

La Provincia 7 febbraio 2019

Sapori in scena diventa concorso "Chef in mezz'ora" aperto a tutti

Mariano

Grande novità per la fiera del gusto, che si svolge dal 29 al 31 marzo al Palazzo storico delle Esposizioni

Cibo, grande amore! Trascorrere il tempo a tavola è da sempre una grande passione degli italiani, ma non solo: sono sempre più sono quelli che hanno voglia di stare anche dietro ai fornelli. Complici le tante trasmissioni televisive e gli chef proposti in modo sempre più empatico, ecco che tanti hanno voglia di essere protagonisti in cucina.

E così, ecco che "Sapori in Scena" è pronta ad accontentare tutti. La fiera del gusto, che si svolge dal 29 al 31 marzo al Palazzo storico delle Esposizioni, da quest'anno introdurrà il 1° Concorso per Chef amatoriali



Il Palazzo storico delle esposizioni di via Matteotti a Mariano

Rita Frassi
«La sfida è aperta a tutti. Va preparato un primo piatto»

dal titolo "Chef in mezz'ora". «La peculiarità è quella di preparare il piatto che si intende presentare, un primo, rigorosamente entro mezz'ora» racconta l'organizzatrice **Rita Frassi**, che spiega: «Anzi tutto per partecipare bisogna inviare la propria candidatura scrivendo una

mail a frassi@expopoint.it con la ricetta che si intende cucinare, la giuria selezionerà 16 partecipanti che si sfideranno sabato e domenica. La Giuria sarà formata da un gruppo di chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como capitanata dal presidente **Cesare Chessotti** e dal vice presidente **Sergio Mauri**.

Il concorso è aperto a donne, uomini e ragazzi che abbiano compiuto i 18 anni di età, è a iscrizione gratuita.

«Il contest prevede una sfida diretta tra i concorrenti, che duelleranno a 2 alla volta: i semifinalisti e finalisti verranno proclamati al termine di ogni singola gara mentre le finali si svolgeranno domenica 31 marzo, con orari da definire».

Expo Sana vuole diffondere la cultura del "mangiare e bere sano e bene" attraverso la conoscenza e la tradizione. In fiera è presente inoltre un'esposizione con vendita al pubblico completata da laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti chef del territorio lombardo. Informazioni: www.saporinascena.it

Viviana Della Pria

Speciale Giornale di Cantù Sabato 24 marzo 2019

SABATO 23 MARZO 2019
Giornale di Cantù

44

SPECIALE SAPORI IN SCENA

SI BEVE MA RESPONSABILE



A «Sapori in scena» Marco Milano lancia un vino e una campagna di sensibilizzazione

MARIANO COMENSE «Vino Dal 29 al 31 marzo 2019 torna «Sapori in scena», la fiera del gusto, promossa da Expoinit, una consolidata realtà di organizzazione eventi che crede profondamente nell'importanza della valorizzazione delle territorialità e del Made in Italy, con particolare attenzione alle eccellenze enogastronomiche.

Sono i riferimenti: sarà il bere responsabile, con un ospite d'eccezione, **Marcu Milano**, in arte «Mardi Mandi», storico personaggio centico di programmi come «Ma di ragazzi». L'argomento del consumo responsabile dell'alcol è molto importante e il progetto di «VINO RESPONSABILE» ambisce a sensibilizzare e far riflettere in modo che si possa gustare il vino, in maniera consapevole.

Milano presenterà in anteprima quest'etichetta di vino che sarà poi lanciata a Vinalty, per una nota azienda, di cui l'ironia sarà testimoniata. «Bere senza costrutti, per motivazioni sbagliate e nel luogo sbagliato, senza dubbio vuol dire bere irresponsabilmente. L'uso dell'alcol, in maniera non responsabile, può comportare rischi gravi di salute e di convivenza civile. Il progetto vuole far crescere la consapevolezza sui pericoli reali, in modo che trovandosi in certe situazioni, ci si possa comportare in maniera idonea per il consumo di alcol. Bere in maniera accorta è un rischio per te e per gli altri. Se devi guidare non bere e se hai bevuto, fai guidare un altro». Di questo messaggio si fa portatore anche

«Sapori in Scena».

«Non ha mai pensato di demonizzare un prodotto vanto della cultura e dell'agricoltura, attraverso il quale si cerca di promuovere e valorizzare l'intero territorio italiano, anche dal punto di vista estetico-chiude Milano - **RESPUM**, dal Latino: «Il Giusto» è un gioco di parole che fa riferimento al bicchiere di vino bianco o nero, in uso come il bere moderato e socializzante. L'idea è quella di far diventare il logo «RESPUM», il simbolo del bere consapevole e responsabile, creando l'ironia del «Wine Lovers»».

Quindi, per tutti i «foodlovers» e «wine lovers» è in arrivo al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense (CD) (via Matteotti 8/10) un weekend di «quasi» all'insegna della grande tradizione culinaria italiana e lombarda. La manifestazione ritorna dopo il successo delle edizioni precedenti che ha riscontrato grandi consensi di pubblico, espositori, importanti chef del territorio, associazioni che hanno collaborato e partecipato alla manifestazione.

