

# gustoSano

€ 4,50 MENSILE #20-Febbraio 2016

*migliora la tua vita un pasto alla volta*

## SAPORI IN SCENA - LA FIERA DEL GUSTO

### Dal 4 al 6 marzo

Al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense (CO), la nuova edizione della manifestazione pensata dal Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano, per portare alla ribalta le eccellenze enogastronomiche, con particolare attenzione alla territorialità e al Made in Italy. Su uno spazio espositivo che si snoda su tre piani, troverete la miglior produzione eno-gastronomica di tutta la Lombardia e dell'Italia, insieme a un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni. Continua anche la collaborazione con le più importanti scuole alberghiere della provincia di Como e Monza, che vedrà impegnati i ragazzi in una proposta di Street Food con sfiziosità e classici della tradizione italiana on the road.

INFO: [WWW.SAPORINSCENA.IT](http://WWW.SAPORINSCENA.IT)

Sapori in scena  
**LA FIERA DEL GUSTO**

**SAPORI in SCENA**  
4-5-6 MARZO  
2016

PALAZZO STORICO DELLE ESPOSIZIONI  
MARIANO COMENSE (CO)

Esposizione e vendita prodotti tipici italiani  
Show-cooking  
Degustazioni  
Corsi di cucina  
Street food

orario 10.00-22.00

#saporin scena

**Da venerdì 4 a domenica 6**

## Il prossimo appuntamento A marzo “Sapori in scena”

Per il prossimo appuntamento al Palazzo Storico delle Esposizioni bisogna attendere marzo, quando dal 4 al 6 marzo tornerà Sapori in scena. La manifestazione ha l'ambizione di porsi come collettore delle migliori proposte enogastronomiche italiane, con uno speciale focus sulle specialità lombarde, lariane e brianzole. Al Palazzo Storico delle Esposizioni in via Matteotti 10, su uno spazio espositivo che si snoda su 3 piani, Expo-Point in collaborazione con il

Consorzio Turistico delle Brianza e del Triangolo lariano propone un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni. Durante la prima edizione sono stati coinvolti i migliori chef lombardi, sommelier internazionali e produttori di pregio. Attraverso convegni, era stato anche avviato un dibattito per capire quale fosse il futuro del sistema enogastronomico brianzole. Anche quest'anno è confermato il coinvolgimento delle scuole alberghiere. V.DAL

IL GIORNO – Venerdì 26.02.16 e Mercoledì 02.03.16

**LA FIERA DEL GUSTO**

Esposizione e vendita prodotti tipici italiani  
Show-cooking  
Degustazioni  
Corsi di cucina  
Street food

**SAPORI  
in SCENA**

**4,5,6 MARZO  
2016**

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

Promosso da 

**DOLCI IN SCENA** partecipa al concorso culinario  
in collaborazione con *Associazione Cuochi di Como*

Programma completo delle iniziative, info e dettaglio iscrizione  
sul sito [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it)

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)

con il patrocinio di: 

## Speciale Sapori in Scena 44

IL 4, 5 E 6 MARZO AL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI DI MARIANO

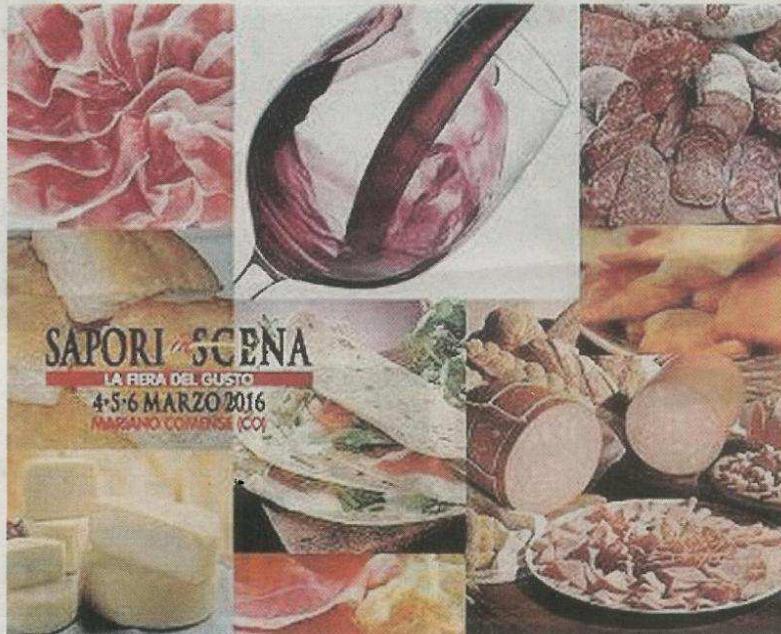
# Sapori in scena, Fiera del gusto

Centinaia di degustazioni: solo il meglio della Lombardia e del made in Italy

**MARIANO C.** (afm) Dal 4 al 6 marzo 2016 si riaccendono i riflettori su **Sapori in Scena** al **Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense** (CO) in via Matteotti 10, la fiera del gusto promossa dal **Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano** per portare alla ribalta le eccellenze enogastronomiche, con particolare attenzione alle territorialità e al Made in Italy.

