inoltre il patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, del Consolato e dell'Istituto di Cultura di New York e il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Informazioni: tel. 348 9128716 | mariateresa.melodia@imafestival.com | www.imafestival.com

Ingresso gratuito da Padiglione Olona, via Olona 6

Milano



Comune
di Milano



CIVICI MUSEI DEL CASTELLO SFORZESCO

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

CULTURA DELLA TAVOLA E DELLA GASTRONOMIA NEL CASTELLO SFORZESCO

Diversi istituti del **Castello Sforzesco** possono vantare materiali di stretta attinenza con le tematiche dell'alimentazione. La Raccolta delle Stampe "A. Bertarelli" conserva, oltre a una raccolta di incisioni antiche che raffigurano scene di mensa e di cucina, alcuni ricettari a stampa antichi (XVI-XIX secolo) e una vasta collezione di menù e pubblicità culinarie. I musei del Castello Sforzesco espongono sia oggetti d'uso legati alla mensa (ceramiche, maioliche da pompa, posate), sia opere di arte visiva (dipinti, sculture, arazzi) nelle quali spesso compaiono temi alimentari.

Arte e cucina hanno sempre avuto nel corso della storia un legame molto stretto: ceramisti e vetrai hanno realizzato stoviglie e calici per le mense più lussuose, gli orefici hanno creato le posate e gli ebanisti costruito mobili e credenze. Anche gli artisti hanno spesso ritratto frutta e verdure nelle nature morte e soprattutto dipinto deschi imbanditi e tavole apparecchiate o scene di cucina. I dodici arazzi Trivulzio, tessuti a Vigevano tra 1504 e 1509, esposti nella Sala della Balla, costituiscono uno straordinario repertorio visivo delle abitudini sociali in merito alla produzione agricola e all'alimentazione nella campagna lombarda dell'epoca rinascimentale.

Sale ubicate nel Cortile Ducale: da martedì a domenica dalle ore 9.00 alle ore 17.30

Sale ubicate nel Cortile della Rocchetta: dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.30

Chiuso martedì 1 maggio

Il sapore dell'arte

Le Raccolte Artistiche del Castello Sforzesco hanno ideato nel 2009 questo nuovo percorso espositivo all'interno dei musei, in cui le opere d'arte sono abbinate ad una ricetta coeva che illustra un aspetto originale, interessante e talvolta anche divertente dell'alimentazione, accennando in particolare alle modifiche che sono intervenute nel nostro gusto. Il percorso è sostenuto da un'agile guida gastronomica al Castello Sforzesco, che in maniera molto più diffusa rispetto alle sintetiche schede museali, riporta le ricette originali e le spiegazioni per eseguirle ancora oggi: in questa guida si abbina ad esempio il monumento funebre di Bernabò Visconti (entro il 1384), che troneggia al centro di una delle prime sale del Museo d'arte antica, a una coeva ricetta per cucinare i fagioli. Il signore di Milano, che malgrado gli illustri natali era ghiotto di questo cibo considerato popolare, morì per averne mangiato un piatto avvelenato.

Sezione delle Arti Decorative

Raccolta di posate di Gian Guido Sambonet

L'esposizione mostra una carrellata di posate dall'epoca romana ad oggi: alcuni sono solo divertissement elaborati in forme e materiali che sostanzialmente ne impediscono l'uso (cristallo di rocca, metalli smaltati...), ma ci sono anche molte posate d'uso corrente. Al centro del box sono state allestite quattro tavole, a esemplificare l'evolversi delle abitudini alimentari: una riporta l'uso ancora seicentesco di condividere stoviglie e posate, un'altra mostra l'assestarsi del servizio in senso moderno, con piatti personali e grandi stoviglie da portata, infine le ultime due vetrine sono dedicate all'Ottocento e alle posate moderne di design.

Museo dei Mobili - Sezione "Dagli Sforza al design"

Sala da pranzo realizzata da Ludovico Pogliaghi

La grande sala, realizzata da Ludovico Pogliaghi negli anni Ottanta dell'Ottocento per la famiglia Crespi, mostra il tavolo allungabile e gli enormi buffet necessari ai pranzi ufficiali, decorati con elaborati elementi in legno che riflettono celebri modelli scultorei. Lo stesso modello, pur semplificato, è utilizzato da Gio Ponti ed Emilio Lancia nella celeberrima sala della Domus Nova (1927), il primo esempio di sala progettata per essere prodotta a costo contenuto per un'utenza borghese allargata, venduta nei grandi magazzini della Rinascente. Gli elementi sono gli stessi che compongono la sala di Pogliaghi, realizzata in fondo solo quarant'anni prima, ma semplificati, per permettere una produzione di tipo industriale e arricchita da pochi elementi decorativi di gusto classico (la sommità delle gambe del tavolo è decorata da capitelli ionici), spesso usati in senso ironico, come ricordo delle piccole manie di eleganza borghese. Nello stesso allestimento si vedono le posate progettate da Gio Ponti per Krupp e il pratico set Picnic di Robert Sambonet, impiegato anche dalle compagnie aeree per ottimizzare gli spazi.

Informazioni: www.comune.milano.it/museiemostre

Ingresso: da 1,50 a 3 euro; ingresso libero tutti i giorni dalle ore 16.30 alle 17.30, venerdì dalle ore 14.00 alle 17.30

Milano



Comune
di Milano



SPETTACOLI



TEATRO DA MANGIARE? Evento per 30 commensali

di Paola Berselli e Stefano Pasquini
con Paola Berselli, Maurizio Ferraresi e
Stefano Pasquini

produzione Teatro delle Ariette

Durata: un'ora e trenta minuti + trenta
minuti tempo conviviale

TeatroLaCucina, ex O. P. Paolo Pini, via
Ippocrate 45
Linea M3 fermata AFFORI FN - uscita via
Ciccotti

**sabato 28, domenica 29 e lunedì 30
aprile ore 12 e ore 20**



“Sì, al Teatro da mangiare si mangia davvero, si mangiano le cose che facciamo dal 1989, da quando è cominciata la nostra vita di contadini. Si mangiano le cose che coltiviamo e trasformiamo nella nostra azienda agricola, che tiriamo fuori dalla nostra terra. Seduti attorno a un tavolo, preparando e consumando un vero pasto, raccontiamo a modo nostro la nostra singolare esperienza di contadini-attori, di vita in campagna e di teatro fatto fuori dai teatri”.

“*Teatro da mangiare?* è stato concepito in una cucina, la cucina della nostra casa delle Ariette. Noi facevamo le tagliatelle e intanto parlavamo con Armando Punzo e Cinzia de Felice che si erano fermati a dormire a casa nostra dopo lo spettacolo della sera prima”.

