

Giornale di Cantù – sabato 18 febbraio

**LA FIERA DEL GUSTO**

**SAPORI  
in SCENA**

**3-4-5 MARZO  
2017**

**PALAZZO STORICO DELLE ESPOSIZIONI  
MARIANO COMENSE (CO)**

**Esposizione e vendita prodotti tipici italiani  
Show-cooking • Degustazioni**

**VENERDÌ 3 marzo  
INGRESSO GRATUITO  
ore 12.30 INAUGURAZIONE  
con Aperitivo per tutti**

**SABATO 4 marzo  
dalle ore 17 alle ore 19  
FESTEGGIAMO IL CARNEVALE  
Musica e Chiacchiere per tutti**

**venerdì 12.00-22.00 INGRESSO GRATUITO  
sabato-domenica 10.00-22.00 (INGRESSO €4)**

Scarica dal sito [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it) il coupon e avrai diritto all'ingresso a tariffa ridotta!!

**#saporinscena**

Organizzazione **EXPOPOINT** - tel. 031.748814 - [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it)

**VISITA  
LA FIERA  
E SOSTIENI**

**#terremotocentroitalia**

Gusta e acquista  
i prodotti delle zone  
colpite dal sisma

con il patrocinio di:

COMUNE DI  
MARIANO COMENSE

# Sfida ai fornelli

## I sindaci si affrontano a colpi di super ricette



**MARIANO COMENSE (ml)** Mariano vs Olgiate.

La sfida ai fornelli, questa volta, la si gioca in casa.

Si caleranno nei panni degli chef **Giovanni Marchisio** e **Simone Moretti**.

A colpi di ricette, durante la fiera enogastronomica «Sapori in Scena», si consumerà così la gustosa partita tra il sindaco di Mariano Comense e quello di Olgiate Comasco.

I due saranno chiamati a interpretare una ricetta, cavallo di battaglia, da preparare per l'ora del tè.

Sceglieranno il dolce o il salato? Gli assi li tengono ancora ben nascosti nelle loro maniche...

A chi andrà il titolo di Masterchef della Brianza è infatti ancora tutto da scoprire in via Matteotti a Mariano, al Palazzo delle Esposizioni.

Sabato 4 marzo, alle 17.30, vedremo Marchisio e Moretti all'opera. Dimenticate le sudate carte sul tavolo dell'ufficio del Comune, si rimboccheranno le maniche con tanto di cappello da cuoco e grembiule ben allacciato in vita.

Intanto noi abbiamo colto l'occasione per rivolgere loro qualche domanda in materia di food e capire se cibo e politica vanno a braccetto. Tra piatti preferiti e piatti che cucineranno per i loro peggiori nemici, ecco cosa gli abbiamo chiesto e cosa ci hanno risposto.

Laura Mosca

CON FEDELITÀ

**MARCHISIO** Sogna il «Festival della Trippa» intanto...

## «A Salvini un bel kebab»

**MARIANO COMENSE (ml)**

Torna a casa dopo una seduta di Consiglio alle 2 di notte e non avete nemmeno approvato il bilancio, apre il frigorifero, cosa cerca? E cosa trova?

«Dopo una serata così, si è chiuso lo stomaco, aprire il frigorifero non servirebbe a granché.

Le piombano amici in casa affamati e senza preavviso, quale piatto improvvisa per mettere tutti d'accordo?

«Pizza da asporto».

Per quale personaggio storico o vivente le piacerebbe cucinare? E che cosa? «Il sogno è una tavolata di "bussèca" (la nostra trippa) lunga tutto il centro storico a conclusione del Perù de Marian. Per chi? Per tutti i cittadini. A Cantù hanno il festival della cazouela, noi non possiamo avere quello della trippa?».

Qual è la sua petite madeleine che la riporta ai ricordi dell'infanzia?

«Il risotto coi funghi».

Il suo chef preferito?

«Mio nonno Aurelio, cuoco per più di 30 anni. Mariano poi è piena di eccellenti, tutti precantini».

Il piatto che le riesce meglio e quello che proprio non azzecca mai?

«Meglio: risotti. Non azzecco mai: fritto misto».

Se dovesse cucinare per il suo

peggior nemico quale piatto preparerebbe?

«Ma se avessi dei nemici dovrei pure invitarli a cena?».

Cucina e politica. Berlusconi, Renzi, Salvini, Grillo: a che piatti li assocerebbe?

«Berlusconi: McDonald's? Renzi: qualcosa di leggero (purtroppo - e così un chilo - non abbiamo ancora digerito l'esito del referendum di dicembre...). Salvini: kebab. Grillo: la prima ricetta trovata sul web».

La mangiata più soddisfacente che ricorda?

«In Vallellina, in un rifugio dopo una camminata, una non stop dagli scarti alle bisciola senza interruzione (con tanto di Sassella e poi Braglio)».

Il scottico del giorno è diventato molto impegnativo».

Con quale ricetta sfiderà Moretti a «Sapori in Scena»?

«Non so, non ho ancora aperto il frigorifero».



Giovanni Marchisio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MORETTI** E vorrebbe cucinare per i reali d'Olanda

## «Renzi, buona ribollita»

**OLGIATE COMASCO (gc)**

Torna a casa dopo una seduta di Consiglio alle 2 di notte e non avete nemmeno approvato il bilancio, apre il frigorifero, cosa cerca? E cosa trova?