La rassegna a "tutto gusto" propone il tema del cibo, in una veste nuova, originale e completa. Su uno spazio espositivo che si snoda sui 3 piani del Palazzo, sarà possibile trovare la miglior produzione eno-gastronomica lombarda e dell'Italia con cibo, birra e vino proveniente dalla Brianza, Lago di Como, Valtellina, Oltrepò pavese, e dai territori di Brescia, Bergamo e Cremona. Il viaggio non si ferma qui, Sapori in scena vi condurrà alla scoperta del meglio di **Abruzzo, Piemonte, Sicilia, Basilicata, Puglia, Emilia, Toscana**. Tutto condito da 13 showcooking, presentazioni di libri, mostre d'arte e tante, tante degustazioni, insieme ad un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni.

**Sapori in scena** aprirà i battenti **venerdì 4 marzo alle ore 12.00** con il taglio del nastro alla presenza del sindaco **Giovanni Marchisio** e del presentatore **Marco Predolin** oggi voce di punta della neonata **Radio Zeta L'italiana** (marchio accorpato a RTL 102.5) e grande esperto eno-gastronomico.



**Sapori in scena** vuole essere una qualificata vetrina enogastronomica con le produzioni tipiche italiane, 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 2016, come per la passata edizione, vede il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che rappresentano l'eno-gastronomia italiana di qualità (Associazione provinciale Cuochi di Como - Movimento Turismo Vino - Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori)

### Nuove, gustose conoscenze

**Sapori in scena** con la presenza 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; proprio

nel binomio **qualità ed eccellenza** si sviluppa il weekend della manifestazione: un viaggio nel gusto che farà scoprire l'affiancamento dei sapori italiani, partendo dal cibo ai profumi e le emozioni sensoriali del vino per una sempre più ampia promozione del patrimonio e della cultura enologica italiana. Non mancherà qualche escursione anche sulla birra artigianale, che proprio in Lombardia annovera un gran numero di qualificate produzioni.

(afm) Tanti gli Chef che faranno gustare e conoscere ai visitatori i "segreti" dei loro piatti secondo la tradizione del territorio e dando spazio anche a delle rivisitazioni personalizzate: Venerdì 4 marzo chef **Sergio Mauri** uno dei patron dell'Associazione Cuochi Como, **Jorge Sancez** del Ristorante Terzo Crotto di Cernobbio, **Vittorio Tarantola** del ristorante Tarantola di Appiano Gentile, **Stefano Ierardi** del Ristorante La Rimessa di Mariano Comense e **Davide Cornagni** del Crotto del Sergente di Como; sabato 5 marzo lo chef **Gilberto Farina** del Ristorante La Piana di Carate Brianza, chef **Masimiliano Tansini** dell'Osteria Rusticana di Como, **Daniele Gasparini** con l'Asses-

## TUTTI I PIÙ BRAVI PROTAGONISTI IN FIERA

# Alla scoperta dei segreti degli chef!



sore in cucina **Simone Morretti Davide Longoni** del Ristorante Albergo Sole di Mariano Comense e, a chiusura, **Giovanni Guadagno** dell'associazione Cuochi

Brianza; Domenica 6 marzo si apre con lo chef **Federico Beretta** direttamente da La prova del Cuoco su Rai 1 e dal suo ristorante Feel di Como a **Moreno Nesi** di MoraleEventi, **Davide Caranchini** miglior chef emergente per la Lombardia 2016 e uno dei 10 migliori chef emergenti d'Italia 2015, **Giuseppe Terno** della Locanda Montescano nel pavese.

Anche il mondo delle blogger collabora quest'anno a Sapori in scena.

Un food show verrà proposto da **Simona Anghileri**

(Blog Cock a Doodle Doo) e **Alessandra Tommasone** (Blog Ale dolci note) due note Blogger di IFood. Sapori in Scena vede la continuazione della collaborazione nata nella prima edizione con alcune tra le più importanti scuole alberghiere della provincia di Como e Monza (Centro di formazione professionale di Como, Istituto Professionale Alberghiero Collegio Ballerini di Seregno) e vedrà impegnati i ragazzi "future promesse stellate" in una proposta di Street Food con sfiziosità e classici della tradizione italiana on the road.

**SPECIALE**

**SAPORI IN SCENA - FIERA DEL GUSTO**

A cura di SPM Pubblicità

**A Mariano.** Dal 4 al 6 marzo al Palazzo delle Esposizioni

# Sapori in scena: torna la kermesse del gusto

Dal 4 al 6 marzo si riaccendono i riflettori su Sapori in Scena al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense in via Matteotti 10, la fiera del gusto promossa dal Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano per portare luce alle eccellenze enogastronomiche, con particolare attenzione alle territorialità e al Made in Italy.

La rassegna "tutto gusto" propone il tema del cibo, in una veste nuova, molto originale ma soprattutto completa.

Qui sarà possibile trovare la miglior produzione eno-gastronomica di tutta la Lombardia e dell'Italia insieme ad un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni.

Sapori in Scena aprirà venerdì 4 marzo alle 12 con il taglio del nastro con il sindaco Giovanni Marchisio e con il noto presentatore Marco Predolin, grande esperto eno-gastronomico.

Sapori in scena si propone come una qualificata vetrina enogastronomica con le produzioni tipiche italiane, 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".

## TRIPUDIO DI SAPORI

Sapori in scena porterà a Mariano quindi un vero tripudio di sapori provenienti dalla Penisola: salumi stagionati da taglio, salame crudo al grignolino o al barbera, al mosto dolce o all'aglio e riso del Piemonte; sapori lucani con olio extravergine, formaggi conserve essott'oli; sapori liguri con focaccia pesto e pasta fresca; olio vino farro zafferano dal territorio umbro; dalla Toscana il mitico fagiolo zolfino; sapori dell'Emilia Romagna e di Parma con salumi formaggi



Un momento di un cooking show della prima edizione di Sapori in Scena

## La Manifestazione

Promossa dal Consorzio Turistico delle Brianze ha il patrocinio e la collaborazione dell'associazione provinciale Cuochi di Como, del Movimento Turismo Vino, del Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori

pane e pasta; gorgonzola e formaggi erborinati; i sapori e profumi della Puglia e del Salento.