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.

La manifestazione 2019, come per le passate edizioni, vede il patrocinio dell'Associazione provinciale Cuochi di Como e di Confcommercio «Sapori in scena» aprirà i battenti venerdì 29 marzo alle 12 fino alle 22, rimarrà visitabile il sabato dalle 10 alle 22 e con gli stessi orari anche la domenica. Biglietto di ingresso 3 euro.

Tutti possono diventare «Chef in mezz'ora»

C'è ancora tempo per iscriversi con una propria ricetta al concorso per cuochi amatoriali

MARIANO COMENSE «In Il Primo concorso per cuochi amatoriali, il «Mestreschef di casa nostra» andrà in scena al Palazzo delle Esposizioni di via Matteotti a Mariano Comense. C'è ancora tempo per iscriversi.

In collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi di Como chiunque a «Sapori in Scena» potrà calarsi nei panni del cuoco, cimentandosi in una gara culinaria dal titolo «Chef in mezz'ora».

La peculiarità del concorso è quella di preparare il piatto che si intende presentare in massimo 30 minuti di tempo.

Il concorso avrà il seguente svolgimento: prima selezione sabato 30 marzo 2019, la semifinale sabato 30 marzo 2019, i concorrenti dovranno rappresentare la stessa ricetta, finale domenica 31 marzo 2019, i concorrenti dovranno presentare una nuova ricetta.

La giuria sarà formata da un gruppo di Chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como capitanata dal presidente **Cesare Chervaroli**, dal vicepresidente **Sergio Manzi** e da un membro del consiglio direttivo.

È aperto a donne, uomini e ragazzi che abbiano compiuto i 18 anni di età e l'iscrizione è gratuita. Prevede la partecipazione di due partecipanti contemporaneamente.

Le selezioni avranno luogo sabato 30 marzo dalle 10 alle 17 per un totale di 16 cuochi amatoriali. Le semifinali e le finali si svolgono domenica 31 marzo con orari da definire.



L'attribuzione dei semifinalisti e finali verrà fatta al termine di ogni singola gara.

I partecipanti al concorso dovranno presentare la ricetta di un primo piatto a scelta. L'organizzazione mette a disposizione dei

partecipanti le postazioni di lavoro e gli strumenti.

I partecipanti alla gara dovranno farsi carico delle materie prime principali da utilizzare per la realizzazione della loro ricetta.

Ogni concorrente dovrà far pervenire l'iscrizione con allegata la ricetta della portata scelta al seguente indirizzo e-mail: francesca@expoinit.it (per info 335/293016).

Speciale La Provincia Domenica 24 marzo 2019

36

LA PROVINCIA
DOMENICA 24 MARZO 2019

SPECIALE

SAPORI IN SCENA

A cura di SPN Pubblicità

Mariano Comense, Nel Palazzo Storico il 29, 30 e 31 marzo

Torna Sapori in Scena La fiera del gusto

Dal 29 al 31 marzo 2019 torna SAPORI IN SCENA, la fiera del gusto, promossa da EXPO-POINT, che vuole promuovere con particolare attenzione le eccellenze enogastronomiche locali e Made in Italy.

Per tutti il foodlover e l'wine-lover si arriva al Palazzo storico delle Esposizioni di Mariano Comense, in via Matteotti 8/10 un weekend di "gusto" all'insegna di grande tradizione culinaria italiana e lombarda.

La manifestazione torna dopo il successo delle edizioni precedenti che ha riscosso grandi consensi di pubblico, espositori, importanti chef del territorio, associazioni che hanno collaborato e partecipato alla manifestazione.

SAPORI IN SCENA 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".

La manifestazione 2019, come per le passate edizioni, ha il patrocinio dell'Associazione provinciale Cuochi di Como e di Com.Commercio.

SAPORI IN SCENA avrà il suo spazio venerdì 29 marzo alle ore 12 con il taglio del nastro alla presenza del nuovo presidente dell'associazione cuochi Massimiliano Tanpani.

Si darà così il via a un percorso a tutto "GUSTO ITALIANO" con eccellenze enogastronomiche in mostra con vendite al pubblico, degustazioni guidate, show cooking perché il "mangiare e bere sano e bene" diverte per tutti sempre più "cultura, conoscenza tradizione". SAPORI IN SCENA, con la presenza di produttori e chef locali, affiancate alla pubblicità e prodotti di altri



Sopra, un'immagine delle passate edizioni di Sapori in Scena

Sapori in Scena
Palazzo delle Esposizioni
venerdì 29, 12-22, sabato 30
e domenica 31 marzo: 9h-22h.
Tutte le informazioni sul sito
www.saporin scena.it

territori di altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, nuove "is-

storie".

Tra le iniziative proposte da non lasciarsi sfuggire la festa del risotto e il festival della pizza.

SAPORI IN SCENA inserisce una novità merceologica rivolta al "vivere Casa e Giardino", per conoscere le nuove tendenze legate alla tavola, alla cucina e in linea con l'avvicinarsi della bella stagione e la preparazione di orti e giardini e sentire così i profumi e i sapori di

primavera a 360 gradi.