“*Teatro da mangiare?* ha debuttato a Volterrateatro il 18 luglio 2000 e in questi anni si è comportato come un vero e proprio organismo vivente crescendo, maturando e arricchendosi dell’esperienza di oltre 500 repliche in giro per l’Italia e l’Europa. Da allora tante cose sono cambiate nella nostra vita, ma la forza contagiosa di questo «autoritratto», di questa pubblica confessione autobiografica, continua a sorprenderci. Siamo indubbiamente noi gli autori-artefici di questo spettacolo, ma c’è qualcosa che ci sorpassa, che lo rende autonomo, libero, di tutti e di nessuno. Attorno al grande tavolo dove ci ritroviamo, attori e spettatori, a condividere il tempo di un pranzo o di una cena, succede qualcosa che non siamo in grado di spiegare. Si compie un rito così profondamente umano da catapultarci nel cuore del nostro presente, nell’attimo assoluto del «qui e ora», senza mediazione, nell’evidente e disarmante verità delle nostre vite”.

Informazioni: tel. 051 6704373 | info@teatrodelleariette.it

Prenotazione obbligatoria allo 02 66200646 o alla mail: olinda@olinda.org



MAFIE IN PENTOLA. Libera Terra, il sapore di una sfida Spettacolo di teatro civile-gastronomico

di **Andrea Guolo**
con Tiziana Di Masi

produzione Libera Terra/Coop Adriatica

Durata: novanta minuti

Piccolo Teatro Studio, via Rivoli 6
lunedì 30 aprile ore 20.30



Mafie in pentola. Libera Terra, il sapore di una sfida è il racconto di un viaggio all'interno delle cooperative di Libera Terra dove, sui terreni un tempo in mano alle mafie, è nata una "bella economia" i cui cardini si chiamano agricoltura biologica, qualità, lavoro e rispetto delle leggi. È uno spettacolo che si fonda sulla speranza e sulla rinascita, perché la terra non smette mai di rigenerarsi, basta concederle la possibilità.

Un meraviglioso spettacolo che unisce etica ed estetica

«L'inchiesta giornalistica condotta da Andrea Guolo (premio Cronista dell'anno 2011) sui terreni confiscati alle mafie e sui prodotti che le cooperative di Libera Terra sono state capaci di ottenere da quei terreni, è stata trasformata da Tiziana Di Masi in uno spettacolo brillante, goloso e coinvolgente per il pubblico, chiamato a degustare quei cibi sul palcoscenico ascoltando le storie che hanno dato origine agli stessi.»

Don Luigi Ciotti

Informazioni: mafieinpentola@gmail.com | www.tizianadimasi.it | facebook.com/mafieinpentola
Ingresso libero fino a esaurimento posti



ASSAGGI D'ORIENTE

Serata di degustazione del tè A seguire lo spettacolo *Incendi*

ore 19

Un viaggio attorno al mondo con una tazza di tè
con Barbara Sighieri,
titolare della boutique La Teiera Eclettica

a seguire, ore 21

Incendi

di Wajdi Mouawad _Agence artistique Simard
Denoncourt Inc.

Caterina Gozzi, *traduzione*

Renzo Martinelli, *regia*

con Federica Fracassi, Francesco Meola,
Valentina Picello, Roberto Rustioni, Libero
Stelluti

produzione Teatro i

in collaborazione con Face à face -Parole di
Francia per scene d'Italia, Institut Français
Milano e Delegazione del Québec a Roma

Durata: due ore

Teatro i, via Gaudenzio Ferrari 11
domenica 3 maggio ore 19 e 21



Teatro i propone, in esclusiva per Expo Days, una serata di degustazione abbinata allo spettacolo *Incendi* in cartellone dal 2 al 14 maggio 2012. A partire dalle ore 19.00, Barbara Sighieri, titolare de La Teiera Eclettica - raffinata boutique che propone tè sfusi provenienti da tutto il mondo - e Consigliere di AICT, Associazione Italiana Cultura del Tè, guiderà un incontro di degustazione alla scoperta del tè e di tutti i suoi segreti, una sorta di accogliente abbraccio per predisporre l'atmosfera dei partecipanti alla visione dello spettacolo. I Tè proposti saranno: un raffinato tè bianco nepalese, seguito da un insolito tè verde giapponese, quindi un profumato oolong cinese e per finire un rinfrescante tè alla menta. La degustazione di ogni tè sarà preceduta dalla descrizione del prodotto (luogo d'origine, lavorazione, peculiarità aromatiche, suggerimenti sulla preparazione).

A seguire i partecipanti avranno l'opportunità di assistere allo spettacolo *Incendi* con un **ingresso ridotto pensato appositamente per la serata Expo Days**.
Il biglietto per lo spettacolo avrà il **costo speciale di 8 euro previa prenotazione**

Informazioni e prenotazione obbligatoria: tel. 366 3700770 - 02 8323156 (dalle ore 14.30 alle 19.30) |
info@teatroi.org | www.teatroi.org - www.teieraeclettica.it



ORTI INSORTI. In giardino con Pasolini, Calvino e il mi' nonno contadino in Maremma

Narrazione con musica dal vivo, vino, parole e minestrone con gli ortaggi del Giardino degli Aromi

scritto e raccontato da **Elena Guerrini**

con Elena Guerrini e Davide Orlando

Elena Guerrini: *ideazione, drammaturgia, regia, scene, luci e costumi*

Musica dal vivo: Davide Orlando, *organetto e flauto*

Durata: sessanta minuti + merenda contadina

Eugenio Maria Longo, *organizzazione e distribuzione*

Produzione: Festival *A veglia, a teatro col baratto*/Armunia/

L'arboreto di Mondaino/Ass. cult. Creature Creative/Comp. Elena

Guerrini

TeatroLaCucina (ex O. P. Paolo Pini), via Ippocrate 45

Linea M3 fermata AFFORI FN - uscita via Ciccotti

giovedì 3 maggio ore 20.30



«Quando il mondo classico sarà esaurito, quando saranno morti tutti i contadini, tutti gli artigiani, quando non ci saranno più le lucciole, le api, le farfalle, quando l'industria avrà reso inarrestabile il ciclo della produzione, allora la nostra storia sarà finita. » (1962 P.P. Pasolini)

Un teatro ecologico-civile che sa di terra e di pane, parla di rivoluzioni e campi di grano. La Guerrini veste i panni di cantastorie del terzo millennio, dando spazio alla memoria, ai proverbi, alle barzellette e alle ricette della nonna. Rievoca la vita dei mezzadri in Maremma, urla, canta e incanta. Tra musica popolare e canzoni pop degli anni '70 ci parla della natura che fu, di locale e globale, della scomparsa delle api, dei semi scambiati tra ortolani e di quelli delle multinazionali, dei nani da giardino e delle strade bianche. Il suo è un lavoro di riscoperta, avanguardia rurale, declinazione pratica della tanto teorizzata decrescita felice. "Non cerca un'età dell'oro, ma un'età del pane", per dirla con le parole di Pasolini. Fa capire la differenza tra progresso e sviluppo, citando i nomi dei maestri incontrati in questo viaggio, lontani dai salotti televisivi: Vandana Shiva e le sue battaglie; Masanobu Fukuoka, teorico della coltura della non azione e il suo orto sinergico; Nonno Pompilio, contadino classe 1904 che, ottantacinquenne, piantava gli ulivi in Maremma; Liberese Guglielmi, "il giardiniere di Calvino" e personaggio de *Il Barone rampante*. Lo spettacolo *Orti Insorti* è stato prodotto a baratto: Elena Guerrini ha girato per un anno nei poderi della Maremma barattando questa storia con cibo, vino, olio e prodotti della terra, biglietto d'ingresso a queste veglie. Da tale esperienza, Elena ha ideato il festival *A veglia, a teatro col baratto*, esempio di teatro low cost e di economia condivisa, dove un intero paese della Maremma (Manciano GR) si fa teatro e gli artisti, ospitati nelle case, ricevono in dono prodotti della terra.