## IL CONTEST

Sapori in Scena quest'anno sarà sempre più social con il suo Hashtag #saporin scena per postare foto, commenti e sarà protagonista anche di un contest fotografico "Anche il cibo ama farsi il selfie".

I visitatori potranno postare su Instagram foto con i momenti speciali con il "cibo" vissuti visitando la fiera.

Tutte le foto postate con il hashtag #saporin scena, verranno condivise sui canali Social e i migliori entreranno a far parte del sito internet oltre che ricevere

premi "culinari".

**Hashtag #saporin scena**  
**Sapori in scena: dal 4 al 6 marzo al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano C.se, in via Matteotti 10.**  
**Orari: venerdì dalle 12 alle 22, sabato e domenica dalle 10 alle 22. Ingresso 4/3 euro.**  
**E' possibile scaricare il coupon di riduzione del biglietto visitando il sito internet [www.saporin scena.it](http://www.saporin scena.it).**  
**Per informazioni 031 748814**

**Iniziativa.** A lezione dagli chef



Un piatto preparato a Sapori in Scena

## A lezione dai migliori chef del territorio

La manifestazione è ricca di eventi e iniziative: venerdì 4 marzo nell'area Food Show, dopo l'aperitivo con Marco Predolin, dalle 12,30 si susseguiranno gli show-lezioni di bravissimi cuochi. In apertura di manifestazione ecco Sergio Mauri dell'Associazione Cuochi Como, alle 13,45 Jorge Sanchez, alle 16 Vittorio Tarantola, alle 18,30 Stefano Ierardi, alle 20 Davide Corgnati. Gli show e le dimostrazioni continuano anche sabato. Nell'area Food Show, al secondo piano, si esibirà alle 11 Gilberto Farina, mentre alle 13,30 protagonista sarà Massimiliano Tansini, seguito da Agostinelli. Alle 17, arriva "L'assessore in Cucina" Simone Moretti, assessore di Olgiate con la passione della cucina si esibisce

con lo chef Daniele Gasparini. Alle 18,30 è la volta di Davide Longoni, mentre alle 20 protagonista sarà Giovanni Guadagno. Dalle 15, sabato e domenica corso di Pasta Fresca con l'Associazione Matirello. Domenica 6 marzo, la cucina apre alle 11 con Federico Beretta, alle 13 Moreno Nesi, alle 15 Agostinelli e alle 16,30 Simona Anghileri e Alessandra Tommasone Blogger per iFood. Dalle 18, Davide Caranichini, premio "Chef Emergente" in Lombardia. Alle 20, Giuseppe Terro - Locanda Montescano.

Per informazioni e iscrizioni è possibile chiamare lo 031 748814 oppure scrivere una mail all'indirizzo dedicato [saporin scena@expopoint.it](mailto:saporin scena@expopoint.it)

**LA FIERA DEL GUSTO**

# SAPORI *in* SCENA

**4-5-6 MARZO 2016**  
**PALAZZO STORICO DELLE ESPOSIZIONI**  
**MARIANO COMENSE (CO)**

**DOLCI IN SCENA** partecipa al concorso culinario  
in collaborazione con Associazione Cuochi di Como

**#saporin scena** partecipa al contest fotografico "Anche il cibo ama farsi i selfie"  
Programma completo delle iniziative, info e dettaglio iscrizione sul sito [www.saporin scena.it](http://www.saporin scena.it)

**Esposizione e vendita prodotti tipici italiani**

**Show-cooking**  
**Degustazioni**  
**Corsi di cucina**  
**Street food**

venerdì 12.00-22.00 - INGRESSO GRATUITO  
sabato-domenica 10.00-22.00 - INGRESSO €4

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

Promosso da

con il patrocinio di:

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



Una delle dimostrazioni di cucina della scorsa edizione



Il Palazzo delle Esposizioni con il cartellone di "Sapori in scena"

# Mariano è la capitale dei golosi Torna la fiera "Sapori in scena"

**L'evento.** Da venerdì a domenica al Palazzo delle Esposizioni viaggio tra i cibi d'Italia  
Tra i momenti clou ci saranno le lezioni dal vivo dei principali cuochi del nostro territorio

MARIANO  
**VIVIANA DALLA PRIA**

Mariano vuole diventare il punto di riferimento dell'eno-gastronomia brianzola e del triangolo lariano. Ed è per questo motivo che il Consorzio Turistico delle Brianze insieme ad Expo Point ha creato la manifestazione "Sapori in scena", fiera del gusto che da venerdì a domenica tornerà al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense in via Matteotti 10, per la sua seconda edizione.

La kermesse propone di portare luce sulle eccellenze enogastronomiche, con particolare attenzione alle territorialità e al Made in Italy, attraverso un viaggio lungo la Penisola che verrà riproposta sui tre piani del Palazzo. Qui sarà possibile trovare la miglior produzione eno-

gastronomica di tutta la Lombardia e dell'Italia insieme ad un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni. Sapori in Scena aprirà venerdì alle 12 con il taglio del nastro con il sindaco **Giovanni Marchisio** e con **Marco Predolin**, presentatore radiofonico ed esperto eno-gastronomico.