Con Sapori in Scena appuntamento con la qualità a Fedelezza al Palazzo storico delle Esposizioni a Mariano Comense. Venerdì 29 marzo dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito per tutti i visitatori; sabato 30 e domenica 31 marzo dalle ore 10 alle 22 con ingresso a 2,00 euro.

In evidenza.



Sopra, il Palazzo delle Esposizioni allestito per Sapori in Scena

Chef in mezz'ora Nuovo contest a Palazzo

Che grande amore! Tra poco il tempo si vivrà da sempre una grande passione: quella italiana. I maronisti sono sempre e sono quelli che hanno voglia di stare anche dietro ai fornelli. Complici le tante trasmissioni televisive e gli chef proposti in modo sempre più empatico, ecco che tanti hanno voglia di essere protagonisti in cucina. E così, ecco che "Sapori in Scena" è pronta ad accogliere tutti. La fiera del gusto, che si svolge dal 29 al 31 marzo al Palazzo storico delle Esposizioni, da quest'anno introdurrà il "Contest per Chef amatori al dattolo". Chef in mezz'ora: i cuochi familiari e quelli di professione (spesso che si intende presentarsi, un primo, ri-

gionamento entro mezz'ora). Per partecipare bisogna inviare la propria candidatura inviando un email al <mailto:info@saporin scena.it>. Il contest a cui si intende partecipare, la gara di selezione a 16 partecipanti che si darà il sabato domenica. La Gara sarà formata da un gruppo di chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como capitanata dal presidente dell'Associazione Sergio Mauri, il contest è aperto a donne, uomini e ragazzi che abbiano compiuto 18 anni di età, è a iscrizione gratuita. Il contest prevede una sfida diretta tra i concorrenti, che dopo aver fatto la prima volta. Le sfide si svolgeranno domenica 31 marzo con orari da definire.

MI Tomorrow Lunedì 25 marzo 2019

La festa della pizza e del risotto, **ma non solo**



A Mariano Comense per *Sapori in scena*

Un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana e lombarda. Per tutti i foodlovers e winebwers è in arrivo, dal 29 al 30 marzo, al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense *Sapori in scena*. Una 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": un percorso a tutto gusto italiano con eccellenze enogastronomiche in mostra con vendita al pubblico, degustazioni guidate e *show cooking*. Dai prodotti e vini pugliesi, calabresi, siciliani al vino dell'oltrepo' pavese e i suoi prodotti tipici di salumi e formaggi, dai prodotti sardi ai vini toscani e piemontesi, dal cioccolato al gelato artigianale, dalla birra alla canapa alle birre artigianali, dai formaggi d'alpeggio e il rinomato pecorino amatriciano, salumi ed insaccati, farine, spezie, composte e conserve. Torna anche quest'anno del festival della pizza con oltre nove tipi di pizze e la festa del risotto con oltre 14 tipi di risotti tra cui scegliere. Info su saporinscena.it. F6

La Provincia Giovedì 28 marzo 2019

Al via "Sapori in scena" Eccellenze gastronomiche

Mariano

Da domani a domenica
la manifestazione
sul mangiare sano
al Palazzo delle esposizioni

Da domani a domenica 31 marzo al Palazzo Storico delle Esposizioni torna "Sapori in scena", la fiera del gusto, organizzata da Expo Point con le eccellenze enogastronomiche locali e Made in Italy. La kermesse anche quest'anno ha il patrocinio dell'Associazione provinciale Cuochi di Como e di Concommercio.

Taglio del nastro domani alle 12. "Sapori in scena" è una mostra con vendita al pubblico, degustazioni guidate e show cooking. «Il mangiare e bere sano e bene deve diventare sempre più cultura diffusa» dicono le organizzatrici **Elena Monti** e **Rita Frassi**. Sono 55 gli espositori tra produzioni tipiche locali, regionali e nazionali. Tra le molte iniziative collaterali, la festa del risotto e il festival della pizza.

I visitatori potranno mettersi in gioco, attraverso il contest "Chef in mezz'ora". In gara anche volti noti, come lo chef stellato **Sergio Mauri**, il sindaco di Olgiate Comasco, **Simone Moretti** e il consigliere regionale **Angelo Orsenigo**. **Marco Milano** presenterà il progetto "Iustum" per gustare il vino, in maniera consapevole e responsabile. Orari: domani dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito; sabato e domenica dalle 10 alle 22 con ingresso a 3,00 euro. **V. Del.**

Speciale La Provincia Giovedì 28 marzo 2019

22

LA PROVINCIA
GIOVEDÌ 28 MARZO 2019

SPECIALE

SAPORI IN SCENA

A cura di SPN Pubblicità

Sapori in scena. Al Palazzo delle esposizioni da venerdì 29 a domenica 31 marzo

Attenzione al sociale.

A Mariano Comense tutto il gusto che c'è

Da 29 al 31 marzo 2019 intorno a SAPORI IN SCENA, la fiera del gusto, voluta fortemente da EXPORPOINT, come momento di promozione delle eccellenze enogastronomiche locali e Made in Italy.