Informazioni: www.ortiinsorti.blogspot.com

Ingresso a baratto: olio, vino, formaggio e prodotti della terra

Milano



Comune
di Milano



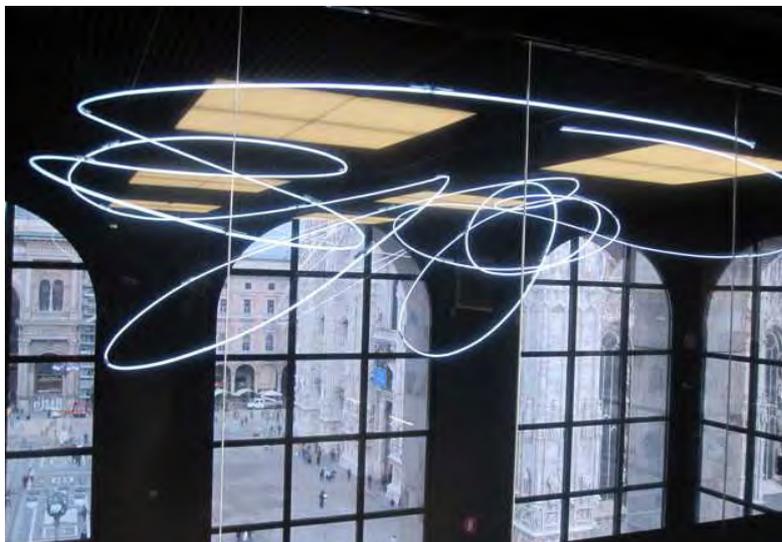
MILLE MODI DI CUCINARE LA SIGNORINA RICHMOND

di e con Valeria Magli
Nanni Balestrini, *testo*

produzione
VAGA

Durata: trenta minuti

Museo del Novecento | Sala Fontana,
piazza Duomo 18
venerdì 4 maggio ore 18.00, 18.30, 19.00



Il corpo gioca con il testo tratto da un manuale di cucina: una lunga ricetta culinaria, metafora del fare poetico e creativo che, come per il cibo, usa e trasforma.

Informazioni: vagastudio@gmail.com | www.valeriamagli.it
Ingresso libero fino a esaurimento posti



TEATRIFOOD

improvvisazione con sapore

a cura di **Teatribù**

con Mauro Carrara, Leonardo Greco, Marco Motta

Fabio Maccioni, *regia*

Durata: sessanta minuti circa

Arci Cicco Simonetta,
via Cicco Simonetta 16
venerdì 4 maggio ore 22.30



Spettacolo di improvvisazione teatrale in cui attori e pubblico compiono un viaggio all'insegna di sapori, profumi e di tutte le emozioni che girano intorno a una tavola imbandita.

Gli attori, a inizio spettacolo, chiedono al pubblico di suggerire tre eventi culinari (un pranzo in famiglia, una cena di lavoro, etc.) e di descriverli con pochi tratti. Da questi spunti nasce lo spettacolo teatrale, che prenderà corpo grazie alla fantasia degli attori e alle loro abilità di improvvisatori teatrali.

Teatribù è un'associazione culturale che studia, diffonde e promuove l'arte dell'improvvisazione teatrale a Milano dal 1999.

Informazioni: cell. 340.0646091 | info@teatribu.it | www.teatribu.it

Ingresso: con tessera Arci + 3 euro contributo spettacolo

LE PAROLE DEL CIBO

Valentina Colorni, *coordinamento registico*
con Daniela Arrigoni, Marco Bartolini, Fedra Biffis, Luisa Bigiarini, Ilaria Cappelli, Serena Casarin, Martina Ceglie, Elena Codecà, Stefano Corti, Federica D'Angelo, Chiara Giordano, Martino Minzoni, Susanna Miotto, Davide Nerviani, Giulia Nicolosi, Alice Pavan, Daniele Pennati, Marco Polidori, Violetta Salvagno, Emanuela Scolamacchia, Chiara Sozzi, Michele Stimamiglio

produzione
Teatro Arsenale, Arsenale-Lab, Scuola di Teatro Arsenale

Durata: un'ora circa

Teatro Arsenale, via Cesare Correnti 11
sabato 5 e domenica 6 maggio ore 20.00



Una performance dedicata al cibo, ricca di dinamicità, azione, umorismo e informazioni culinarie. Cibo e cucina assurgono agli onori del teatro e della letteratura, unendo un bisogno basilico come quello di mangiare alla maestria della scrittura e dell'azione teatrale, collaborando a ritrovare una concreta verità del linguaggio, attraverso la sua reinvenzione.

Il progetto, presentato dalla *ReteArsenale*, consiste in una performance il cui programma comprende:

Lettera del chiarissimo poeta Lorenzo Stecchetti a Pellegrino Artusi. il poeta si rivolge all'autore del più classico ricettario italiano

Risotto patrio di Carlo Emilio Gadda, ricetta del tradizionale risotto alla milanese scritta dal maggiore autore milanese

Le seppie coi piselli, la ricetta di Achille Campanile

La donna cannone, ovvero i rischi del cibo, di Liz Lochhead

Acqua minerale, l'esilarante famosissimo sketch di Achille Campanile

La ricetta segreta: in un angolo appartato una ricetta segreta viene comunicata solamente agli iniziati della cucina

La cucina per gli stranieri: come insegnare una ricetta italiana a chi non capisce l'italiano

Le parole del cibo: una esercitazione pratica, aperta a tutti i partecipanti, volta alla scoperta del corpo delle parole del cibo. Ridare un corpo alla parola, riancorare ciò che diciamo alla sua matrice profonda: il dinamismo del corpo umano, che riconosce il vivente tramite un processo di mimesi. Il cibo e le sue parole costituiscono un terreno privilegiato per sperimentazioni del genere, soprattutto quando condotte con profani: tutti i nostri sensi sono mobilitati dal cibo e non è necessario un grande sforzo di immaginazione per rievocarne l'immagine. Si può così facilmente entrare nel corpo della parola, ritrovarne materia, colore, sapore e ritmo e confrontare il significato dinamico che la medesima parola acquista nelle diverse lingue.