#### Il confronto

Lo scopo della manifestazione è il 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".

«Sapori in scena porterà a Mariano quindi una selezione di sapori provenienti dalla Penisola», dice l'organizzatrice **Elena Monti**, insieme a **Rita Frassi**, che tra le eccellenze della sua

manifestazione proporrà i salumi stagionati da taglio, salame crudo al grignolino o al barbera, al moscato dolce o all'aglio e riso del Piemonte; sapori lucani con olio extravergine, formaggi conserve e sott'oli; sapori liguri con focaccia, pesto e pasta fresca; olio vino farro zafferano dal territorio umbro; dalla Toscana il mitico fagiolo zolfino; i sapori dell'Emilia Romagna con salumi formaggi pane e pasta; gorgonzola e formaggi erborinati; i

**Spazio anche alle scuole alberghiere e ai giovani emergenti**

sapori e profumi della Puglia e del Salento, insieme a quelli della Calabria e della Sicilia.

#### Il territorio

Tante le iniziative collaterali che la rendono ancora più connessa con il territorio: Sapori in scena infatti è Promossa dal Consorzio Turistico delle Brianze presieduto da **Carlo Gaeta** e ha il patrocinio e la collaborazione dell'associazione provinciale Cuochi di Como, del Movimento Turismo Vino, del Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori

La manifestazione anche quest'anno continua la collaborazione con alcune tra le più importanti scuole alberghiere del territorio, tra cui il Centro di formazione professionale di Como,

l'Alberghiero Collegio Ballerini di Seregno e vedrà impegnati i ragazzi "future promesse stellate" in Street Food con particolarità e classici on the road della tradizione italiana.

Un concorso culinario sarà proposto direttamente al pubblico: "Dolci in scena" in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Como e aperto a tutti i "pasticcieri" non professionisti che si vogliono mettere in gioco.

Inoltre, tanti anche i Food show per imparare i segreti degli chef e un focus particolare sui barbecue. L'apertura al Palazzo Storico delle Esposizioni sarà venerdì dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito, sabato e domenica dalle 10 alle 22, ingresso 4/3 euro. È possibile scaricare i coupon di riduzione del biglietto sul sito [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it).

## Il programma Gli chef pronti a svelare i loro segreti



#### Prove ai fornelli

Nell'area Food Show, si susseguiranno gli show-lezioni di bravissimi cuochi. In apertura di manifestazione ecco Sergio Mauri (nella foto sopra) dell'Associazione Cuochi Como, alle 13,45 Jorge Sancez, alle 16 Vittorio Tarantola, alle 18,30 Stefano Ierardi, alle 20 Davide Corgnani.

#### L'assessore in cucina

Gli show e le dimostrazioni continuano anche sabato. Nell'area Food Show, al secondo piano, si esibirà alle 11 Gilberto Farina, mentre alle 13,30 protagonista sarà Massimiliano Tansini, seguito da Agostinelli. Alle 17, arri-



va "L'assessore in Cucina" Simone Moretti (nella foto sopra), assessore di Olgiate con la passione della cucina si esibisce con lo chef Daniele Gasparini. Alle 18,30 è la volta di Davide Longoni, mentre alle 20 protagonista sarà Giovanni Guadagno.

#### Gran finale: pasta fresca

Dalle 15, sabato e domenica corso di Pasta Fresca con l'Associazione Matterello. Domenica 6 marzo, la cucina apre alle 11 con Federico Beretta, alle 13 Moreno Nesi, alle 15 Agostinelli e alle 16,30 Simona Anghileri e Alessandra Tommasone Blogger per iFood. Dalle 18, Davide Caranchini, premio "Chef Emergente" in Lombardia. Alle 20 il finale con Giuseppe Terno - Locanda Montescano. V. DAL

**LA FIERA DEL GUSTO**

**SAPORI  
in  
SCENA**

**4,5,6 MARZO  
2016**

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

**Esposizione e vendita  
prodotti tipici italiani**

**Show-cooking  
Degustazioni  
Corsi di cucina  
Street food**

venerdì 12.00-22.00  
INGRESSO GRATUITO

sabato-domenica 10.00-22.00  
INGRESSO €4

Scarica dal sito [www.saporiscena.it](http://www.saporiscena.it)  
il coupon e avrai diritto all'ingresso a tariffe ridotte!

con il patrocinio di:

**#saporiscena**

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

# In mostra le golosità d'Italia È c'è anche la gara dei dolci

## Mariano

Al Palazzo delle Esposizioni si inaugura "Sapori in scena" In programma anche incontri e lezioni con gli chef

Inaugura oggi "Sapori in Scena" la kermesse che, dalle 12 fino a domenica, porterà a Mariano Comense nel Palazzo Storico delle Esposizioni ottima cucina e prodotti eccellenti.

L'evento, promosso dal Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano, oggi sarà ad ingresso gratuito e avrà un testimonial d'eccezione: il presentatore tv **Marco Predolin**, che insieme al sindaco di Mariano, **Giovanni Marchisio**, taglierà il nastro.

Poi, tutti a gustare i migliori vini e i prodotti tradizionali del



Lo striscione di "Sapori in scena" sul Palazzo delle Esposizioni

Made in Italy. Ci sarà la tradizione culinaria lombarda, insieme a quella lucana, ligure, toscana, emiliana, romagnola, pugliese, calabrese e siciliana.

Tanti gli espositori della kermesse, che quest'anno si fa social e interattiva.