La manifestazione anche quest'anno ha il patrocinio dell'Associazione provinciale Cuochi di Como di Confindustria. Massimo Torsini, neo eletto presidente dell'associazione taglierà il nastro dell'inaugurazione insieme con il consigliere regionale Angelo Orsenigo, venerdì 29 marzo alle ore 12.

A seguire prenderà vita la manifestazione gastronomica che propone un percorso a tutto #GUSTO ITALIANO con eccellenze enogastronomiche in mostra con vendita al pubblico, degustazioni guidate, show cooking perché si "mangiare e bere sano e bene" diversi per tutti sempre più "cultura, conoscenza e tradizione". SAPORI IN SCENA, con la presenza di produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità e ai prodotti di altri territori ed altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, novità "gustose".

Tra le iniziative proposte da non lasciarsi sfuggire la festa del risotto e il festival della pizza, che già durante la passata edizione aveva entusiasmato il pubblico.

"Sapori in Scena" vuole proporre al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, in via Matteotti 8, 10 un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana e lombarda coinvolgendo grandi chef del territorio, ma non solo. Quest'anno per la prima volta la fiera sarà aperta al pubblico dando la possibilità di mettersi in gioco, attraverso il contest amatoriale



Sopra, un momento delle passate edizioni con gli Chef dell'Associazione Como e Rita Fissai

Sapori in Scena
al Palazzo delle Esposizioni
Venerdì 29: 12-22, sabato 30
e domenica 31 marzo: 10-22.
Tutte le informazioni sul sito
www.saporiniscena.it

dal titolo "Chef in mezz'ora". La peculiarità è quella di preparare il piatto che si intende presentare, un primo, rigorosamente entro

mezz'ora.

Come sempre ai fornelli anche volti noti del settore e non, allo chef stellato Sergio Maurini l'alterneranno il sindaco di Olgiate Comasco Simone Moretti e il consigliere regionale Orsenigo che si sfideranno in una simpatica gara per aggiudicarsi il miglior primo piatto.

SAPORI IN SCENA vuole essere un momento di confronto tra le produzioni enogastronomiche

territoriali, tra sapori, tradizioni e culture culinarie, nella promozione della qualità del "mangiare e bere sano e bene".

Sapori in Scena: al Palazzo Storico delle Esposizioni a Mariano Comense in via Matteotti 8/10. Venerdì 29 marzo dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito per tutti i visitatori; sabato 30 e domenica 31 marzo dalle ore 10 alle 22 con ingressi a 3,00 euro.



Sopra, Marco Milano

Bere responsabile Marco Milano è il testimonial

Arriva a Mariano Marco Milano. La gente lo ricorda soprattutto come l'irrivolto d'assalto di "Mal di re gli" Manti Manti, ma Marco Milano, ha un lungo carnet di produzioni e personaggi all'attivo. Nel weekend arriva a Sapori in Scena con la campagna "Bere responsabile", a sostegno dell'argomento del consumo responsabile dell'alcol. Il progetto "Iustum" ambisce a sensibilizzare perché si possa gustare il vino, in maniera consapevole. Bere senza controllo, per motivazioni sbagliate e nel luogo sbagliato, senza dubbio vuol dire bere irresponsabilmente. L'uso dell'alcol, in maniera non responsabile, può comportare rischi gravi di salute e di convivenza.

Il progetto vuole far crescere la consapevolezza sui pericoli reali, in modo che ci si possa comportare in maniera idonea per il consumo di alcol. «Vorrei precisare che "IUSTUM" - dice Milano - non vuole assolutamente criminalizzare il vino ed i Wine Lovers. Se devi guidare non bere e se hai bevuto, fai guidare un altro. Non ho mai pensato di demonizzare un prodotto vanto della cultura e dell'agricoltura, attraverso il quale si promuove e valorizza l'interiorità italiana, anche dal punto di vista turistico. IUSTUM, dal latino, "Il Giusto" è un gioco di parole che fa riferimento al bicchiere di vino come il bere moderato, socialmente» conclude il comico.

5° FIERA DEL GUSTO
SAPORI IN SCENA
Prodotti da gustare e acquistare | Show-cooking
NOVITÀ DI PRIMAVERA
PIZZA festival | FESTA DEL RISOTTO
29 • 30 • 31 MARZO 2019
MARIANO COMENSE (CO) PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI
ORARIO: venerdì 29: 12-22, sabato 30 e domenica 31: 10-22
MARIANO COMENSE (CO) PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI

Moraleventi Catering
La nostra filosofia aziendale:
"Il fatto che passasse per la cucina nell'intento di aiutare con finalità interattive. Il gusto di mettere la tavola con gli ospiti e la bellezza".
collaborano da anni con **Associazione Italiana Cucina**
Corsi di cucina e team building in location suggestive a Milano, si organizzano cerimonie, eventi aziendali e privati.
AL 2° piano PIZZA GOURMET
Avere nella pizza: Pizza "Lapine" - Pizza del Palatzo
anche take away
Tel. 338.997203 - 3382592130 - www.moraleventi.it