«Virtà l'ora vado in dispensa per pane e Nutella».

Le piombano amici in casa affamati e senza preavviso, quale piatto improvvisa per mettere tutti d'accordo?

«Carbonara con l'uovo nero o un piatto di spaghetti aglio, olio e peperoncino».

Per quale personaggio storico o vivente le piacerebbe cucinare? E che cosa?

«Per la famiglia reale olandese, un risotto alla carota arancione».

Qual è la sua petite madeleine che la riporta ai ricordi dell'infanzia?

«Pane burro e zucchero o lo zabaione di nonna Plaucetta».

Il suo chef preferito?

«Seguo su Gambero Rosso Channel le chef inglesi Nigella Lawson e Lorraine Pascale. Ricette pratiche, ma d'impatto».

Il piatto che le riesce meglio e quello che proprio non azzecca mai?

«Zuppa inglese al doppio cioccolato, cherry alle ciliegie e panna. Invece sbaglio spesso il fudge al cioccolato».

Se dovesse cucinare per il suo

peggior nemico quale piatto preparerebbe?

«Anziché, nervetti o osibuchi... non riesco a mangiarli».

Cucina e politica. Berlusconi, Renzi, Salvini, Grillo: a che piatti li assocerebbe?

«Berlusconi a un risotto alla milanese, Renzi a una ribollita toscana, tanta pazienza nel cucinarla anche con materiali di recupero per un buon risultato...».

«Da piccolo, le gliugiate estive con tutto il parentado di mio zio Natalo, garantito specialità con i prodotti del suo orto».

Con quale ricetta sfiderà Marchisio a «Sapori in Scena»?

«Due ricette a base di uova. Io presenterò il progetto dell'uovo nero e un tiramisù».



Simone Moretti

# SPECIALE SAPORI IN SCENA

A palazzo storico di via Matteotti in programma un weekend di gusto

## Mariano città del gusto: torna «Sapori in Scena»

*Un'esposizione con vendita al pubblico completata da laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti chef stellati del territorio lombardo e incontri d'autore all'insegna dell'eccellenza e della qualità*

**MARIANO COMENSE** (nel) esposizione e vendita di prodotti tipici italiani, show cooking con i migliori chef del territorio, degustazioni e corsi di cucina: il prossimo weekend torna «Sapori in Scena». Da venerdì 3 a domenica 5 marzo, si svolgerà quindi la terza edizione della fiera del gusto, promossa da ExpoPoint presso il palazzo storico delle esposizioni di via Matteotti, che si conferma una qualificata vetrina delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni tipiche territoriali, in un confronto di sapori, di tradizioni e di culture culinarie per offrire al pubblico un percorso incentrato sulla qualità del mangiare e bere sano e bene. All'interno della manifestazione avrà particolare rilevanza la seconda edizione del concorso «Dolci in Scena», organizzato in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Como e dedicato a tutti i pasticceri non professionisti che si vogliono mettere in gara. Scopo del contest, suddiviso in tre categorie (frittelle di Carnevale, dolci della tradizione italiana e torte delle grandi occasioni) è rappresentare, attraverso un dolce, la golosità in ogni sua sfaccettatura. La partecipazione è gratuita: i partecipanti dovranno inviare la domanda di iscrizione con allegati: fotografia del dolce proposto, fotografie/video delle fasi di realizzazione del dolce proposto insieme alla ricetta completa all'indirizzo [saporinascena.blogspot.it](http://saporinascena.blogspot.it). Parteciperanno al concorso i primi dieci iscritti per ogni categoria. Durante i giorni di manifestazione si terranno inoltre dei «Food Show no stop», con la presenza dei migliori chef del territorio, tra cui Stefano Terardi (del ristorante



«La Rimessa») e **Davide Longoni** (dell'hotel/ristorante «Sole»), oltre che ad aspiranti chef come **Giovanni Marchisio** e **Simone Moretti**, rispettivamente primo cittadino di Mariano e di Olgiate Comasco. Presente alla fiera anche il «Consorzio di Amatrici» con tutta la tipicità dei propri prodotti locali. Sarà possibile comprare direttamente le produzioni locali (formaggi e salumi) e gustare

la varie tipicità presso il ristorante che sarà allestito in fiera. Non mancheranno le sorprese per tutti i bambini presenti e i laboratori aperti a tutti con accesso sarà libero, senza obbligo di iscrizione. Il costo di ogni laboratorio è di 5 euro e naturalmente ogni partecipante potrà portarsi a casa quanto prodotto con le proprie mani. Ai corsi potranno partecipare tutti, adulti e bambini a partire dai 5 an-

ni. In «Sapori in scena» cultura gastronomica e tipicità si fondono, partendo dalle tradizioni e dai sapori locali del comprensorio mariano e delle Brianze per continuare attraverso un viaggio tra le regioni italiane con produzioni tipiche e selezionate in grado di colpire i palati dei buongustai, in nome del binomio della qualità e dell'eccellenza.

**Carlotta Nespoli**  
© FIERA DEL GUSTO - SUIRIPATA



**SPECIALE**

**SAPORI IN SCENA**

A cura di SPM Pubblicità

**Mariano Comense.** Enogastronomia al top il 3,4 e 5 marzo

**Fiera del Gusto.**

# Sapori in Scena, atto 3° Da venerdì 3 marzo

Dal 3 al 5 marzo 2017 ritorna Sapori in Scena, la fiera del gusto, promossa da Expo Point con particolare attenzione alle eccellenze enogastronomiche.