Come ogni evento legato al food che si rispetti non mancherà una gara dedicata agli amatori. Ecco la prima edizio-

ne del concorso culinario "Dolci in Scena" realizzato in collaborazione con i Cuochi di Como: a concorrere però saranno solo pasticceri non professionisti.

Inoltre, Sapori in Scena quest'anno lancia il suo Hashtag #saporinscena per postare foto, commenti e sarà protagonista anche di un contest fotografico "Anche il cibo ama farsi

il selfie". I visitatori potranno postare su Instagram foto con i momenti speciali con il "cibo" vissuti visitando la fiera.

Tutte le foto postate con l'hashtag #saporinscena, verranno condivise sui canali Social e le migliori potranno ricevere premi "culinari".

Atteso anche l'appuntamento con lo Street Food grazie alle scuole alberghiere del territorio. Previste inoltre durante i 3 giorni lezioni con gli chef: si inizia oggi dalle 12.30 con **Sergio Mauri** dell'Associazione Cuochi Como, a seguire poi alle 13,45 **Jorge Sanchez**, alle 16 **Vittorio Tarantola**, alle 18.30 **Stefano Ierardi** e alle 20 **Davide Corgnali**.

I food show sono a numero chiuso, l'elenco completo è disponibile sul sito internet della manifestazione. Sabato e domenica sarà possibile seguire il corso di pasta fresca con l'Associazione Matterello. Ingresso di sabato e domenica: 10-22 a 4/3 euro. È possibile scaricare il coupon di riduzione del biglietto visitando il sito Internet [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it).

**Viviana Dalla Pria**

# Sapori in scena tutti da gustare

Mariano



**O**ttima cucina e prodotti eccellenti sono la ricetta di "Sapori in Scena" in programma da venerdì 4 a domenica 6 marzo al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense in via Matteotti 10.

L'evento è promosso dal Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano e quest'anno avrà un testimonial d'eccezione il presentatore tv Marco Predolin. Il baffo più famoso delle reti Mediaset tra gli anni Ottanta e

l'inizio degli anni Duemila, oggi conduttore radiofonico è infatti un grande esperto eno-gastronomico. Sarà presente oggi all'inaugurazione alle 12.

E poi, tutti a gustare i migliori vini e i prodotti tradizionali del Made in Italy. Ci sarà la tradizione culinaria lombarda, ma pure quella lucana, ligure, toscana, emiliana, romagnola, pugliese, calabrese e siciliana.

Non mancherà una gara a suon di delizie. Spazio quindi al Concorso culinario "Dolci in Scena" realizzato in collaborazione con

l'attivissima associazione Cuochi di Como. Come nei più noti reality di cucina la sfida è però aperta a tutti pasticceri non professionisti. Ci sarà anche lo Street Food, con le scuole alberghiere del territorio. Previste inoltre lezioni con gli chef. Inizia venerdì alle 12.30 Sergio Mauri dell'Associazione Cuochi Como, alle 13.45 Jorge Sanchez, alle 16 Vittorio Tarantola, alle 18.30 Stefano Ierardi, alle 20 Davide Corgnali. Sabato alle 11 Gilberto Farina, mentre alle 13.30 Massimiliano Tansini e quindi Agostinelli. Alle 17, arriva "L'as-

sessore in Cucina" Simone Moretti con lo chef Daniele Gasparini. Alle 18,30 è la volta di Davide Longoni, mentre alle 20 arriva Giovanni Guadagno. Domenica alle 11 Federico Beretta, alle 13 Moreno Nesi, alle 15 Agostinelli e alle 16.30 Simona Anghileri e Alessandra Tommasone, alle 18, Davide Caranchini e alle 20, Giuseppe Terno.

**COME VISITARE: oggi dalle 12 alle 22 a ingresso gratuito, domani e domenica dalle 10 alle 22, ingresso 4/3 euro. Riduzione del biglietto su [www.saporinscena.it](http://www.saporinscena.it).**

Del 4 al 6 marzo 2016 si riaccendono i riflettori su **SAPORI IN SCENA** al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense (CO) in via Matteotti 10, la fiera del gusto pensata dal **CONSORZIO TURISTICO DELLE BRIANZE E DEL TRIANGOLO LARIANO** per portare alla ribalta le eccellenze enogastronomiche, con particolare attenzione alle territorialità e al Made in Italy.

**SAPORI IN SCENA** vuole essere una qualificata vetrina enogastronomica con le produzioni tipiche italiane, 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 2016, come per la passata edizione, vede il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità (**Associazione provinciale Cuochi di Como - Movimento Turismo Vino - Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori**). **SAPORI IN SCENA**, con la presenza di produzioni tipiche locali,

