

PARTNER UFFICIALI



Associazione
Commercianti
Abbiategrasso



Parco Lombardo
della Valle del Ticino

EVENTO ORGANIZZATO DALLA



Per informazioni e prenotazioni:
Tel.: 02 94692458 / 02 94692468
Fax: 02 94692467

www.fondazioneabbiateinese.it
fondazione@comune.abbiategrasso.mi.it

PERCORSO DELL'ALTA QUALITA'
TRA TICINO E NAVIGLI

25 | 26 | 27 novembre 2011
Abbiategrasso (MI)

Abbiategusto

12^a Rassegna Enogastronomica Nazionale

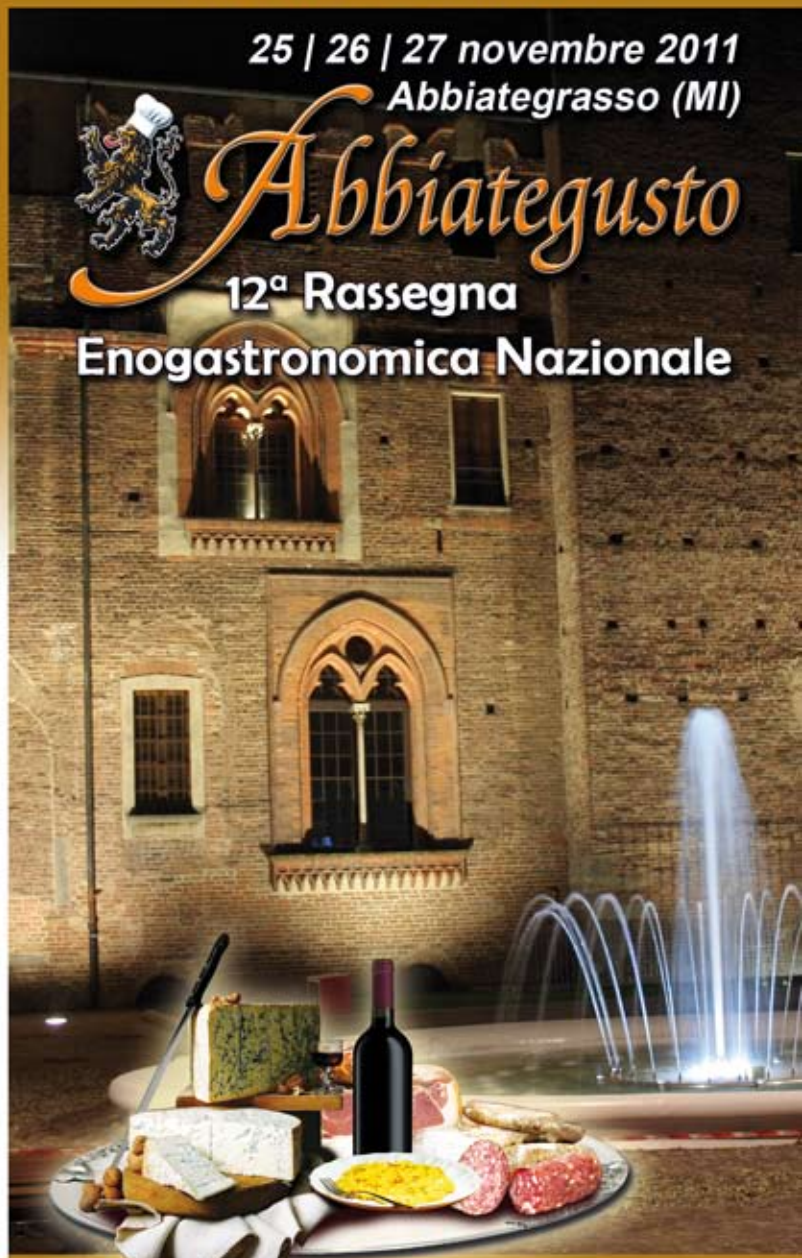
COME ARRIVARE

Abbiategrasso dista circa 22 Km. da Milano in direzione sud-ovest.

Fa parte dei comuni sulla riva sinistra del Ticino ed è attraversata dalla SS 494 che, staccandosi dalla Tangenziale Ovest di Milano all'uscita Lorenteggio, permette di raggiungere brevemente la città in direzione Vigevano.