La Provincia ½ piede

28-30-31 marzo 2019



5° FIERA DEL GUSTO

SAPORI *in* SCENA

Prodotti da gustare e acquistare | Show-cooking

NOVITÀ di PRIMAVERA

PIZZA festival | Festa del RISOTTO

29 • 30 • 31 MARZO 2019

MARIANO COMENSE (CO) PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI

venerdì 12.00-22.00 **INGRESSO GRATUITO**
sabato-domenica 10.00-22.00 **INGRESSO UNICO €3**

con il patrocinio di:

Organizzazione
tel. 077.748814
www.saporiscena.it

La Provincia 29 marzo 2019

LA PROVINCIA
VENERDI 29 MARZO 2019

Mariano

Tre giorni per scoprire l'eccellenza a tavola Apri "Sapori in scena"

Mariano. Da oggi la rassegna al Palazzo delle esposizioni Chef stellati, show cooking e degustazioni di cibi speciali «La nostra filosofia: mangiare e bere sì, ma sano e bene»

MARIANO
VIVIANA DELLA PRIMA

Da oggi a domenica al Palazzo Storico delle Esposizioni torna "Sapori in scena", la fiera del gusto, organizzata da Expo Point che propone questa manifestazione come momento di promozione delle eccellenze enogastronomiche locali e Made in Italy.

Il programma

La kermesse anche quest'anno ha il patrocinio dell'Associazione provinciale Cuochi di Como e di Concommercio. **Massimiliano Tansini**, neo eletto presidente dell'associazione taglierà il nastro dell'inaugurazione insieme con il consigliere regionale **Angelo Orsenigo**, oggi alle 12.

A seguire prenderà vita la manifestazione gastronomica che propone un percorso a tutto gusto con eccellenze enogastronomiche in mostra con vendita al pubblico, degustazioni guidate, show cooking. «Vogliamo che il "mangiare e bere sano e bene" diventi per tutti sempre più cultura diffusa attraverso conoscenza e tradizione» dicono **Elena Monti** e **Rita Frassi**, organizzatrici di "Sapori in scena". La fiera, che presenta

circa 80 espositori tra produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità ai prodotti di altri territori e di altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, novità gustose.

Tra le molte iniziative proposte da non lasciarsi sfuggire la festa del risotto e il festival della pizza, che già durante la passata edizione avevano entusiasmato il pubblico.

«"Sapori in Scena" vuole proporre al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, in via Matteotti 8/10 un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana e lombarda, coinvolgendo i grandi chef del territorio, ma non solo. Quest'anno per la prima volta la kermesse apre al pubblico dando la possibilità di mettersi in gioco, attraverso il contest amatoriale dal titolo "Chef in mezz'ora". La

■ Ci saranno prodotti della tradizione o reinventati locali e non

peculiarità è quella di preparare il piatto che si intende presentare, un primo, rigorosamente entro mezz'ora» continua Frassi.

Come sempre ai fornelli anche volti noti del settore e non, allo chef stellato **Sergio Mauri** si alterneranno il sindaco di Olgiate Comasco **Simone Moretti** e il consigliere regionale **Angelo Orsenigo**, che si sfideranno in una simpatica gara per aggiudicarsi il miglior primo piatto.

Responsabilità

«Sarà un confronto tra le produzioni enogastronomiche territoriali, tra sapori, tradizioni e culture culinarie, nella promozione della qualità del "mangiare e bere sano e bene". Siamo felici di ospitare **Marco Milano**, personaggio televisivo oggi impegnato in una campagna per "Bere Responsabile". A sostegno dell'argomento, Milano presenterà il progetto "Iustum" che vuole far riflettere sul fatto che possa gustare il vino, in maniera consapevole.

«Bere senza controllo, per motivazioni sbagliate e nel luogo sbagliato, senza dubbio vuol dire bere irresponsabilmente» dice Milano. «L'uso dell'alcol, in maniera non



Oggi il taglio del nastro della rassegna al Palazzo delle esposizioni



Si cucina in diretta con lo "show cooking" e poi si mangia

responsabile, può comportare rischi gravi di salute e di convivenza civile. Il progetto vuole far crescere la consapevolezza sui pericoli reali, in modo che ci si possa comportare in maniera idonea per il consumo di alcol. Vorrei precisare che "Iustum non vuole criminalizzare il vino che invece è un prodotto vanto della cultura e dell'agricoltura italiana», il nome del progetto di Milano, Iustum pre-

de in prestito un vocabolo latino per indicare "Il Giusto" facendo riferimento al bere moderato e in modo socializzante. Sapori in Scena sarà aperta al Palazzo storico delle Esposizioni a Mariano Comense in via Matteotti 8/10. Venerdì 29 marzo dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito per tutti i visitatori sabato 30 e domenica 31 marzo dalle ore 10 alle 22 con ingresso a 3,00 euro.