**LA FIERA DEL GUSTO**  
**SAPORI IN SCENA**  
4-5-6 MARZO 2016  
MARIANO COMENSE (CO)

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: proprio nel binomio **QUALITÀ ed ECCELLENZA** si sviluppa il weekend della manifestazione: un viaggio nel gusto che farà scoprire l'affiancamento dei sapori italiani, partendo dal cibo ai profumi e le emozioni sensoriali del vino per una sempre più ampia promozione del patrimonio e della cultura enologica italiana. Non mancherà qualche escursione anche sulla birra artigianale, che proprio in Lombardia annovera un gran numero di qualificate produzioni. Tripudio di sapori...Salumi stagionati da taglio, salame crudo al grignolino o al barbera, al mosto dolce o all'aglio e riso del Piemonte; sapori lucani con olio extravergine, formaggi conserve e sott'oli; sapori liguri con focaccia pesto olio creme spalmabili e pasta fresca; olio vino fero zafferano dal territorio umbro; dalla Toscana il mitico fagiolo zolfino; i sapori dell'Emilia Romagna e di Parma con salumi formaggi pane e pasta; gorgonzola e formaggi erborinati (al tartufo alle noci al pistacchio e con cipolla di tropea); i sapori e profumi della Puglia e del Salento...per arrivare a quelli calabresi e siciliani, una vera e propria esplosione di gusto dal sud al nord della nostra Italia. Conoscete il Vino DOC Aglianico del Vulture o il Prosecco superiore di Valdobbiadene? Avete voglia di abbandonarvi ai profumi e ai gusti dei vini delle colline dell'ottrep' pavese o del territorio piemontese? Volete scoprire nuove etichette e nuovi profumi? Sapori in Scena vi aspetta con degustazioni e tante etichette in mostra...da conoscere, da assaporare e con cui brindare...senza dimenticare anche la presenza di etichette di Birra Artigianale di alta qualità.

**SAPORI IN SCENA** vede la continuazione della collaborazione nata nella prima edizione con alcune tra le più importanti scuole alberghiere della provincia di Como e Monza (Centro di formazione professionale di Como, Istituto Professionale Alberghiero Collegio Balermi di Seregno) e vedrà impegnati i ragazzi "future promesse stellari" in una proposta di **STREET FOOD** con stilosità e classici della tradizione italiana on the road.

**SAPORI IN SCENA** un'esplosione di gusto, di profumi e di sapori che vi accompagnerà per tre giorni veramente "saporiti" e "tipici".

**INFO**  
**Sede** Palazzo Storico delle Esposizioni - Mariano Comense - Co (Via Matteotti 8)  
**Orari** Venerdì 4 - ore 12.00-22.00 - Ingresso gratuito per tutti i visitatori  
Sabato 5 - Domenica 6 marzo 2016 - ore 10.00 - 22.00  
**Biglietto ingresso** - euro 4,00 - ridotto euro 3,00 (coupon di riduzione su sito [www.saporinascena.it](http://www.saporinascena.it))  
[www.saporinascena.it](http://www.saporinascena.it)  
#saporinascena



La folla all'ingresso del Palazzo storico delle esposizioni al momento dell'inaugurazione



Marco Predolin



Il sindaco Giovanni Marchisio

# Porte aperte a “Sapori in scena” Un weekend da golosi a Mariano

**La Fiera.** Inaugurata ieri la rassegna a Palazzo delle Esposizioni: resta aperta fino a domani. In programma incontri e lezioni con gli chef. E la gara dei dolci. Food show a numero chiuso

MARIANO

**VIVIANA DALLA PRIA**

Ha inaugurato sotto una buona stella la seconda edizione di Sapori in Scena.

Molte le persone presenti al taglio del nastro, che è avvenuto ieri a mezzogiorno alla presenza del gastronomo e presentatore **Marco Predolin**, del sindaco di Mariano **Giovanni Marchisio** e del presidente del Consorzio Turistico delle Brianze, **Carlo Gaeta**. Subito dopo sono cominciati i tanti Food Show, aperti al pubblico, ma a numero chiuso.

**Le dimostrazioni**

**Sergio Mauri** dell'associazione Cuochi Como ha preparato per un folto parterre “Risotto con zucchine in fiore mantecato alla Mascherpa dell'erbeso e Briciole di luganega monzese” coadiuvato da Predolin e dal sindaco Marchisio che ben si destreggia ai fornelli. «Miopadre è stato cuoco per molti

anni a Villa La Besana» confida. Al secondo piano le lezioni degli chef continueranno per tutta la giornata di sabato e domenica e vedranno alternarsi i tanti prodotti della gastronomia italiana, preparati secondo diverse scuole e sapienze degli chef.

Il Palazzo Storico delle Esposizioni, in via Matteotti 10, si propone per questo weekend come una grande sezione enogastronomica del territorio. Lungo i tre piani sono presenti più di 60 espositori che rappresentano una selezione dell'eccellenza enogastronomica della Penisola, con un focus spe-

ziale sul territorio brianzolo e lombardo. **Elena Monti**, organizzatrice insieme a **Rita Frassi** della kermesse, racconta la soddisfazione per la seconda edizione.

**Il pubblico**

«Il nostro evento si distingue rispetto agli altri principalmente per il target di destinazione. Noi ci riferiamo direttamente al consumatore finale, creando per lui un apposito percorso di degustazioni di cibo, vino e birre. Ovviamente la fiera è aperta anche agli addetti ai lavori, che trovano tanti validi fornitori. Il nostro obiettivo però è quello di riscoprire insieme al nostro pubblico il gusto della buona tavola».