Le parole del cibo è la prima tappa di un più ampio e articolato progetto che *Retearsenale* intende sviluppare nei prossimi anni, in vista e in occasione dell'EXPO 2015.

Informazioni: tel. 02 8321999 | teatro@teatroarsenale.it | www.teatroarsenale.it

Ingresso: biglietti 5 euro

PRANZO D'ARTISTA. QUANDO SI INCONTRANO MISERICORDIA E LIBERTÀ
Letture scenica tratta dal romanzo-racconto di Karen Blixen

Teatro Alkaest

in collaborazione con **Progetto Stanze**

con Paui Galli, Lorena Nocera, Marco Pepe e Giovanni Battista Storti

a cura di Marzia Loriga

domenica 6 maggio ore 12.30

Informazioni: prenotazione obbligatoria al numero 3314129098 o alla mail: stanze@teatroalkaest.it
La casa in cui si svolgerà lo spettacolo verrà comunicata per telefono al momento della prenotazione

Milano



Comune
di Milano



IL MONDO A TAVOLA PER I BAMBINI

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

Milano



Comune
di Milano



DAL PIATTO AL CAMPO

a cura di Cooperativa Sociale Pandora

Grande gioco dell'oca per i bambini che affronta in modo ludico aspetti della filiera agroalimentare.

Rotonda della Besana, via Besana 12
**mercoledì 2 maggio dalle ore 16.30
alle 19.30**

Informazioni: info@coop-pandora.it
**Ingresso libero fino a esaurimento
posti**





GOLOSONIA

Spettacolo sulla corretta alimentazione per l'infanzia, per bambini dai 3 agli 8 anni

di e con Chiara Anicito, Felice Ferrari,
Helga Micari

con il Patrocinio della Regione
Lombardia Agricoltura e della Provincia
di Milano

Durata: quarantacinque minuti circa

Campo Teatrale, via Casoretto 41/A
mercoledì 2 maggio ore 18.00
ore 17: merenda
ore 18: inizio spettacolo



Il regno di Golosonia è nel caos: il cuoco reale è gravemente malato e non può più cucinare le golosità con cui ha sempre viziato la principessina Golosina. Così il Ciambellano di corte deve girare tutto il mondo alla ricerca di un nuovo cuoco, senza tuttavia riportare alcun risultato: nessuno dei nuovi cuochi riesce a soddisfare i gusti difficili della principessina. Nel frattempo giungono a Golosonia Ciarla e Tano, due maghi maldestri che, poveri e affamati, decidono di fingersi cuochi per entrare a palazzo e soddisfare la loro fame. Fatta razzia di ogni leccornia, ai due non rimarranno però che poche verdure per preparare un pranzo capace di placare i pianti capricciosi della petulante principessina Golosina, pena la prigionia. Ciarla e Tano dovranno allora dare fondo a tutte le loro risorse. Dopo incantesimi maldestri, disavventure culinarie e un incontro con una buffa creatura magica, i due riusciranno infine a dimostrare che è proprio con le verdure che si possono preparare i piatti più buoni.

Informazioni: tel. 02 26113133 | www.campoteatrale.it | info@campoteatrale.it

Ingresso libero



GIOCACOMEMANGI | Evento Gioco sugli alimenti

a cura di Muba in collaborazione con Rio Mare

Evento gioco rivolto ai bambini sui temi della nutrizione e della sostenibilità. I bambini saranno coinvolti in una caccia al tesoro che li porterà a cercare, conoscere e riflettere sugli alimenti che compongono la nostra tradizione culinaria.

sabato 5 maggio dalle ore 10.00 alle 15.30 e dalle 17.00 alle 18.30

domenica 6 maggio dalle ore 10.00 alle 11.00, dalle ore 13.00 alle 15.30 e dalle 17.00 alle 18.30

Rotonda della Besana, via Besana 12

Informazioni: d.turati@muba.it | www.muba.it

Ingresso libero fino a esaurimento posti



IL SOGNO GHIOTTO DI ZIO BRUNO CON RIO E MARINA | Spettacolo teatrale

a cura di Rio Mare in collaborazione con Compagnia teatrale La Dual Band

Favola in musica dedicata ai bambini: Rio, Marina e Zio Bruno, i protagonisti del Progetto Scuola Expo-Rio Mare "Best Food Generation, la Tribù dell'Expo" vanno in scena e insegnano, divertendo, i valori della cultura del mangiar sano e i principi della piramide alimentare.

sabato 5 maggio ore 16.00, domenica 6 maggio ore 11.30 e ore 16.00

Rotonda della Besana, via Besana 12

Informazioni: erika.testoni@ketchum.it -

paola.chiasserini@ketchum.it

Ingresso libero fino a esaurimento posti



SANO COME UN PESCE?

Organizzazione

Istituto per gli Studi sul Mare e Verdeacqua - Sezione
didattica Acquario Civico di Milano

Durata: un'ora e trenta minuti circa

Acquario Civico | Sala Stagno, viale Gadio 2
domenica 6 maggio dalle ore 15.30 alle 17.00



Giochiamo con mamma e papà per scoprire che... Anche per il corretto consumo di pesce esiste una stagionalità, ci sono specie e popolazioni di pesci più a rischio di estinzione di altre, non è sempre vero che allevare pesce significa fare un favore all'ambiente, non è sempre vero il detto "sano come un pesce". Attività ludico-didattiche in laboratorio e visita guidata alle vasche.

Informazioni: tel. 02 804487 | www.verdeacqua.eu

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria esclusivamente via mail a eventi@verdeacqua.eu

Milano



Comune
di Milano



CINEMA

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012



CINECUCINA | Aspettando di “nutrire il pianeta” con l’Expo 2012, degustiamo nove portate di cinema, per scoprire che forse il set più inebriante è lì tra i fornelli

2 - 10 maggio | Palazzo Morando, via Sant’Andrea 9
a cura di Comune di Milano - Settore Spettacolo, Moda e Design | Ufficio Cinema

mercoledì 2 maggio ore 20.30

RIUNIONE DI FAMIGLIA

di Thomas Vinterberg (Danimarca 2007, 100’)

Una piccola cittadina della Danimarca, è in grande agitazione poiché il più illustre figlio, un famoso tenore, sta tornando a casa. Nelle stanze dell'elegante albergo dove si svolge l'azione, si beve, si litiga e si fa l'amore in un clima di attesa misto a rancore. Nelle cucine fervono i preparativi coordinati dallo chef svedese; nella sontuosa sala da pranzo, invece, vengono sussurrati all'orecchio segreti inconfessabili.



giovedì 3 maggio ore 20.30

SOUL KITCHEN

di Fatih Akin (Germania, 2009, 99’)