Per tutti gli appassionati di enogastronomia, moderni #foodlovers e #winelovers, è in arrivo al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense (CO) (via Matteotti 8/10) un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana e lombarda.

La manifestazione ritorna con il suo "Atto III", dopo il successo delle edizioni precedenti e propone degustazioni, acquisti, e cultura enogastronomica in un viaggio tra i produttori del territorio italiano. Un'esposizione con vendita al pubblico completata dai laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti "chef" del territorio lombardo.

Sapori in Scena si conferma una qualificata vetrina delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni tipiche territoriali, in un confronto di sapori, di tradizioni ed di culture culinarie per offrire al pubblico un percorso incentrato sulla qualità del "mangiare e bere sano e bene".

La manifestazione 2017, come per la passata edizione, vede il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che oltre che territori all' rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità (Associazione provinciale Cuochi di Como - Fisar Federazione Italiana Sommelier - Albergatori e Ristoratori, Confcommercio).

Sapori in Scena alzerà il sipario venerdì 3 marzo alle ore 12 con il taglio del nastro e un aperitivo con la presenza del Sindaco Giovanni Marchisio e del Consigliere Regionale Daniela Maroni.

Sapori in Scena con la presenza



Il sindaco di Mariano Giovanni Marchisio, insieme con Rita Frassi ed Elena Monti di Expo Point

di produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità e ai prodotti di altri territori e di altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, nuove e "gustose" conoscenze permettendo all'espositore in mostra di ampliare i mercati di riferimento.

Il Palazzo delle Esposizioni ospiterà il meglio della tradizione enogastronomica locale, regionale e nazionale.

Si potranno trovare salumi stagionati da taglio, sapori lucani con olio extravergine, formaggi conservati e sott'olio; sapori liguri con focaccia pesto olio creme spalmabili e pasta fresca; olio vino zafferano dal territorio umbro; dalla Toscana il fagiolo zolfino; i sapori dell'Emilia Romagna e di Parma con salumi formaggi pane e pasta, i sapori e profumi della Puglia e del Salento. Anche sapori sardi e sic-

liani.  
**SAPORI IN SCENA**  
Palazzo Storico delle Esposizioni - Mariano Comense, in via Matteotti 8. Orari Venerdì 3 - ore 12-22 - Ingresso gratuito per tutti i visitatori! Sabato 4 - domenica 5 marzo - ore 10 - 22. Biglietto ingresso - euro 4,00 - ridotto euro 3 (coupon di riduzione su sito [www.saporinascena.it](http://www.saporinascena.it)) [www.saporinascena.it](http://www.saporinascena.it)



## In fiera i prodotti italiani e tante ricette

A Sapori in Scena tanti gli Chef che faranno gustare e conoscere i "segreti" dei loro piatti secondo la tradizione del territorio ed dando spazio anche a delle rivisitazioni personalizzate: dallo chef Sergio Mauri uno dei patron dell'Associazione Cuochi Como a Jorge Sanchez del Ristorante La Limonaia di Merone, da Giuseppe Ternoni del ristorante Castello di Varzi (Pv) a Stefanolerardi del Ristorante La Rimessa di Mariano Comense, dallo chef Massimiliano Tansini della Trattoria la Moltrasina e della Locanda San Martino, allo chef Davide Caranchini del Ristorante La Materadi di Cerobbio, da Davide Longoni del Ristorante Albergo Sole di Mariano Comense allo chef Manuel Colombo del Ristorante Inarca di Proserpio - Co, dallo chef

Devide Maci del Ristorante The Market Place di Como allo Chef del Ristorante Croitto del Sergente di Lora - Co, da Moreno Nesi di Moraleventi, e Paolo Agostinelli con il suo famoso Fagioli Zolfino, e non da ultimo lo chef Paolo Longoni del Ristorante Belle vista - Valesio. Una simpatica novità la presenza di una simpatica competizione culinaria degli aspiranti Chef Simone Moretti Sindaco di Olgiate Comasco e Giovanni Marchisio Sindaco di Mariano Comense. Sapori in Scena non dimentica il Consorzio di Amatrice che anche quest'anno sarà ospitato con tutti i prodotti locali. Sarà possibile comprare direttamente le loro produzioni (formaggi pecorini e salumi) e gustare la loro tipicità anche presso il Ristorante in Fiera.

La Provincia – mercoledì 1, giovedì 2, venerdì 3, domenica 5 marzo

**LA FIERA DEL GUSTO**

**SAPORI  
in SCENA**

**3,4,5 MARZO  
2017**

**PALAZZO STORICO DELLE ESPOSIZIONI  
MARIANO COMENSE (CO)**

con il patrocinio di:

**Esposizione e vendita  
prodotti tipici italiani  
Show-cooking • Degustazioni**

**VENERDÌ 3 marzo**  
INGRESSO GRATUITO  
ore 12.30  
INAUGURAZIONE  
con Aperitivo per tutti

**SABATO 4 marzo**  
dalle ore 17 alle ore 19  
FESTEGGIAMO  
IL CARNEVALE  
Musica e Chiacchiera  
per tutti

**VISITA  
LA FIERA  
E SOSTIENI**

Warrmatocombellia

Gusta e acquista  
i prodotti della zona  
colpiti dal sisma

**venerdì 12.00-22.00 INGRESSO GRATUITO**  
**sabato-domenica 10.00-22.00 (INGRESSO €4)**

Sconto dal sito [www.saporiscena.it](http://www.saporiscena.it)  
il coupon e avrà diritto all'ingresso a tariffa ridotta!