Ottimismo tra gli espositori. Come i ragazzi del Birrifico Du Lac di Galbiate, in provincia di Lecco. **Giulia Bonacina**, che è presente insieme ai suoi soci, racconta: «Abbiamo aperto nel 2014, ma siamo già soddisfatti dei risul-

**Le attività**

**Focus sul barbecue con il cuoco Valecca**

Sapori in scena è aperto fino a domani dalle 10 alle 22 al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, in via Matteotti 10. Ingresso 4/3 euro. È possibile scaricare i coupon di riduzione del biglietto visitando [www.saporin-scena.it](http://www.saporin-scena.it). Tante le attività in cui il pubblico sarà protagonista: oltre alle lezioni degli chef, sarà possibile seguire anche un laboratorio sulla pasta fresca. Inoltre, uno speciale focus è dedicato alla cucina con barbecue: lo chef Michele Valecca darà delle dimostrazioni da non perdere. Infine, un concorso premierà i dolci amatoriali più buoni e l'hashtag #saporin-scena farà sbarcare la manifestazione nel mondo social dei contest. V.DAL

tati che stiamo raccogliendo». «Le nostre birre sono tutte non pastorizzate - continua **Alessandro Andreotti** - e proprio quest'anno la nostra birra alle castagne “La maron” ha guadagnato il 3° posto nazionale alla competizione “Birra dell'anno” organizzato da Unione Birrai».

Non solo birra, però. Formaggi freschi e stagionati, salumi da taglio, salame crudo al grignolino o al barbera, al moscato dolce o all'aglio e eriso del Piemonte, sapori dalla Liguria, dall'Umbria, dalla Toscana, dall'Emilia Romagna, dalla Puglia, dalla Calabria e dalla Sicilia.

Promossa dal Consorzio Turistico delle Brianze, Sapori in Scena ha il patrocinio e la collaborazione dell'associazione provinciale Cuochi di Como, del Movimento Turismo Vino, del Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Ingresso a 4 euro (3 i ridotti) dalle 10 alle 22.

**Porte aperte dalle 10 alle 22**  
**Biglietti di ingresso a 4 euro**  
**(3 euro per i ridotti)**

## **MARIANO COMENSE** Fino a domani, domenica 6 marzo, la manifestazione enogastronomica «Sapori in scena» **Al Palazzo delle Esposizioni le eccellenze della cucina nostrana**

**MARIANO COMENSE** (dps) Un appuntamento imperdibile per i palati raffinati: al Palazzo delle Esposizioni c'è la «Fiera del gusto».

Oggi, sabato 5 marzo, e domani, domenica 6 marzo, si accendono i riflettori su «Sapori in scena», evento che apre le porte a tutti gli appassionati del genere al civico 10 di via Matteotti. Una fiera del gusto promossa dal «Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano» per portare alla ribalta le eccellenze enogastronomiche siglate Made in Italy. La rassegna a «tutto gusto» propone il tema del cibo in una veste nuova e originale. Innanzitutto si potranno degustare cibi provenienti dal territorio lombardo: cibo, birra e vino provenienti dalla Brianza, dal lago di Como, dalla Valtellina, dall'Oltrepò Pavese e dai territori di Brescia, Bergamo e del Cremasco. Ma c'è di più. Anche altre regioni metteranno ben

in vista le loro specialità culinarie, così da creare un vero e proprio viaggio sinestetico tra i territori italiani. Si potranno scoprire le specialità dell'Abruzzo, del Piemonte, della Sicilia, della Basilicata, della Puglia, dell'Emilia e della Toscana. Tre piani completamente a disposizione di questa manifestazione per gli appassionati del buon mangiare, che si mostrano esigenti al punto giusto.

Durante tutto l'arco della manifestazione saranno presenti a Mariano Comense diversi chef, che faranno gustare e conoscere ai visitatori i «segreti» dei loro piatti, secondo la tradizione del territorio e dando spazio a delle rivisitazioni personalizzate. Insomma, un modo per tramandare i piatti tipici del territorio, ma in una chiave nuova, capace di competere con le eccellenze della cucina di tutto il mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## **PALAZZO ESPOSIZIONI** **Mariano capitale** **del gusto e dei sapori** **Showcooking e assaggi**

**MARIANO COMENSE** (mlr) Dal 4 al 6 marzo si sono riaccesi i riflettori su «Sapori in scena» al Palazzo Storico delle Esposizioni in via Matteotti 10. La fiera del gusto è stata pensata dal Consorzio turistico delle Brianze del triangolo lariano per portare alla ribalta le eccellenze eno-gastronomiche, con particolare attenzione alle territorialità e al Made in Italy. La rassegna a «tutto gusto» propone il tema del cibo, in una veste nuova, originale e completa. Su uno spazio espositivo che si snoda sui tre piani del palazzo, troverete la miglior produzione eno-gastronomica di tutta la Lombardia con cibo, birra e vino proveniente dalla Brianza, Lago di Como, Valtellina, Oltrepò pavese, e dai territori di Brescia, Bergamo e Cremasco. Il viaggio non si ferma qui. Sapori in scena vi condurrà alla scoperta del meglio di Abruzzo, Piemonte, Sicilia, Basilicata, Puglia, Emilia, Toscana. Tutto condito da 13 showcooking, presentazioni di libri, mostre d'arte e tante, tante degustazioni, insieme ad un ricco programma di appuntamenti di Food Show e degustazioni. «Sapori in scena» vuole essere una qualificata vetrina eno-gastronomica con le produzioni tipiche italiane, 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.

# Oggi parata di chef per Sapori in scena C'è la pasta fresca



Sarà anche l'occasione per degustare vini e birre

## Mariano

Ancora dalle 10 alle 22 la kermesse gastronomica al Palazzo delle Esposizioni con golosità da tutta Italia

Il pubblico premia l'ottima cucina e i prodotti eccellenti presentati da "Sapori in Scena", la kermesse gastronomica che fino a questa sera aspetta gli estimatori del mondo del cibo al Palazzo Storico delle Esposizioni in via Matteotti 10.