Da nord è facilmente raggiungibile dall'autostrada A4 Milano-Torino, uscita Mesero-Marcallo e da sud dalla SS 526 da Pavia, dove passa anche la A7 Milano-Genova.

Abbiategrasso è inoltre servita dalla linea ferroviaria locale Milano-Mortara-Alessandria con partenza dalla stazione di Porta Genova in Milano.



CON IL PATROCINIO DI:



ABBIALEGUSTO, 12 ANNI ED E' GIA' GRANDE

Abbiategusto debutta come fiera nazionale, con tante novità ma con la stessa filosofia che l'ha portata ad accreditarsi come la manifestazione enogastronomica più importante del Sud-Ovest milanese: la ricerca della qualità e il confronto tra le eccellenze, siano esse caratteristiche del territorio tra il Ticino e i Navigli, oppure provenienti dal circuito delle Cittaslow, o garantite da terre che sintetizzano la ricchezza agroalimentare italiana, o addirittura importate dall'estero...

Per tre giorni, Abbiategrasso si propone come piccola capitale del gusto, distribuendo le sue attrazioni tra i padiglioni espositivi e la città.

In via Ticino, accanto ai sapori della filiera a "km zero" e delle città "del buon vivere" ci sarà uno spazio dedicato alla Toscana, mentre distillati esteri di grande pregio (Calvados, Armagnac, Cognac) saranno accanto ai grandi marsala e agli intriganti vini dell'enoteca, molti dei quali ricercati al di fuori dei "grandi nomi" del panorama enologico.

Sempre in fiera, mai come quest'anno i laboratori proporranno assolute eccellenze di casa nostra e di terre lontane, in qualche caso abbinare in degustazioni ad altissimo livello qualitativo.

Il ristorante a fianco dei padiglioni espositivi resta il centro della cucina popolare, con i piatti tipici della tradizione lombarda disponibili anche per l'asporto.

Novità assoluta della prima edizione nazionale, l'angolo dell'Oltrepò Pavese allestito nei seminterrati del Castello Visconteo, suggestiva collocazione che segna il loro ritorno a pieno titolo – dopo i restauri – tra le location di Abbiategusto.

All'Annunciata, sede delle prestigiose cene, nomi di spicco della cucina italiana, a dimostrazione di come la rassegna abbiatense sia ormai considerata al top: Dario Cecchini e Peppe Cotto in un duello all'ultimo sangue... della bistecca e il binomio Gualtiero Marchesi ed Ezio Santin (col figlio Maurizio) per il gala della domenica sera sono le stelle di un firmamento sempre più luminoso.

E in giro per Abbiategrasso percorsi del gusto, botteghe pronte a offrire assaggi e degustazioni, mercatini: il problema sarà scegliere dove trascorrere i tre giorni di Abbiategusto, restando sempre ad Abbiategusto.

ALTRI APPUNTAMENTI... IN CITTA'

AL LITTLE BAR - c.so S. Martino, 11
Domenica 27 novembre dalle ore 15

DA VERCELLI AD ABBIATEGRASSO... LA BIRRA E' UNO SPASSO!!! - Degustazione di birre italiane.
(info e prenotazioni 029464095)

AL BAR CASTELLO - Piazza Castello, 26
(info e prenotazioni 0294608022)

Venerdì 25 novembre dalle ore 20
RESPONSIBLE DRINKING TOUR BY HAVANA CLUB
Tappa del tour nazionale sulla sensibilizzazione al bere responsabile. Durante la serata: interviste, giochi e gadget.

Sabato 26 novembre dalle ore 12 alle 18
C'E' TRIPPA... PER GATTI
Degustazione di trippa in abbinamento con le bollicine dell'Azienda Franciacortina E. Gatti di Erbusco.

Domenica 27 novembre dalle ore 16 alle 20
CHAMPAGNE!!! ANNODIECI
Degustazione di circa 25 Maison di Champagne, decima edizione.