**#saporiscena**

EXPOPOINT tel. 031.749814 - [www.saporiscena.it](http://www.saporiscena.it)



DA DOMANI FINO A DOMENICA

## Torna "Sapori in scena" Con due sindaci ai fornelli

**M**ariano si appresta a gustare il weekend. Da venerdì 3 a domenica 5 marzo, l'occasione è quella di vivere un'esperienza gastronomico-culturale all'interno del Palazzo delle Esposizioni, per "Sapori in Scena", la fiera del gusto giunta promossa da ExpoPoint e giunta alla terza edizione.

A Mariano si svolgerà una tre giorni in cui si alterneranno dimostrazioni culinarie, degustazioni, approfondimenti e momenti di shopping con tanti prodotti da portarsi a casa. La manifestazione vuole dare alle territorialità al Made in Italy,

con particolare attenzione ai prodotti gastronomici.

«Anche quest'anno il ricco calendario di eventi, si arricchisce del timbro di qualità apposto dall'Associazione Cuochi Como che sostiene e promuove il lavoro e la professionalità dei giovani cuochi» fanno sapere le organizzatrici Elena Monti e Rita Frassi.

Tanti gli chef che faranno gustare e conoscere al pubblico in sala, i segreti dei piatti migliori secondo la tradizione del territorio e dando spazio anche a delle rivisitazioni personalizzate. Tra gli attesi, lo chef Sergio Mauri, uno dei patron dell'Associazione Cuochi Como, Jorge Sanchez e Giuseppe Terno che arriverà accompagnato da uno

storico conte per raccontare approfondimenti su Varesi, sul suo Castello e sulle sue tradizioni gastronomiche del Pavese. Mariano sarà rappresentato dallo chef Stefano Ierardi e da Davide Longoni. A Sapori in Scena ci saranno ancora: Massimiliano Tansini, Davide Caranchini, Manuel Colombo, Davide Maci, Moreno Nesi, Paolo Agostinelli e Paolo Longoni che ha in curriculum un anno nella cucina di Gordon Ramsey, lo chef noto anche per le sue trasmissioni televisive.

«Quest'anno avremo anche una chef donna: Antonella Coppola». Per sapere i dettagli e gli orari degli Show-Cooking è sufficiente consultare il sito internet della mani-



Massimiliano Tansini sarà protagonista di uno show cooking

festazione dove è anche possibile scaricare il coupon per l'ingresso ridotto nelle giornate di sabato e domenica.

«Venerdì Sapori in Scena apre alle 12 alla presenza del consigliere regionale Daniela Maroni e del nostro sindaco Giovanni Marchisio» dicono le organizzatrici. Proprio Marchisio sarà protagoni-

sta di una simpatica sfida ai fornelli con Simone Moretti, sindaco di Olgiate Comasco, in calendario sabato alle 17.30.

Sempre sabato, alle 15, è prevista una lezione magistrale sull'Amatriciana, tenuta proprio dagli esponenti del Consorzio omonimo presente in fiera e da cui si possono acquistare direttamente i tipici

prodotti, raggiungendo il doppio scopo di comprare cibo di qualità e far del bene alle zone terremotate.

Tante iniziative e tanti sapori al Palazzo Storico delle Esposizioni. «Inoltre, sabato, dalle 16, si festeggerà carnevale con chiacchiere per tutti i visitatori».

Anche per l'edizione 2017 Sapori in Scena ha il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che oltre che territoriali rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità (Associazione provinciale Cuochi di Como - Fisar Federazione Italiana Sommelier, Confcommercio). L'appuntamento è a Palazzo Storico delle Esposizioni - Mariano Comense - Co (Via Matteotti 18): venerdì 3 dalle ore 12 alle 22 a ingresso gratuito per tutti i visitatori; sabato 4 domenica 5 marzo: dalle ore 10 alle 22. Biglietto Ingresso - 4 euro, ridotto 3 euro (coupon di riduzione su sito [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it)). [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it).

V. Dal

# Mariano Comense

## “Sapori in scena” a Mariano Chef e cibi lombardi protagonisti

**La rassegna gastronomica.** Ieri l'inaugurazione, show cooking e assaggi anche oggi e domani  
L'evento clou: la “Sfida all'ultimo uovo nero” tra il sindaco di casa Marchisio e l'olgiatese Moretti

**MARIANO**  
**VIVIANA DALLA PRISA**  
Ha inaugurato ieri l'attesa terza edizione di “Sapori in Scena”, la kermesse enogastronomica che porta al Palazzo Storico delle Esposizioni una buona selezione di prodotti del territorio. Se l'Italia è ben rappresentata da Nord a Sud con i prodotti tipici di ogni regione, è il territorio Lombardo ad essere vero protagonista anche grazie agli chef presenti.