L'evento è promosso dal Consorzio Turistico delle Brianze e del Triangolo Lariano e anche oggi presenta una serie di golose lezioni di cucina, laboratori per imparare a fare un'ottima pasta fresca e per cucinare con il barbecue.

Dalle 11 si alterneranno ai fornelli gli chef che propongono l'ultima tornata di Food Show: dalle 11 il giovane e televisivo chef comasco **Federico Beretta** cucinerà per i presenti "Ravioli in cassoela in brodo di birra

scura e spuma di Grana Padano". A seguire alle 13 **Moreno Nesi** con "Tenerone di vitello al dolcetto, purè di topinambour foglie di bietola rossa olio evo di Lenno", mentre alle 15 **Agostinelli** e alle 16.30 **Simona Anghileri** e **Alessandra Tommasone** Blogger per iFood. Dalle 18, **Davide Caranchini**, recente premio "Chef Emergente" in Lombardia. Chiude la kermesse, **Giuseppe Terno** dalle 20. Da gustare i migliori vini e birre e i prodotti tradizionali del Made in Italy. Protagoniste la culinaria non solo lombarda, ma anche di tante altre regioni.

Ultime ore anche per partecipare al contest a suon di delizie "Dolci in Scena" realizzato in collaborazione con l'associazione Cuochi di Como aperto solo ai pasticceri non professionisti. Confermato anche l'appuntamento con lo Street Food con le scuole alberghiere del territorio. Ingresso dalle 10 alle 22, 3/4 euro, riduzione su [www.saporin scena.it](http://www.saporin scena.it). **V. Dal.**

# Sapori in scena, il bilancio «Evento in grande crescita»

**Mariano.** Nella tre giorni al Palazzo storico delle esposizioni 4.500 ingressi Sessanta espositori e 17 show cooking. Le organizzatrici: gente soddisfatta

MARIANO

**VIVIANA DALLA PRIA**

Si è chiusa con un buon successo di pubblico la seconda edizione di "Sapori in scena", la kermesse dedicata al mondo enogastronomico italiano.

Flusso continuo di persone nel weekend per visitare la mostra sul cibo che, giunta al suo secondo appuntamento annuale, sembra avere accontentato davvero tutti.

A partire dal pubblico che ha trovato a Mariano in 3 giorni 17 show cooking, 60 espositori selezionati disposti su 3 piani per più di 4500 persone presenti.

«Il pubblico ha davvero apprezzato l'idea di questa fiera e la qualità degli espositori presenti» raccontano le organizzatrici **Elena Monti e Rita Frassi**. Particolarmente riuscite sono state le lezioni di cucina degli chef che a turno hanno cucinato le loro personali ricette davanti agli spettatori, che alla fine hanno potuto assaggiare il piatto proposto.

**Il risotto dello chef Mauri**

I migliori cuochi del territorio si sono alternati ai fornelli del secondo piano, ma a dare il via al weekend è stato l'esperto **Sergio Mauri** dell'associazione Cuochi Como che ha preparato "Risotto con zucchine in fiore mantecato alla Mascherpa dell'erbese e Briciole di luganega monzese" coadiuvato dal presentatore e gastronomo **Marco Predolin** e dal sindaco di Mariano, **Giovanni Marchisio** che

ha dato buona di sé prova ai fornelli. «Mi piace questa manifestazione, mi trovo a mio agio in cucina – confida il primo cittadino - mio nonno è stato cuoco per molti anni a Villa La Besana».

**«La città sa attrarre»**

E continua: «Credo molto nelle manifestazioni marianesi e penso che entro giugno saremo pronti con la Proloco, che saprà dare un nuovo slancio anche culturale alla città, che già si sta ben distinguendo nel panorama locale anche grazie alle fiere del Palazzo delle Esposizioni».

Dello stesso avviso **Rosario Presti** rappresentante di Confcommercio per Mariano. «La città sta dimostrando un buon spirito di iniziativa. Le manifestazioni come "Sapori in scena" hanno il pregio di

far conoscere Mariano e le sue attività, oltre ai confini del circondario». Un punto debole forse è lo spazio destinato ai parcheggi. «Stiamo cercando delle soluzioni condivise – dice Presti – ovviamente tutto è secondario rispetto alle esigenze della sicurezza».

Per "Sapori in Scena" si è rivelata una scelta vincente aver dedicato la giornata del venerdì al "porta aperte" perché ha garantito un flusso continuo di pubblico alla manifestazione, che ha visto tra i momenti più apprezzati i corsi di pasta fresca e di cucina barbecue. «Abbiamo avuto ingressi in crescita rispetto al 2015, sicuramente la manifestazione sarà replicata anche



Il sindaco Giovanni Marchisio tra Rita Frassi ed Elena Monti

■ Il sindaco **Giovanni Marchisio** «Manifestazione che mi piace, sono a mio agio in cucina»

■ **Rosario Presti (Confcommercio)** «La città mostra un buon spirito di iniziativa»

il prossimo anno» dice Rita Frassi che spiega: «Il prossimo evento al Palazzo Storico delle Esposizioni è la Fiera dell'elettronica il 30 aprile e 1° maggio e che verrà organizzata dalla società lecchese PrintMix. Il nostro obiettivo è aumentare il bouquet di fiere proposte, abbiamo allo studio diversi progetti, ma al momento non possiamo sciogliere il riserbo».

E conclude: «È per noi importante scegliere eventi espositivi molto specializzati con un target ben definito per continuare a distinguerci». Per avere informazioni sui prossimi eventi c'è il sito [www.expopoint.it](http://www.expopoint.it)