LE BUONE PAROLE

Sabato 26 novembre ore 18,00.
Inaugurazione di "PERCORSO D'ARTISTA"
Personale di Michela Baldi, un viaggio nella ricerca espressiva dell'artista negli anni 2001/2011.
Spazio culturale "Tutta colpa di Ipazia", vicolo Cortazza 10.
A seguire "PENNELLATE DI GUSTO" con il ristorante CHARLIE 1983 Marika&Lele.

Domenica 27 novembre ore 18,00.
Premiazione del concorso storico letterario, a cura dell'associazione culturale "Iniziativa donna" e "L'Altra Libreria", dedicata ai 150 anni dell'Unità d'Italia.
Spazio culturale "Tutta colpa di Ipazia", vicolo Cortazza 10.

INIZIATIVE COLLATERALI

CASTELLO VISCONTEO - PIAZZA CASTELLO

I VOLTI DELLA PASSIONE

Dal 24 al 29 novembre 2011, in sala consiliare

Mostra fotografica di Salvatore Giò Gagliano. A cura dell'Associazione Anffas Abbiategrasso onlus, con il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Milano e Comune di Abbiategrasso.

INGRESSO GRATUITO

Orari mostra:

martedì a venerdì 10 - 12 | 15 - 19

sabato e domenica 10 - 19

DUPLICE REALTA'

Sabato 26 e Domenica 27 novembre, nei sotterranei

Mostra degli alunni della Scuola Elementare "Umberto e Margherita di Savoia". Rielaborazione di dipinti di **Konstantinas Ciurlionis**.

INGRESSO GRATUITO

Orari mostra: sabato e domenica 10 - 12 | 15 - 19



CONVENTO DELL'ANNUNCIATA, VIA PONTIDA

OPERE D'AUTORE

Venerdì 2 dicembre 2011 ore 21

Recital di Ana Sinicky (Mezzosoprano), accompagnata al pianoforte da Maja Raicic.

INGRESSO GRATUITO

AREA ESPOSITIVA

INAUGURAZIONE

Venerdì 25 novembre ore 18 - Spazio Fiera

ORARI DI APERTURA

:: Venerdì 25 novembre dalle 18,30 alle 23

:: Sabato 26 novembre dalle 10 alle 23

:: Domenica 27 novembre dalle 10 alle 20

EXPO ENOGASTRONOMICA

SPAZIO FIERE - via Ticino, 72

Area Espositiva

Negli stand assaggi e vendita di prodotti di qualità.

Area "Sapori delle Cittaslow"

Degustazioni e vendita di specialità provenienti dal circuito delle Città del buon vivere.

L'Enoteca di Abbiategusto

Degustazioni e vendita di vini di qualità e di nicchia a cura di "Fuori Pascoli".



I LABORATORI DEL GUSTO

Tutti i laboratori si terranno nella sala convegni, presso lo spazio Fiera in via Ticino, al costo di € 10,00 a persona.

Per prenotazioni tel.: 02 94692458

Sabato 26 novembre ore 11 **MORBIDEZZE LOMBARDE**

Un viaggio attraverso la dolcezza dei formaggi freschi di pianura e le formaggelle di montagna, accompagnati da delicati vini bianchi o da intriganti rosè e chiaretti.

Sabato 26 novembre ore 15 **DOLCE COME L'ACETO... BALSAMICO**

Doppia degustazione di aceto balsamico, con parmigiano reggiano e cioccolato.

Sabato 26 novembre ore 18 **MATRIMONIO ALL'ITALIANA**

Tre grandi gorgonzola dell'Abbatense incontrano tre marsala dell'azienda Marco De Bartoli. Dalla pianura padana all'estremità della Sicilia: dalla Battaglia di Magenta allo Sbarco dei Mille. Un incontro ricco di fascino e di storia, concluso con un brindisi nel 150° anniversario dell'unità d'Italia con il vino... di 150 anni fa!

DOMENICA 27 novembre ore 11 **UNA VERTICALE TIRA L'ALTRA**

Un formaggio, un vino si sfidano in una verticale di diverse annate, dal più giovane al più vecchio: scopriamo come un prodotto si modifica con l'invecchiamento.

DOMENICA 27 novembre ore 15 **UNA VARZESE PER AMICA**

Bresaola e salumi prodotti con le carni di bovina varzeese, razza autoctona lombarda, che stava scomparendo e che invece è stata recuperata e destinata a nuovi prodotti.