Speciale Giornale di Cantù Sabato 30 marzo 2019

SABATO 30 MARZO 2019
Giornale di Cantù

www.eventi-netweek.it

20

EVENTIO^e

A «Sapori in scena» sarà sfida ai fornelli tra Comune e Regione

MARIANO COMENSE (mir) Il primo concorso per cuochi amatoriali, il «Masterchef di casa nostra» per intenderci, andrà in scena al Palazzo delle Esposizioni di via Matteotti a Mariano Comense tra oggi e domani, domenica 31 marzo.

A «Sapori in scena», la fiera dell'enogastronomia, firmata Expopoint, questa domenica alle 17.30, si sfideranno ai fornelli anche **Simone Moretti**, sindaco di Olgiate Comasco, e **Angelo Orsenigo**, consigliere regionale del Partito democratico. E scatterà subito un simpatico e speriamo pure gustoso duello tra Comune e Regione.

In collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi di Como, durante «Sapori in Scena», chiunque potrà calarsi nei panni del cuoco, cimentandosi in una gara culinaria dal titolo «Chef in mezz'ora». La peculiarità del concorso è quella di preparare il piatto che si intende presentare in massimo 30 minuti di tempo.

Ha aperto i battenti venerdì e continuerà fino a domani questa acclamata fiera del gusto, che crede profondamente nell'importanza della valorizzazione delle territorialità e del Made in Italy, con particolare attenzione alle eccellenze enogastronomiche. Sotto i riflettori ci sarà anche il bere responsabile, con un ospite d'eccezione, **Marco Milano**, in arte «Mandi Mandi», storico personaggio comico di programmi come «Mai dire goal». «L'argomento

del consumo responsabile dell'alcol è molto importante e il progetto di "Vino lustum", ambisce a sensibilizzare e a far riflettere in modo che si possa gustare il vino, in maniera consapevole», racconta al nostro giornale, parlando

del lancio di questa nuova etichetta, di cui è testimonial.

La manifestazione ritorna dopo il successo delle edizioni precedenti che hanno riscontrato grandi consensi di pubblico, espositori, importanti chef del territorio, associazio-

ni che hanno collaborato e partecipato all'evento.

Rimarrà visitabile oggi, sabato 30 marzo, dalle 10 alle 22 e con gli stessi orari anche domenica. Biglietto di ingresso a 3 euro.

Laura Mosca



Il consigliere regionale Angelo Orsenigo



Il sindaco di Olgiate Comasco Simone Moretti

La Provincia Sabato 30 marzo 2019

Con "Sapori in scena" si impara a cucinare

Mariano

— A Mariano Comense tutto il gusto che c'è con la manifestazione Sapori in Scena che ha inaugurato ieri e che resterà aperta fino a domani al Palazzo Storico delle Esposizioni.

Al taglio del nastro hanno partecipato il presidente dell'associazione provinciale dei Cuochi di Como **Massimiliano Tansini**, insieme con il consigliere regionale Pd **Angelo Orsenigo**. Oggi nell'Area Food Show tante dimostrazioni mentre alle 15 partirà il concorso "Chef in mezz'ora". Durante le due giornate si svolgeranno degustazioni guidate di vino e olio a cura della Fondazione Italiana Sommelier Lombardia. Sapori in Scena è aperta dalle 10 alle 22, ingresso a 3 euro. **V. Dal.**

La Provincia Domenica 31 marzo 2019

LA PROVINCIA
DOMENICA 31 MARZO 2019

Mariano

Ecco "Sapori in scena" Gli chef si sfidano a colpi di primi piatti

Mariano. Ultimo giorno della rassegna gastronomica. Oggi la finale per votare la prelibatezza migliore. Degustazione di "ostie" fritte e risotto alla liquirizia

MARIANO

VIVIANA DALLA PRIA

Ultimo giorno per Saponi in Scena che da venerdì anima il Palazzo Storico delle Esposizioni. La fiera dei sapori è organizzata da Expo Point che propone una tre giorni per promuovere le eccellenze enogastronomiche locali e Made in Italy.

Il programma

Oggi nell'Area Food, alle 11 si svolgerà la Finale del Concorso Chef in mezz'ora che ha visto da ieri cuochi amatoriali sfidarsi a 2 a 2 a colpi di primi piatti. Quest'oggi la giuria composta dallo chef **Davide Longoni**, dallo chef **Cristina Grigatti** e dallo chef **Alessandro Colombo** decreterà il miglior piatto di tutta la manifestazione. Alle seguire, alle 13 lo chef **Giuseppe Terno** proporrà "Tostia frita di mais con delicata nuvola di taleggio e frutti seccati e varietà di funghi in classica trifolata".

Alle 16 lo chef **Davide Longoni** di Mariano propone il "Risotto mantecato al latte di capra e liquirizia". Momento di sfida anche tra non gli addetti ai lavori: gli aspiranti chef **Simone Moretti** sindaco di Olgiate Comasco e il

Consigliere Regionale **Angelo Orsenigo** che si sfideranno nella preparazione di un primo piatto. Al pubblico e a chef Maury decretare chi sarà il migliore.