**Il taglio del nastro**  
Il taglio del nastro alla presenza del consigliere regionale Daniela Maroni e del sindaco di Mariano Giovanni Marchisio ha ufficializzato l'apertura della fiera. Daniela Maroni ha voluto rivolgere al numeroso pubblico accorso fin dall'apertura con un saluto: «Il cibo costituisce un'esperienza che coinvolge tutti i nostri sensi ed è un modo molto efficace di esprimere le nostre tradizioni e la nostra cultura. Il cibo è un elemento indispensabile per il nostro turismo. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare la consapevolezza, evitare gli sprechi, anche scegliendo dei prodotti del nostro territorio, che siano di qualità e a chilometro zero».

Il pubblico, che ieri ha potuto visitare la mostra, è stato ad ingresso gratuito, si è poi recato allo show cooking dello chef Sergio Mauri, che con Cressorti ha portato a Mariano l'Associazione Cuochi Como. Proprio per il buon cibo e il buon bere, “Sapori

in Scena” si sta distinguendo come manifestazione di qualità, anche oltre i confini provinciali. «Grazie anche al sostegno e alla collaborazione con le associazioni di settore, la manifestazione sta diventando ben riconoscibile al pubblico», dice Elena Monti di Expo Point, ente organizzatore della kermesse. «Noi ci rivolgiamo direttamente al pubblico, non agli operatori, che comunque sono sempre i

**■ Oggi e domani**  
**apertura dalle 10**  
**fino alle 22**  
**al Palazzo Storico**  
**delle Esposizioni**

**■ Ieri l'ingresso**  
**era gratuito**  
**Oggi e domani**  
**prezzo del biglietto**  
**a 4 euro (3 ridotto)**

benvenuti in fiera. Anche quest'anno siamo decisamente soddisfatti del livello qualitativo che grazie alle nostre importanti partnership riusciamo ad offrire ai nostri visitatori».

Amplio il programma di dimostrazioni e assaggi anche per la giornata di oggi e domani. In Sala Grigna, al secondo piano, oggi alle 11: dimostrazione di cucina con Bimby “Purè di Patate e

Piadina”, alle 12 Matteo Cesana propone “La Cassoeula del Togn”, alle 13.30 lo chef Moreno Nesi con Alessandra Crippa cucinano il “Risotto al Pino mugo, petto di farzona leggermente affumicata al pino mugo”, alle 15 lo chef Fausto Merlini del Consorzio di Tutela del Pecorino Amatriciano terrà una “Lezione Magistrale di Amatriciana”.

Alle 16 lo chef Stefano Lerardi propone gli gnocchetti di ricotta alle erbe (senza glutine) con gamberi, limone e curcuma.

**Primi cittadini contro**

Alle 17.30, si terrà l'evento clou della giornata: la “Sfida all'ultimo uovo nero” tra gli aspiranti chef Simone Moretti, sindaco di Olgiate Comasco e Giovanni Marchisio, primo cittadino marianese. Per questo sabato di Carnevale i due abbandoneranno la fascia e si sfideranno a colpi di ricette dolci e salate. Per concludere, lo chef Davide Longoni propone la “Millefoglie di polenta del dolce lago” e Mario Agostinelli i “Fagioli zolfini all'uccelletto con salsiccia”. “Sapori in Scena” ha il patrocinio e la collaborazione di Associazione provinciale Cuochi di Como, Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori e Confcommercio.

L'appuntamento è al Palazzo Storico delle Esposizioni - Mariano Comense, in via Mattiotti 8; oggi e domani, dalle 10 alle 22. Biglietto: 4,00/3,00 euro con coupon di riduzione su sito [www.saporinascena.it](http://www.saporinascena.it)

Tra gli stand



Maroni (a sinistra) e Marchisio

**In mostra**  
**60 espositori**  
**di prodotti**  
**tipici italiani**

Intorno agli chef, ben 60 espositori di prodotti tipici italiani. L'Italia è ben rappresentata, tra materie prime e prodotti raffinati, che rendono così anche il settore food innovativo. Come ad esempio, la frutta essiccata e il riso al Fiori disidratati che Isabella Brunetti e la sua famiglia da Cuneo vendono in tutt'Italia con l'e-commerce. Sempre dal Piemonte, da Verelli, arriva la birra al riso, portata da Vittorio Cellonlo e Maria Leonatto: «Oltre ad essere artigianale, la nostra birra ha la particolarità di derivare dal riso, di cui mantiene la caratteristica dolcezza e diventando quasi un prodotto da wine bar più che da pub». Dalla Sicilia arrivano le marmellate di arance Tarocco di Concetta Mineo: «Sono a Mariano per la prima volta e ho portato anche conserve di peperoni rossi, zucca e cipolle siciliane». L'inconfondibile aroma di tartufo arriva dallo stand di Paola Pauselli, che da Città di Castello ha portato i tartufi umbri, proposti anche in creme, salate e pasticcini. Un giro tra i corridoi e si trovano tra gli altri cassoeula, taralli, vino. L'associazione cabiatese “Sotto il Campanile” propone gli stufati con i coriaggi pasquali della signora Stella. Torna a Mariano, ospite degli organizzatori, il Consorzio di tutela dell'amatriciano: Fabio e Fausto propongono i prodotti delle terre colpite dal terremoto. «Siamo felici di essere a Mariano, abbiamo trovato veri amici». V.D.L.