Ad Amburgo, Zinos, un giovane proprietario del ristorante *Soul Kitchen*, sta attraversando un periodo sfortunato. La clientela che frequenta il ristorante sono i rozzi abitanti della periferia, interessati a tracannare birra e ingurgitare piatti surgelati. L'ambiziosa e viziata fidanzata Nadine è in partenza per la Cina, il fratello Illias un ladruncolo in libertà vigilata inaffidabile. Un'ernia al disco impone a Zinos delle sedute di fisioterapia e gli inibisce l'uso cucina, e un cuoco assunto temporaneamente, esperto di “haute cuisine”, trasforma il ristorante in un locale molto in voga capace di offrire buon cibo e musica soul.



venerdì 4 maggio ore 20.30

RICETTE D'AMORE

di Sandra Nettelbeck (Germania, 2002, 109’)

Martha lavora come chef in un rinomato ristorante francese di Amburgo, il Lido. Concentrata solo sul lavoro con ossessività maniacale, vive un'esistenza monotona. Alla morte della sorella, Martha è costretta ad occuparsi della nipotina, rimasta sola al mondo. L'evento sconvolge la vita della donna: costretta ad assentarsi dal ristorante, quando torna scopre che il proprietario, ha assunto Mario, uno chef italiano. Nonostante i contrasti iniziali, i due riusciranno lentamente a trovare un'intesa.





sabato 5 maggio ore 20.30

UN TOCCO DI ZENZERO

di Tassos Boulmetis (Grecia-Turchia, 2003, 108')

Fanis, professore di astronomia ad Atene, è costretto a rimandare le sue vacanze per l'arrivo improvviso di suo nonno. Organizza un pranzo per lui, ma nonno Vassilis non arriva. È l'occasione, per Fanis, di rammentare la sua infanzia a Istanbul, il tempo in cui, bambino, passava la gran parte del tempo nel negozio di spezie del nonno. Il suo viaggio nella memoria lo porterà alla determinazione che sia arrivato il tempo di dare un tocco di zenzero alla sua stessa vita.



domenica 6 maggio ore 20.30

PRANZO DI FERRAGOSTO

di Gianni Di Gregorio (Italia, 2008, 75')

Gianni si occupa a tempo pieno dell'anziana madre, una nobildonna decaduta, capricciosa e un tantino opprimente. Madre e figlio vivono soli in un appartamento nel centro di Roma e faticano a tirare avanti. Nel bel mezzo dell'afa estiva Alfonso, l'amministratore, si presenta alla loro porta per riscuotere quanto gli è dovuto, ma propone a Gianni un'alternativa: l'estinzione di tutte le spese condominiali in cambio del favore di ospitare la madre per la notte e il successivo pranzo di ferragosto in modo che lui possa partire per le terme.

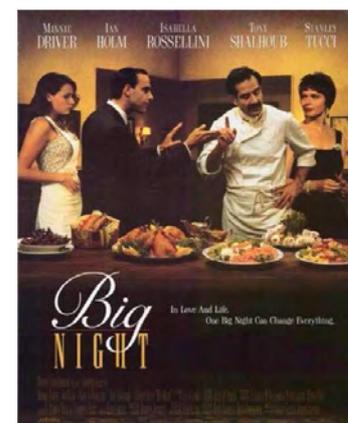


lunedì 7 maggio ore 20.30

BIG NIGHT

di Stanley Tucci e Campbell Scott (USA, 1996, 107')

Primo e Secondo Pileggi, due fratelli e cuochi italiani di origine abruzzese emigrati negli Stati Uniti, hanno aperto un ristorante in una cittadina della East Coast. I due, molto diversi tra loro, si scontrano su come gestire il ristorante: Primo (il maggiore), lo chef, è molto legato alla tradizione della cucina italiana, e non vuole scendere a compromessi, mentre Secondo, che funge da maître, cerca di accontentare i gusti dell'ancora sparuta clientela, che ha un'idea distorta della tradizione culinaria.





martedì 8 maggio ore 20.30

COME L'ACQUA PER IL CIOCCOLATO

di Alfonso Arau, (Messico, 1992, 113')

Siamo nel periodo in cui impazza Pancho Villa, e Tita ha la sventura di essere la più giovane tra le figlie della signora Elena. Per un'ingiusta usanza la ragazza non ha il diritto di sposarsi perché deve accudire la madre fino alla morte. Pedro, il suo amore, si sposa con la sorella per poter vivere vicino a lei, e a Tita non resta che cucinare.

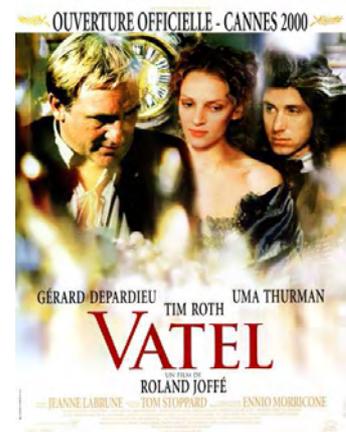


mercoledì 9 maggio ore 20.30

VATEL

di Roland Joffé (Francia-Gran Bretagna, 2000, 117')

Per riabilitarsi agli occhi di Luigi XIV, il principe di Condé, caduto in disgrazia, decide di organizzare tre giorni di grandi festeggiamenti per celebrare il passaggio della corte nelle sue terre. Si affida a *Francois Vatel* (il più grande maestro di cerimonie dell'epoca), il quale riesce ad organizzare tutto alla perfezione. Durante la frenetica organizzazione, *Vatel* viene sedotto da Anne de Montausier, inviata dal marchese di Lauzun e dallo stesso Re Luigi. Anne, durante i festeggiamenti, rifiuta tutti gli altri e si concede solo a *Vatel*. La sera dell'ultimo giorno, però, un imprevisto fa precipitare la situazione.



giovedì 10 maggio ore 20.30

LUNGA VITA ALLA SIGNORA!

di Ermanno Olmi (Italia, 1987, 105')

In un castello tra le montagne, una vecchia signora raduna una tavolata di potenti per una cena. Un gruppo di ragazzi è chiamato a servire e tra loro Libenzio, di umilissime origini. Il rituale del banchetto è meticolosissimo e deve essere osservato con scrupolo perché la signora non ammette deroghe né innovazioni. Gli invitati arrivano, prendono posto e cominciano un sottile gioco di prevaricazioni e soprusi per guadagnare posti nella scala gerarchica e nella considerazione della gran dama che compare solo all'ultimo, velata e inaccessibile.