Alle 19,30, in conclusione lo chef **Longoni** terrà uno show cooking su "Risotto basilico, limone e gamberi speziati". Durante le due giornate si svolgeranno degustazioni guidate di vino e olio a cura della Fondazione Italiana Sommelier - Lombardia.

Durante la V edizione di Saponi in scena non mancano le occasioni per gustare le particolarità del territorio locale, ma la manifestazione rappresenta anche ogni area d'Italia: il Sud con la Puglia, la Sicilia e la Calabria, il Centro con l'Umbria e la Toscana, ma anche l'Ovest con i prodotti piemontesi.

Attivo anche oggi il Festival

Show cooking per riso con limone e gamberi speziati
Orario 10-22
e ingresso a 3 euro

delle Pizze che dalle 10.30 alle 21,45 Sabato dalle 10,30 alle 20,45, sforna pizze ad ogni gusto per gli appassionati, mentre nell'area della Festa del Risotto oggi si propone "Risotto alle erbe aromatiche mantecato al Salva cremasco" e "Risotto ai funghi porcini essiccati Valtellinesi".

Gli orari

«Sapori in scena vuole essere un momento di confronto tra le produzioni enogastronomiche territoriali, tra sapori, tradizioni e culture culinarie, nella promozione della qualità del "mangiare e bere sano e bene". Ed è in questo contesto che siamo felici di ospitare **Marco Milano**, personaggio televisivo oggi impegnato in una campagna per "Bere Responsabile"» dicono le organizzatrici **Elena Monti** e **Rita Frassi**. A sostegno dell'argomento del consumo responsabile dell'alcol, Milano ha presentato il progetto "Iustum" che vuole far riflettere sul fatto che possa gustare il vino, in maniera consapevole.

«Bere senza controllo, per motivazioni sbagliate e nel luogo sbagliato, senza dubbio vuol dire bere irresponsabilmente - dice



Show cooking alla rassegna "Sapori in scena" in corso a Mariano



Davide Longoni
Chef marianese



Marco Milano
Personaggio tv



L'organizzatrice
Rita Frassi

Milano - L'uso dell'alcol, in maniera non responsabile, può comportare rischi gravi di salute e di convivenza civile. Il progetto vuole far crescere la consapevolezza sui pericoli reali, in modo che ci si possa comportare in maniera idonea per il consumo di alcol. Vorrei precisare che "Iustum" non vuole criminalizzare il vino che

invece è un prodotto vanto della cultura e dell'agricoltura italiana». Iustum indica "Il Giusto" facendo riferimento al bere moderato e in modo socializzante.

Sapori in Scena è al Palazzo storico delle Esposizioni a Mariano Comense in via Matteotti 8/10, dalle 10 alle 22 con ingresso a 3 euro.

La Provincia Martedì 2 aprile 2019

Risotto, la sfida "politica" finisce con un pareggio Sapori in scena fa boom

Mariano

Nella gara ai fornelli il sindaco di Olgiate Moretti ha affrontato il consigliere regionale Orsenigo

Si è chiusa con un successo la V edizione di Sapori in Scena che ha animato il Palazzo Storico delle Esposizioni lo scorso weekend.

Nonostante il fine settimana assoluto un buon numero di visitatori era tra gli stand che hanno rappresentato l'Italia e le sue infinite caratteristiche enogastronomiche: vini, cioccolati, verdure e frutta, ma anche insaccati, dolci, prodotti da forno e molto altro ancora per accontentare ogni gusto e ogni palato.

Oltre al festival della pizza e del risotto, grande attrattiva anche l'area food dove chef professionisti hanno svolto interessanti e golosi show cooking per il pubblico, mentre i cuochi amatoriali si sono sfidati a suon di primi piatti giudicati dalla giuria qualificata composta dallo chef **Davide Longoni**, dallo chef **Cristina Grigatti** e dallo chef

Alessandro Colombo. Grande vincitrice della prima edizione di "Chef in mezzora" è **Manuela Malesci** con il piatto "Spaghettoni Conchiglie e lampascioni al profumo di ricci di mare".

«Questa nuova iniziativa è stata molto ben accolta dal nostro pubblico e dai candidati che si sono presentati numerosi e molto ben disposti alla collaborazione. Sicuramente da ripetere l'anno venturo, magari con qualche colpo di scena anche per i nostri amici chef dell'associazione provinciale Cuochi che sono anima del nostro evento» commenta l'organizzatrice **Rita Frassi** che insieme con **Elena Monti** si occupa di gestire il Palazzo delle Esposizioni per Expo Point.

La Frassi insieme con lo chef **Longoni** ha poi condotto la sfida tra i due outsider di questa manifestazione: l'ormai veterano **Simone Moretti**, sindaco di Olgiate Comasco e **Angelo Orsenigo**, consigliere regionale del Pd che hanno preparato un risotto ciascuno. Moretti ha azzeccato un riso ai mirtilli con zola blu di capra, mantecato con il

mascarpone, mentre Orsenigo a proposto un classico alla Monzese. Le preparazioni sono state eseguite in diretta davanti ai visitatori della Fiera, agli organizzatori ed Cuochi dell'associazione Cuochi di Como.