Lo show cooking dello chef Sergio Mauri, evento della giornata di ieri



Marisa Leonatto Stella Ferrari Maria A. Magotto



Fausto Merlini Fausto Pellicciari Isabella Brunetti

# Mariano Comense

## La sfida tra sindaci finisce in parità A Mariano vince "Sapori in scena"

Oggi ultimo giorno  
**Apertura dalle 10 fino alle 22**

**L'evento.** Giovanni Marchisio e il collega di Olgiate, Simone Moretti, protagonisti della gara È stato un successo a colpi di frittata e di "tiramisù". Un coro: «Un modo bello per divertirsi»

MAR AND  
**VIVIANA DALLA PRIA**  
A Sapori in Scena si è festeggiato carnevale. Mentre sulla città pioveva, all'interno del Palazzo delle Esposizioni, in via Matteotti 8, si sono servite chiacchiere e dolci in pieno clima carnascialesco. L'ultimo giorno del Carnevale 2017 ha visto anche due primi cittadini comaschi vestire gli eccezionali panni di chef per un giorno.

Si tratta del marianese Giovanni Marchisio e del sindaco di Olgiate Simone Moretti, che si sono guadagnati l'attestato di "Chef de cuisine" e che raccontano questa iniziativa.

### Tanta volontà

«La volontà è quella di divertirsi – dice Marchisio – Amo la buona cucina e a "Sapori in Scena" non manco mai. L'idea della sfida gastronomica è una buona occasione per divertirsi in compagnia». Marchisio può ammorire nell'albero genealogico un nonno cuoco, ma anche Simone Moretti non è lontano dal mondo dell'enogastronomia. Oltre ad aver frequentato la scuola di cucina, è titolare di un'azienda agricola; tanto che proprio le uova di sua produzione sono state le star della sfida. «La materia prima di queste ricette sono le uova nere di produzione locale – racconta Moretti – la loro caratteristica principale sta nella colorazione del guscio che inoltre è anche particolarmente resistente, inoltre le uova nere

hanno un tuorlo consistente e un albume abbondante».

I due sindaci si sono alternati ai fornelli dove, tra una frittata e un tiramisù, e davanti a una platea incuriosita, si sono simpaticamente prestati alla gara.

Moretti e Marchisio, hanno comunque giocato e scherzato tra loro e con i cittadini, a cui hanno anche proposto i propri piatti. Marchisio ha cucinato una tipica frittata salata e, sebbene

**Le "uova nere" di Simone Moretti sono state le protagoniste della giornata**

**La manifestazione continua anche oggi al Palazzo storico delle Esposizioni. Ecco il programma**

bene il giro della padella non sia andato proprio a buon fine, la frittata di Marchisio è stata comunque gradita dal pubblico.

A seguire Moretti ha preparato con le sue uova un tiramisù, dolce non tipicamente di Carnevale, proposto nella versione tradizionale e nella variante con le fragole, entrambe gradite dal pubblico.

A fare da moderatrice Rita

Frassi, organizzatrice di Expo Point, che in passato è stata conduttrice televisiva di primo piano, anche sulle reti Rai. Il pubblico presente in sala ha premiato i sindaci con un ex-aequo. Entrambi i sindaci hanno ricevuto l'attestato di "Chef de cuisine".

### Degustazioni guidate

La giornata di ieri, che ha visto alternarsi show cooking e degustazioni guidate, si è conclusa proprio con protagonisti i dolci della tradizione italiana. Anche la giornata di oggi, prevede, un momento speciale dedicato alle torte delle grandi occasioni, con premiazione alle 20.

Gli appuntamenti della giornata, però, iniziano alle 11 con lo chef Matteo Cesana e la "La Cassocula del Togn"; alle 12 lo chef Antonella Coppola e Morena Maci propongono il "Risotto con barbabietola, straciatella di bufala e polvere di miso-soltino". Alle 13, Andrea Pruneri cucinerà il "Risotto Cacio e Pepe", alle 14:30 Giorgio Sanchez propone un aperitivo e a seguire un primo piatto con "Ravioli ripieni di biancostato di vitello, mostarda di Cremona, bietole e limone". Alle 16 chef Marco Neri e Sara Angeri serviranno "Rollè di orata con ciuola di pane bianco e salsa verde". Alle 17:30, chef Stefano Izardi cucinerà "Riso Carnaroli mantecato con crema di carote e succo di arance e calamari al curry". Alle 19, "Risotto Pizzoccherato" di chef Paolo Longoni.



Da sinistra: Giovanni Marchisio (Mariano) e Simone Moretti (Olgiate)



La sfida tra i due sindaci è finita a pari merito. A destra: Rita Frassi



### Degustazioni di vino e birra

A Sapori in Scena, anche oggi sarà la possibilità di seguire delle degustazioni guidate, curate dalla Federazione Italiana Sommelier e dagli albergatori e ristoratori di Como. A partire dalle 12, si potrà approfondire l'universo del bere bene e in modo consapevole. Oggi verranno illustrati "La Falanghina", "Sassi di luna", "La Toscana autoctona e tipica", "La favorita", "Il Cabernet", "Il Barbera", "Il vin Santo", "Il Nobile di Montepulciano". Per quanto riguarda il mondo della birra, verranno degustate la Monastè è una doppio malto di ispirazione monastica, si andrà alla scoperta di birre in stile belga di impronta trappista, si potrà anche scoprire che si può produrre una birra doppio malto di riserva alta fermentazione con ottimi risultati e molto altro.