Informazioni: www.comune.milano.it/spettacolo | www.costumemodaimmagine.mi.it

Ingresso libero fino a esaurimento posti (120)

La rassegna potrà essere suscettibile di alcune modifiche

Milano



Comune
di Milano



CONCERTI

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

HAPPY HOUR CON LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA E DELLA PASTICCERIA VIENNESE a seguire Concerto Sinfonico

Wolfgang Amadeus Mozart,
Concerto per violino e orchestra K216
Concertone per due violini e orchestra K190
Franz Joseph Haydn,
Sinfonia n.104

Sonig Tchakerian e Davide de Ascaniis, *violini*
Orchestra I Pomeriggi Musicali
Daniele Rustioni, *direttore*

produzione
Fondazione I Pomeriggi Musicali



Teatro Dal Verme | Sala Grande, via San Giovanni sul Muro 2

giovedì 3 maggio ore 20 e ore 21

Durata: due ore e mezza circa

Ore 20: Happy Hour con ingresso a 8 euro riservato al pubblico del concerto

Ore 21: Concerto Sinfonico con l'Orchestra I Pomeriggi Musicali

La Fondazione I Pomeriggi Musicali rende omaggio all'Austria e alle sue eccellenze. La gastronomia viennese e le musiche di Wolfgang Amadeus Mozart e Franz Joseph Haydn accompagnano il pubblico del Dal Verme in un'atmosfera da fine Settecento.

Informazioni: tel. 02 87905 | www.ipomeriggi.it

Ingresso da 8,50 a 19 euro

BRUNCH E DEGUSTAZIONE VINI a seguire Concerto Sinfonico

Benjamin Britten, Sinfonia da Requiem op. 20
Anton Bruckner, Sinfonia n. 9 in Re minore

Orchestra Sinfonica di Milano Giuseppe Verdi
Claus Peter Flor, *direttore*

produzione
Fondazione laVerdi

Auditorium di Milano Fondazione Cariplo,
Largo Mahler - angolo corso San Gottardo
domenica 6 maggio ore 13 e ore 16

Durata: cinque ore circa (brunch e degustazione vini + concerto)

Ore 13: Brunch e degustazione vini presso il foyer del bar

Ore 16: Concerto Sinfonico



Spesso i musicisti hanno celebrato il vino, lo hanno cantato oppure ne hanno musicato gli effetti. La Fondazione Verdi offre la degustazione dei vini biologici *Do*, *Brunello* e *Gea* prodotti con la sua etichetta dall'Azienda Agricola il Paradiso di Frassina, un'oasi ai piedi della collina di Montosoli, dove le viti crescono con gli effetti positivi della musica diffusa da altoparlanti presenti nelle vigne.

Informazioni: tel. 02 83389306 | laila.boniardi@laverdi.org

Ingresso: Brunch con degustazione vini 20 euro a persona
Concerto sinfonico biglietti 15,50 euro



BESTIARIUM - ANIMALI NATURALI E SIMBOLICI NELLA MILANO VISCONTEA Mottetti, cacce e madrigali dell'Ars Nova italiana del Trecento

Concerto con l'Ensemble di Musica Medievale
LaReverdie

Claudia Caffagni, *voce, liuto*

Livia Caffagni, *voce, flauti, viella*

Elisabetta de Mircovich, *voce, viella, ribeca*

Sara Mancuso, *arpa, organo portativo*

produzione

Res Musica - Centro ricerca e promozione
musicale



Chiesa di San Lorenzo in Monlué,

via Monlué 87

domenica 6 maggio ore 16.30

Durata: due ore circa

Il mondo animale è lo scenario naturale che fa da sfondo ad ampia parte dell'arte medievale. Gli animali non stanno solamente nelle immense foreste che solo in parte l'uomo comincia a intaccare: essi appaiono ovunque, dall'araldica alla gastronomia, dalla scolastica alle decorazioni miniate, tanto negli ambienti profani quanto in quelli sacri. Partendo dalla contemplazione del cosmo, il programma discende alla terra e ai suoi abitanti, dando ampio spazio agli autori operanti nella Milano del Trecento che fanno riferimento alla campagna milanese e alle rive dell'Adda.

Informazioni: tel. 0341 493471 | resmusica@alice.it | www.artemusicfestival.it - www.lareverdie.com

Ingresso libero

Milano



Comune
di Milano



CONCERTO TRA GLI ORTI

di e con Manuel Ferreira e Elena Lolli

Mauro Buttafava, *musiche*

Mauro Buttafava, *chitarra e percussioni*

Gianmaria Stelzer, *violoncello*

Marco Fior, *tromba*

produzione Alma Rosè

TeatroLaCucina, ex O. P. Paolo Pini, via Ippocrate 45

domenica 6 maggio ore 21.00

Durata: quaranta minuti circa



Attraverso le storie di diversi orti milanesi, l'Associazione Culturale Alma Rosè racconta come alcuni cittadini riscoprono il rapporto con la natura, un nuovo modo di stare insieme o la realizzazione di una visione comunitaria del vivere, fondata sulla terra come bene comune. L'orto diventa espressione personale, luogo dove ritrovarsi, terreno da cui ripartire per ridare senso alla vita di comunità, in una visione planetaria.

Uno sguardo alla realtà metropolitana narrata insieme alla musica.

Informazioni: tel. 02 36577560 | info@almarose.it | www.almarose.it

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria allo 02 66200646

Milano



Comune
di Milano



ALTRE MANIFESTAZIONI

EXPO DAYS – IL MONDO A TAVOLA
27 aprile – 6 maggio 2012

LA TERRA INCONTRA LA SCIENZA. Alberi in via di estinzione

Progetto artistico, culturale e scientifico per la salvaguardia della biodiversità. Seguono dibattiti e degustazioni

Coordinamento a cura di Parco Tecnologico Padano | dal 30 aprile al 5 maggio, ore 9.30-17.30

lunedì 30 aprile

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

COME TRADIZIONE E INNOVAZIONE POSSONO AIUTARCI A VIVERE MEGLIO

Presentazione degli EXPO Days presso Palazzo Moroggia, a cura di Parco Tecnologico Padano.

dalle ore 15.00 alle ore 16.00

PRESENTAZIONE E VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ALBERI

a cura dell'artista Roberto Bertazzon.

La mostra *Alberi in via d'estinzione* con sculture in cristallo di Murano realizzate nelle antiche fornaci Venini: proiezione di video e illustrazione da parte dell'artista del progetto culturale e scientifico.

martedì 1 maggio

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

COME TI VALORIZZO LA GENUINITÀ DI UN PRODOTTO

Il Parco Tecnologico, il marchio DNA Controllato e i sistemi per la valorizzazione della tipicità.