DOMENICA 27 novembre ore 18 **LOMBARDIA SCONOSCIUTA**

Assaggiare formaggi e salumi poco noti, di piccole realtà artigiane, accompagnati da altrettante chicche di vini di piccole aziende lombarde.

A TAVOLA CON I SAPORI DELLA TRADIZIONE

Per l'intero week-end di **Abbiategusto**, presso il ristorante della Fiera, in via Ticino, il "Gruppo Alpini", il "Gruppo la Cappelletta" e gli "Amici del Palio" di Abbiategrasso propongono i piatti della tradizione lombarda.



PIATTI ANCHE D'ASPORTO

VENERDÌ 25 NOVEMBRE DALLE ORE 19

Risotto alla milanese (con zafferano), Cassouela, Brasato d'asino, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna).

SABATO 26 NOVEMBRE DALLE ORE 11,30

Risotto con fagioli e verze, Cassouela, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna).

SABATO 26 NOVEMBRE DALLE ORE 19

Risotto con salsiccia, Cassouela, Brasato d'asino, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna).

DOMENICA 27 NOVEMBRE DALLE ORE 11,30

Risotto con funghi e taleggio, Cassouela, Brasato, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna).

DOMENICA 27 NOVEMBRE DALLE ORE 19

Risotto alla milanese (con zafferano), Cassouela, Cotechino con lenticchie, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna).

Vini Casarini e Acqua Lurisia



LE GRANDI FIRME DELLA CUCINA ITALIANA

LE CENE ALL'EX CONVENTO DELL'ANNUNCIATA

Venerdì 25 novembre ore 20

Duello all'ultimo sangue (della costata): disfida di ciccia e poesia a cura dei macellai **Peppe Cotto** di Loro Piceno (MC) e **Dario Cecchini** di Panzano in Chianti (FI).

Costo € 50,00 (soci SLOW FOOD € 45,00)

Sabato 26 novembre ore 20

Cena a cura del ristorante **"Mangiando Mangiando"** di Greve in Chianti (FI) con lo chef **Salvatore Toscano**.

Costo € 50,00 (soci SLOW FOOD € 45,00)

Domenica 27 novembre ore 20

Cena di Gala con **Gualtiero Marchesi** e collaborazione di **Ezio e Maurizio Santin**.

Costo € 90,00 (soci SLOW FOOD € 80,00).

Lunedì 28 novembre ore 20

"Simposium stellato", cena con spettacolo. Fondazione Per Leggere propone una piacevole fusione fra buona cucina e intrattenimento teatrale in collaborazione con il ristorante **I Castagni** di Enrico Gerli e la compagnia **Nuovo Studio**, che presenta la Locandiera di C. Goldoni (adattamento e regia di Luca Stetur).

Costo € 70,00. (Solo per questa cena: info e prenotazioni allo 0294969840)

Per prenotazioni telefonare allo **0294692458** (Fondazione per la promozione dell'Abbatense).

I menù delle cene sono consultabili sul sito www.fondazioneabbatense.it nella sezione "Le cene" nello speciale "Abbategusto".

APPUNTAMENTI IN CITTA'

NEI SEMINTERRATI DEL CASTELLO VISCONTEO

Sabato 26 dalle ore 17 alle 20.30

Domenica 27 novembre dalle 10.30 alle 20

Eccellenze lombarde: bollicine (e non solo) dell'Oltrepò Pavese.

LE VIE DEL DOLCE E... DEL SALATO

SABATO 26 E DOMENICA 27 NOVEMBRE

Itinerario per le vie della città, assaporando pane, pizze e dolci.

Ticket al costo di € 10,00 in vendita da Panificio Faravelli, Pasticceria Mirabello, Panificio Doppio Zero, Pasticceria Repossi, Pizzeria La Tegliaccia e Pasticceria Patrizia e Renato

LA PASSEGGIATA DEL GUSTO

SABATO 26 E DOMENICA 27 NOVEMBRE

Percorso tra i sapori e i profumi per le vie del centro.