### Biglietti a 3 e 4 euro

Per avere informazioni complete e dettagliate sull'articolato calendario degli show cooking e delle degustazioni, tutti aperti al pubblico, è consigliabile consultare il sito internet della manifestazione "Sapori in Scena" ([www.saporiscena.it](http://www.saporiscena.it)), fortunata manifestazione giunta quest'anno alla terza edizione. "Sapori in Scena" si propone come una tre giorni di viaggi tra cibi "saporiti" e "tipici" per una vera "festa" del gusto. Oggi si svolge l'ultima giornata di manifestazione e l'appuntamento è al Palazzo Storico delle Esposizioni a Mariano Comense, in via Matteotti 8. L'ingresso al pubblico è dalle ore 10 alle ore 22. Il biglietto d'ingresso è di 4 euro, il ridotto costa invece 3 euro, presentando il coupon di riduzione da scaricare sul sito internet [www.saporiscena.it](http://www.saporiscena.it). V.D.L.

## Mariano Comense

# “Sapori in scena” fa cinquemila Ora elettronica e birre artigianali

**Mariano.** L'organizzatrice: «In crescita ogni anno, può diventare un appuntamento fisso»  
Palazzo delle Esposizioni non si ferma: avanti con la fiera hi-tech e il Brianza Beer Festival

MARIANO

VIVIANA DALLA PRIA

Terzo successo per “Sapori in Scena”, che ha chiuso ieri una tre giorni dedicati al gusto.

Quasi cinquemila visitatori in tre giornate in cui Mariano Comense ha ospitato il meglio dell'enogastronomia che dalla Lombardia abbraccia l'Italia intera.

La manifestazione è in crescita, non solo per la quantità del territorio coinvolto, ma anche per il numero degli eventi di alta qualità proposti.

«Quest'anno siamo riusciti a proporre ben 21 show cooking dei migliori chef italiana e in netta crescita anche il numero delle degustazioni di vino» dice soddisfatta l'organizzatrice **Elena Monti**, che aggiunge: «Siamo molto contenti di come ha risposto il territorio, si è creata una sinergia con le migliori associazioni: con l'Associazione Cuochi, con i Sommelier e Confcommercio che grazie al loro contributo hanno reso ancora migliore la terza edizione di Sapori in Scena».

### Le prossime date

Nell'ottica della sinergia, anche il calendario del Palazzo Storico delle Esposizioni che propone il festival della birra. Il nuovo “Brianza Beer Festival” durante il weekend del 7, 8, 9 aprile porterà a Mariano una importante selezione dei migliori birrifici artigianali. A

corollario anche cibo street food, live music e dj, con vintage market e molto altro. L'ingresso sarà il venerdì e il sabato a partire dalle 18, mentre la domenica sarà a una giornata intera di “Brianza Beer Festival”.

Il cibo e l'artigianato in genere sono il vero filone di successo di questo calendario del Palazzo Storico delle Esposizioni, che terminerà proprio

■ «In crescita anche la qualità e la varietà delle proposte degli stand»

■ «Siamo riusciti a proporre 21 show cooking dei migliori chef italiani»

con la manifestazione sulla birra, al suo debutto assoluto.

«Ha tutte le carte in regola per diventare un appuntamento fisso e irrinunciabile del nostro calendario - dice Elena Monti - abbiamo trovato dei partner che sono in grado di completare la nostra esperienza espositiva in sinergia con “Sapori in Scena”». La prossima manifestazione che

animerà il centrale Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano sarà un altro classico ormai, ovvero la “Fiera mercato dell'elettronica”, che si propone con una nuova gestione e una veste rinnovata il 1° e 2 aprile.

### Il pubblico

Tornando a “Sapori in Scena” si può concludere dicendo che è stata una buona scelta quella di aver dedicato l'apertura del venerdì al “porta aperte a ingresso gratuito” poiché ha garantito un flusso continuo alla manifestazione, che ha visto tra i momenti più apprezzati i corsi di pasta colorata e di cucina barbecue.

«In queste tre edizioni abbiamo sempre registrato una crescita e sicuramente la manifestazione sarà replicata anche il prossimo anno» dice **Rita Frassi** organizzatrice di Expo Point che spiega: «Anche quest'anno abbiamo scelto di sostenere alcune associazioni del territorio. E sempre emozionante rivedere gli amici del Consorzio di Amatriciana che riunisce ben 50 produttori di quelle zone. Il Palazzo delle Esposizioni sarà sempre disponibile a dare una mano a chi ne ha bisogno».

Frassi conclude: «È per noi importante scegliere eventi espositivi molto specializzati con un target ben definito per continuare a distinguerci». Per info sui prossimi eventi: [www.expopoint.it](http://www.expopoint.it)



Uno degli showcooking proposti in questa edizione



Degustazioni tra il pubblico di “Sapori in scena” a Mariano

# LA FIERA DEL GUSTO NON HA DELUSO

52 Mariano Comense

SABATO 11 MARZO 2017  
@giornale di Cantù

Laboratori, show cooking, degustazioni, divertimento e solidarietà: ottimi gli ingredienti e perfetto il risultato della terza edizione di «Sapori in Scena». Da venerdì 3 a domenica 5 marzo, infatti, si è svolta l'edizione 2017 della fiera del gusto, promossa da Expopoint presso il palazzo storico delle esposizioni di via Matteotti, che si è confermato, ancora una volta, una qualificata vetrina delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni tipiche territoriali, in un confronto di sapori, di tradizioni e di culture culinarie per offrire al pubblico un percorso incentrato sulla qualità del mangiare e bere sano e bene