Il Distretto Riso & Rane, il riso Carnaroli e il Cuore d'Artista realizzato da Offelleria Tacchinardi in partnership con Eataly.

dalle ore 15.00 alle ore 17.00

DISTRETTO RURALE RISO E RANE

Un esempio di valorizzazione del territorio milanese e delle sue produzioni, un'idea nuova in collaborazione con Regione Lombardia.

mercoledì 2 maggio

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

L'EDUCAZIONE ALIMENTARE VERSO EXPO2015

a cura del Comitato "Scuola e Cibo" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

dalle ore 15.00 alle ore 17.00

IL DOMINO DEL CIBO | Dalla produzione alla certificazione, dalla ristorazione alla promozione: il sistema integrato del food lodigiano

a cura della Provincia di Lodi.

dalle ore 17.00 alle ore 17.30

DEGUSTAZIONE DELLA RASPADÙRA LODIGIANA

giovedì 3 maggio

dalle ore 11.00 alle ore 13.00

IL DEFENCE E RICERCA IN CAMPO ALIMENTARE

a cura del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano.

dalle ore 15.00 alle ore 17.00

IL MADE IN ITALY INCONTRA IL MONDO ISLAMICO
a cura di HALAL Italia.

dalle ore 17.00 alle ore 17.30

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI LOMBARDI COME VEICOLO DI COMUNIONE TRA I POPOLI
a cura di Offelleria Tacchinardi.

venerdì 4 maggio

dalle ore 11.00 alle ore 11.30

DEGUSTAZIONE DEL DOLCE CUORE D'ARTISTA
Un esempio di valorizzazione del territorio milanese, a cura di Offelleria Tacchinardi.

dalle ore 11.30 alle ore 13.00

ALBERI, BIODIVERSITÀ E TURISMO SOSTENIBILE | Alberi e biodiversità, l'esperienza del Parco Adda Sud. Il Lodigiano per Expo, turismo eco-friendly sul fiume Po
a cura di Parco Adda Sud e Provincia di Lodi.

dalle ore 15.00 alle ore 17.00

CIBI E CULTURE TRA MILANO E IL MONDO | La cucina etnica come strumento per capire le problematiche di sicurezza alimentare
a cura del Parco Tecnologico Padano.

sabato 5 maggio

dalle ore 11.00 alle ore 11.30

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI LOMBARDI COME VEICOLO DI COMUNIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO
a cura di Offelleria Tacchinardi.

dalle ore 11.30 alle ore 13.00

ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ: TRA RICERCA E IMPRESA
a cura del Parco Tecnologico Padano.

dalle ore 15.00 alle ore 16.00

PRESENTAZIONE E VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ALBERI
a cura dell'artista Roberto Bertazzon
La mostra *Alberi in via d'estinzione* con sculture in cristallo di Murano realizzate nelle antiche fornaci Venini: proiezione di video e illustrazione da parte dell'artista del progetto culturale e scientifico.

dalle ore 16.00 alle ore 17.30

PRESENTAZIONE DI ALIMENTA ITALIA, LA PRIMA WORK ACADEMY NEL SETTORE DELL'ARTE CULINARIA ITALIANA
A seguire degustazione dei prodotti delle quattro aree tematiche in cui opera Alimenta Italia: pasta-gastronomia | pane-pizza | gelato | dolci.
A cura di Alimenta Italia.

Museo del Risorgimento | Palazzo Moriggia, via Borgonuovo 23
dal 30 aprile al 5 maggio ore 9.30-17.30

Informazioni: www.tecnoparco.org
Ingresso libero

IL RINASCIMENTO DEL GUSTO

a cura di GoodMi Cucina in Movimento

L'ape car di GOODMI, veicolo vintage allestito a "cucina in movimento", protagonista del sapore e del gusto durante EXPO DAYS 2012

Museo del Risorgimento

Palazzo Moriggia, via Borgonuovo 23

Durante la rassegna *La terra incontra la scienza. Alberi in via d'estinzione*

dal 30 aprile al 5 maggio ore 11.00-14.30



L'Ape car di GoodMi ospiterà, durante gli Expo days, gli chef del Consorzio Cuochi di Lombardia, che prepareranno piatti con i prodotti del territorio lombardo. La cucina in movimento stazionerà nel cortile proponendosi come deriva dell' appena concluso Salone del Mobile, e quale simbolo post-moderno del gusto itinerante e proposta raffinata per eventi e cerimonie.

Gli Chef del Consorzio Cuochi di Lombardia, durante la rassegna *La terra incontra la scienza. Alberi in via d'estinzione*, prepareranno, nel cortile del palazzo, il tipico risotto alla milanese.

Il momento conviviale consentirà ai partecipanti di incrociare le forchette e discutere in maniera informale le questioni che saranno poste all'attenzione del pubblico da esperti e relatori dei workshop.

Informazioni: tel. 02 4403274 | goodmitaly@gmail.com | www.goodmi.it

BANKJETE - ATTI ALIMENTARI

Festival di teatro, cinema, arte - Azioni Eventi Musica in cucina

a cura di

FOODA - Food Design Association

Organizzazione di progettisti, studiosi e comunicatori, focalizzata su studio, ideazione e innovazione degli atti alimentari attraverso la progettazione sostenibile delle strutture narrative dei sistemi produttivi e distributivi e dei relativi supporti utili al consumo e alla fruizione dei prodotti agro-alimentari.

Festival internazionale in cui le arti dello spettacolo incontrano il cibo: sei giorni per esplorare i significati e i valori simbolici del cibo, per dialogare sulle contingenze del sistema alimentare, raccontare la storia e l'innovazione degli atti alimentari.

Obiettivi di **Bankjete** sono l'ampliamento dei temi di Expo2015, la promozione delle arti e dello spettacolo attraverso il linguaggio del cibo, il coinvolgimento attivo della città e dei cittadini, il banchetto come metafora di convivialità e confronto.

**Luoghi vari della città: teatri, cinema, case private, parchi, ristoranti, gallerie
da martedì 1 a domenica 6 maggio**

Informazioni: www.bankjete.com

COLTIVARE IL FUTURO Expo Days in Cascina Cuccagna

a cura di
Consorzio Cantiere Cuccagna

Cascina Cuccagna, via Cuccagna 2/4 - angolo via Muratori
da martedì 1 a domenica 6 maggio

Workshop, visite guidate, laboratori per bambini, mercato agricolo, bookcrossing dedicato ai temi della sostenibilità, incontri con agricoltori alla scoperta della nascita del cibo, workshop di cucina e un percorso di giardinaggio critico urbano per le via di Porta Romana. Durante la settimana saranno sempre aperti il ristorante Un posto a Milano-Cucina e Bar in Cascina Cuccagna e la Bottega di Campagna Amica.

Informazioni: www.cuccagna.org | info@cuccagna.org
Ingresso libero

CASCINE APERTE

Le Aziende del Distretto Agricolo Milanese aprono le loro porte ai visitatori e ai curiosi, proponendo talvolta anche un programma di attività, degustazioni e festa. Non tutti sanno che a Milano si produce ancora latte, riso e tanto altro. Un'occasione unica per scoprirlo.