Dopo una degustazione, la sfida si è conclusa con un ex aequo, che ha visto il vice sindaco **Fermo Borgonovo** conferire le medaglie ai due partecipanti.

«Sapori in scena vuole essere un momento di confronto tra le produzioni enogastronomiche territoriali, tra sapori, tradizioni e culture culinarie, nella promozione della qualità del "mangiare e bere sano e bene". Ed è in questo contesto che ha partecipato anche **Marco Milano**, personaggio televisivo oggi impegnato in una campagna per "Bere Responsabile"», dicono le organizzatrici **Monti** e **Frassi**.

A sostegno dell'argomento del consumo responsabile dell'alcol, Milano ha presentato il progetto "Iustum" che vuole far riflettere sul fatto che possa gustare il vino, in maniera consapevole.

Viviana Della Pria

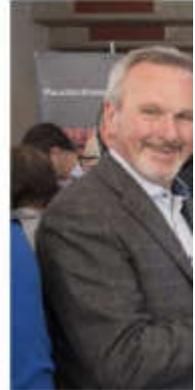


Simone Moretti, Fermo Borgonovo e Angelo Orsenigo



Parte della giuria con Borgonovo e Manuela Malesci con il trofeo

SAPORI IN SCENA REGALA SORPRESE



Al taglio del nastro della fiera Rita Frassi di ExpoPoint con

E' proprio il caso di dirlo a «Sapori in scena», il weekend appena passato, ha vinto la qualità. Qualità dei piatti cucinati nelle sfide ai fornelli, durante gli showcooking e nell'attesissimo duello Comune e Regione, tra Simone Moretti e Angelo Orsenigo. Ma la stessa qualità ha premiato i visitatori tra i banchi di chi ha esposto i propri prodotti al palazzo delle Esposizioni di via Matteotti a Mariano Comense.

HA VINTO LA

Sia nelle sfide davanti ai che tra i banchi degli esp

MARIANO COMENSE (19/4) E' proprio il caso di dirlo a «Sapori in scena», il weekend appena passato, ha vinto la qualità. Qualità dei piatti cucinati nelle sfide ai fornelli, durante gli showcooking e nell'attesissimo duello Comune e Regione, tra Simone Moretti e Angelo Orsenigo. Ma la stessa qualità ha premiato i visitatori tra i banchi di chi ha esposto i propri prodotti al palazzo delle Esposizioni di via Matteotti a Mariano Comense. Vini, salumi, dolci, preparazioni, bevande di ogni genere, assaggi, degustazioni, workshop: il menu della manifestazione non si è fatto davvero mancare nulla. Al taglio del nastro, oltre ai politici, non è mancata Rita Frassi, tra le organizzatrici della fiera di ExpoPoint, e Marco Milazzo, conosciuto come Manti Manti, che a Mariano si è fatto testimonial di «Lustum» un'etichetta di vino che vuole promuovere una campagna di sensibilizzazione al bere responsabile. Rita Frassi è rimasta entusiasta del numero e della risposta di pubblico. Questo evento è tra i cavalli di battaglia di ExpoPoint, con l'associazione Cantù di Cantù in portavoce avanti da anni e ogni anno si migliora, conquistando stima e apprezzamenti.





Fermo Borgonovo, Marco Milano e Angelo Orsenigo

QUALITA'

fornelli
ositori



MARIANO COMENSE (1961) A Sapori in Scena è arrivata anche una ventata di internazionalità direttamente dalla Colombia grazie a la «Benedicta del Caribe». Si tratta di un chiosco tropicale che sta viaggiando per tutta Italia, tra fiere ed eventi vari, e per la prima volta è sbarcato in città.

«Siamo gli unici in Italia ad avere questo singolare chiosco», ci ha spiegato **Martha Elsa Muñoz** che viene proprio dalla Colombia: «L'intenzione è quella di portare un po' della mia nazione nel vostro paese».

A destare maggiore curiosità è stato il «Coco lucco», ovvero un cocktail decisamente particolare fatto all'interno di una noce di cocco con l'acqua naturale del cocco, passioni frutti e fave oppure in versione analcolica. I visitatori lo hanno decisamente apprezzato apprezzandone i sapori in un mix tra piacere e stupore.

LE CURIOSITÀ

Un chiosco direttamente dalla Colombia e l'orto giardino «Made in Monguzzo»

Tradizionale ma anche tanta innovazione invece per l'azienda agricola multifunzionale «Il parrucchiere del verde» di Monguzzo.

Qui **Diego Bellini** si racconta lavorando il terreno e producendo olio, olive, conserve e uova.

Ma non solo perché ad attirare le attenzioni dei visitatori è stato anche un piccolo ag-

pezzamento di terreno posto di fronte allo stand tradizionale.

«Il nostro orto giardino», ci spiegherà, «La sua peculiarità è che può essere realizzato ovunque. Altrimenti i fiori tradizionali a frutta e verdure che in questo modo possono essere a disposizione e curati praticamente da casa».

di **FRANCESCO RUSSO**