**SUCCESSO** Un'esposizione con vendita al pubblico completata da laboratori del gusto, degustazioni

# «Sapori in Scena»

**MARIANO COMENSE (ncl)** Laboratori, show cooking, degustazioni, divertimento e solidarietà: ottimi gli ingredienti e perfetto il risultato della terza edizione di «Sa-

piche territoriali, in un confronto di sapori, di tradizioni e di culture culinarie per offrire al pubblico un percorso incentrato sulla qualità del mangiare e bere sano e

na», organizzato in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Como e dedicato a tutti i pasticceri non professionisti che hanno voluto cimentarsi ai fornelli e mettersi in gara. Durante i tre giorni di manifestazione si sono inoltre tenuti alcuni interessanti «Food Show no stop», con la presenza dei migliori chef del territorio, tra cui **Stefano Ierardi** (del ristorante «La Rimessa») e  **Davide Longoni** (dell'hotel/ristorante «Sole»), che hanno incuriosito il pubblico, riscuotendo molto successo. Presente alla fiera anche il «Consorzio di Amatrice» con tutta la tipicità dei propri prodotti locali. Non è mancata la solidarietà, quindi, ma nemmeno il divertimento per grandi e piccoli che hanno potuto sperimentare i diversi laboratori proposti dal programma. «Tre giornate di vere eccellenze enogastronomiche dove i nostri chef si sono superati - concludono dall'organizzazione - chiude con successo questa terza edizione. Grazie ai nostri espositori e a tutti coloro che hanno permesso la buona riuscita dell'evento e grazie al numeroso pubblico: la soddisfazione percepita ci carica per iniziare subito a pensare alla prossima edizione cercando sempre idee migliori e proposte di grande qualità».

**Carlotta Nespoli**  
IN FOTOGRAFIA A SINISTRA

**MARIANO VS OLGiate** Tra fritrate alla salsiccia, ti La sfida ai fornelli tra i sind



pori in Scena». Da venerdì 3 a domenica 5 marzo, infatti, si è svolta l'edizione 2017 della fiera del gusto, promossa da Expopoint presso il palazzo storico delle esposizioni di via Matteotti, che si è confermato, ancora una volta, una qualificata vetrina delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni ti-

bene. Le tre aree tematiche (food, wine e beer) sono state rappresentate da pasta e prodotti da forno, prodotti caseari, carni, salumi, frutta, ortaggi, prodotti tipici, biologici e a chilometro zero. All'interno della manifestazione ha avuto particolare rilevanza la seconda edizione del concorso «Dolci in Sce-



**MARIANO COMENSE (ncl)** «Keep calm and Forza Mariano». Lo slogan sarebbe an-

che stato quello giusto, im-



guidate, show cooking con importanti chef stellati del territorio e incontri d'autore all'insegna dell'eccellenza e della qualità

# a» registra il pieno

anisi e tanti siparietti divertenti il match culinario è stato davvero un successo  
nci l'ha vinta l'eccellenza dell'uovo nero



di sabato scorso, non c'è stata proprio partita.

Anche lui stesso aveva, simpaticamente ammesso, fin dall'inizio del match, che il sindaco di Olgiate Comasco, Simone Moretti, aveva fatto le carte in regola per aggiudicarsi la vittoria, non da ultima qualifica di essere un cuoco.

E così tra frittate alla sal-siccia, girate senza il colpo di

polso giusto, e tiramisù alle fragole e al cacao, a vincere la sfida è stato, come spesso avviene, un inaspettato protagonista: l'uovo nero.

L'occasione della sfida culinaria tra i sindaci, promossa da Esoppoim e presentata da una spumeggiante Rita Frassi, ha rilanciato un'eccellenza del territorio comasco.

Simone Moretti ha infatti iniziato tempo fa ad allevare

galline di razza Marans che hanno la caratteristica di depositare uova dal guscio marrone scuro.

«Il progetto dell'uovo nero è nato perché c'era la volontà di far conoscere una razza e la caratteristica di un guscio che non è comune» ha spiegato Moretti con quella passione che anima solo chi crede in ciò che fa.

28/03/2017 DELL'ESPRESSO

## LA RICETTA

La millefoglie di polenta del dolce lago piace al pubblico della manifestazione



A sinistra, lo chef marianese Davide Longoni con Rita Frassi. A destra il suo piatto

**MARIANO COMENSE** [nel] Una ricetta che combina perfettamente la tradizione culinaria del Nord e gli aromi e i profumi del Sud. Siamo parlando della Millefoglie di polenta del dolce lago, preparata, seguendo la sua personale ricetta, dallo chef Davide Longoni durante lo show cooking di sabato 4 marzo, in una sala Grigna

gremita di gente. «Per la preparazione di questo piatto - spiega lo chef rappresentante in quell'occasione Flo-tel e ristorante "Sole" di piazza Rima - ho usato tre tipi di polenta: la polenta taragna, la polenta gialla tradizionale e la polenta di farina bianca e tre tipi di pesce di lago diversi, ovvero: il salmerino, il lavarello e il pesce persico,

infarinandolo e insaporendolo con un pizzico di zenzero. Infine, ho spalmato sulla superficie del mio piatto della confettura di arance». Il piatto, che lo chef definisce un esalato dolce, può essere preparato e servito in tavola come un antipasto o come un secondo, a seconda delle dimensioni delle porzioni.

28/03/2017 DELL'ESPRESSO