Cascina Battivacco, Società Agricola Fedeli, via Barona 111

dalle ore 10.00: vendita diretta, visita Cascina
dalle ore 15.00: attività per bambini, battesimo della sella

Cascina Sora, Azienda Agricola Paloschi via Sora 6

dalle ore 10.00: visita scuderie, battesimo della sella e dimostrazione di pony games

Cascina Basmetto, Azienda Agricola Papetti, via Chiesa Rossa 265

dalle ore 10.00

Cascina Campi, Azienda Agricola Campi Trenno, via Fratelli Rizzardi 15

dalle ore 10.00: spaccio, visite guidata, esibizione falconieri

Cascina Caldera, Società Agricola Caldera, via Caldera 6

dalle ore 10.00: vendita diretta
Laboratorio delle Api dell'Azienda Mauro Veca con degustazione miele

Cascina Gaggioli, Azienda Agricola Bossi e Quattri, via Selvanesco 25
dalle ore 10.00: spaccio aperto, panini e musica

Cascina Campazzo, Parco Ticinello, via Dudovich 10
dalle ore 10.00: vendita latte
nel pomeriggio: festa di aquiloni per bambini in collaborazione con Associazione Parco Ticinello

Cascina Lucini, Azienda Agricola La Corte, via Antonio Mosca 195
dalle ore 10.00: visita risaie e cascina

Cascina Colombera, Azienda Agricola Verga, via Airaghi 49
dalle ore 10.00: visita con spaccio aperto

Azienda Agricola Punto Verde, via Cavriana 70
ore 9.00 - 13.00: visita vivaio, serre e ombrai con presentazione tecnica delle coltivazioni



SPORT E/È SALUTE PER EXPO 2015

Una Settimana di attività sportivo - formative all'Arena Brera

Fase finale dei "TROFEI DI MILANO – 5 CERCHI PER EXSPORT"

In occasione del 50° Anniversario AICS

a cura

del Comitato di Indirizzo e di Programmazione del Programma EXSPORT

giovedì 3 maggio

- ore 9.15: gare di staffetta scuole secondarie di 1° grado
- ore 11.00: attività sportive-ricreative
- ore 11.15: educazione alimentare
- ore 11.30: gare di staffetta scuole secondarie di 1° grado

venerdì 4 maggio

- ore 9.15: gare di staffetta scuole primarie
- ore 11.00: attività sportive-ricreative
- ore 11.15: educazione alimentare
- ore 11.30: gare di staffetta scuole primarie

sabato 5 maggio

- ore 9.00: ritrovo partecipanti
- ore 9.15: cerimonia di apertura
- ore 9.30: "prova lo sport" senza limiti di età
- ore 9.45: attività sportive-ricreative
- ore 10.00: "la staffetta: super finale" - scuole primarie (4-3-2-½-½)
- ore 11.00: nonni e nipoti... in pista
- ore 11.20: la staffetta: super finale - scuole secondarie di 1° grado (4-3-2-1)
- ore 11.45: attività sportive-ricreative
- ore 12.00: salute per sport

Il filmato migliore girato durante le giornate all'Arena potrà partecipare a "Sport Movies & Tv 2012 – 30° Milano International Ficts Fest", campionato mondiale del cinema e della tv sportiva (5-9 dicembre 2012).
sito web: www.sportmoviestv.com

*Tutte le attività dell'Arena sono ecosostenibili con ISCRIZIONI GRATUITE ed aperte alle persone diversamente abili. Ogni studente e/o accompagnatore dovrà presentarsi con il **pettorale sul petto** e con la **carta di partecipazione** debitamente compilata in ogni sua parte e recante chiaramente il numero "Codice Trofei" della Scuola di appartenenza nell'apposito spazio riservato.*

Arena Civica Gianni Brera, via Byron 2
da giovedì 3 a sabato 5 maggio dalle ore 9.00 alle 12.00

Informazioni: tel. 02 89409076 | aicsmilano@ficts.org

DEPURART LAB GALLERY

produzione
**Associazione Culturale Arte da mangiare
mangiare Arte**



Depuratore di Milano Nosedo,
via San Dionigi 90
giovedì 3 e domenica 13 maggio

L'Associazione Culturale Arte da mangiare mangiare Arte inaugura il 3 maggio la galleria/ LABORATORIO sperimentale "DepurArt Lab Gallery". Ospite della Galleria è il progetto *Orti d'Arte*, installazioni realizzate da artisti all'interno dello spazio dell'impianto, il cui raccolto inizierà a maggio. A ogni artista sono stati affidati 100 mq di terreno sui quali lavorare per un anno, sperimentando, come in un vero e proprio laboratorio, materiali e tecniche di vario tipo.

All'interno del depuratore Nosedo si svolgerà una festa domenica 13 maggio intorno alle ore 11.00. Saranno invitati tutti i cittadini unitamente ai partner che operano sul territorio del parco della Vettabbia (l'antica Valle dei Monaci).

giovedì 3 maggio

Inaugurazione della Galleria / Laboratorio DepurArt LabGallery in collaborazione con le istituzioni partner

domenica 13 maggio

Festa aperta ai cittadini e partner attivi sul territorio della Vettabbia

Informazioni: tel. 02 54 122 521 | info@artedamangiare.it | www.artedamangiare.it |
<http://www.flickr.com/photos/artedamangiare/>

PIATTO SOLIDALE D'ARTISTA

produzione

Associazione Culturale Arte da mangiare mangiare Arte

Iniziativa creata dodici anni fa da Ornella Piluso, in Arte topylabrys, coinvolge ristoranti e hotel prestigiosi di Milano. Si tratta di un vero e proprio laboratorio di ricerca, sviluppato negli anni come parte integrante del progetto "Il Raccolto". Dall'incontro tra Artista e Chef scaturisce una sinergia inedita, che consente allo chef di creare e proporre al pubblico del ristorante una nuova ricetta. Al contempo l'artista presenta nel locale scelto una sua opera, frutto della relazione esperienziale con lo Chef.

Per sei mesi nei ristoranti e negli hotel coinvolti il pubblico potrà **gustare l'Arte anche attraverso il suo Sapore**.

Per ogni piatto gustato, 1 EURO sarà devoluto alla "tazzinetta benefica", storica realtà milanese che da più di cento anni offre pasti ai bisognosi.

Ristoranti coinvolti

Acanto del Principe di Savoia, Antica Trattoria Monluè, Buon Gusto, Trattoria Casa Fontana 23 Risotti, Don Carlos e Caruso del Grand Hotel et de Milan, Green Restaurant di Echo Starhotel, Il Teatro dell'Hotel Four Seasons, Galleria, El Brellin, Joia, Osteria Magenes, Pacific dell'Hotel Hilton, L'Erba Brusca, Il Liberty, Pont de Ferr, Nhow del Nhow Hotel, Roses del Rosa Grand Starhotel, Il Rubacuori dell'Hotel Chateau Monfort, Ristorante Savini, Sophia's Restaurant dell'Hotel Enterprise, Ristorante St Andrews, Straf Hotel, Ristorante Unico, Il Visconte, Piemonte: Villa Crespi

Informazioni: tel. 02 54122521 | info@artedamangiare.it | www.artedamangiare.it