Ticket al costo di € 15,00 in vendita presso: Casa del Caffè, Bar Piccadilly, Gastronomia Meloni, Alimentari Ticozzi, Gastronomia Cuoco Mio, Pasticceria Cislaghi, El Tabachè

LE STRADE DEL GUSTO

DOMENICA 27 NOVEMBRE DALLE 10 ALLE 19

Nelle vie e piazze di Abbiategrasso, mercati e bancarelle propongono degustazioni e vendita di prodotti locali.

LE BOTTEGHE DEL GUSTO

DOMENICA 27 NOVEMBRE DALLE 10 ALLE 19

Degustazioni e vendita di prodotti enogastronomici.

MANGIASANO, IL BIOMERCATINO

DOMENICA 27 NOVEMBRE DALLE 10 ALLE 19

In piazza Castello banchi di vendita di prodotti da agricoltura biologica.



LE CENE IN CITTA'...

OSTERIA S. ANTONIO

Via Alzaia Naviglio Grande, 19 (tel.: 0294699293)

Martedì 22 novembre dalle ore 20,30

CHAMPAGNE DELAMOTTE E IL... MARE

Degustazione del celebre champagne in abbinamento ad un menù di pesce con partecipazione dell'azienda Delamotte. **Costo € 50,00.**

Giovedì 24 novembre dalle ore 20,30

I VINI DEI PODERI EINAUDI INCONTRANO...

LA RAZZA PIEMONTESE

Degustazione di dolcetto e barolo con la partecipazione di un rappresentante dell'Azienda. Menù con quattro portate in abbinamento. **Costo € 35,00.**

Venerdì 25 novembre dalle ore 20,30

A CENA CON... CA' DEL BOSCO

Degustazione dell'eccellenza delle bollicine franciacortine e non solo in compagnia dell'Azienda di Erbusco. Menù con quattro portate in abbinamento. **Costo € 35,00.**

Sabato 26 novembre dalle ore 20,30

I PODERI EINAUDI... AL CALICE

Cena alla carta con possibilità di degustare al calice i Barolo dell'Azienda Einaudi. **Costo € 10,00 (2 calici di Barolo).**

ALL'ANTICO OLEIFICIO

Via Amerigo Vespucci, 32 (tel.: 0294966936)

da Martedì 22 a Venerdì 25 novembre ore 20,30

LA CENA DEI NOSTRI RICORDI

Cena, su prenotazione, con polenta e brasato d'asina. **Costo € 33,00.**

IL RISTORANTE di AGOSTINO CAMPARI

Via Novara, 81 (tel.: 029420329)

Giovedì 24 novembre ore 20,30

GUSTANDO IL BOLLITO

Pranzo e cena su prenotazione. **Costo € 35,00 (bevande incluse).**

... LE ALTRE CENE

TRATTORIA LA CHIAPPANA

Strada Chiappana, 10 (tel.: 0294966296)

Dal 24 al 27 novembre ore 20

ALLA RICERCA DEI PIATTI PERDUTI, SEMPLICI PIACERI DI CAMPAGNA

Cena, su prenotazione.

Costo € 25,00 (bevande escluse).

... NEI DINTORNI

CASCINA CAREMMA (BESATE)

Via Caremma, 2 (tel.: 029050020)

Mercoledì 16 novembre ore 20

SEI PROPRIO UN SALAME!!!

Viaggio tra le lande dell'abbiatese alla scoperta dell'alta salumeria contadina

Cena/degustazione

- Marcello Restelli, aperitivo teatrale
- Le Cascine si raccontano:

Azienda agricola Cirenaica di Robecchetto con Induno
Azienda agricola Bullona di Pontevecchio di Magenta
Azienda agricola Cascina Caremma di Besate
Azienda agricola L'oca di Sant'Albino di Mortara

- L'ultimo dei masalar...un'antica sapienza a rischio d'estinzione

- Storie, racconti e poesie a cura de "I Cantastorie"

L'iniziativa è offerta da Cascina Caremma, ma con un numero limitato di posti.

La prenotazione è obbligatoria (info@caremma.com).

AGRITURISMO LA MOROSINA

Corte dei Cistercensi - Morimondo

Sabato 26 novembre ore 15 - 18.30 (Convegno)

DALLA TERRA ALLA BIRRA:

UNA FILIERA AGRICOLA ITALIANA POSSIBILE

dalle ore 19

INAUGURAZIONE AGRIBIRRIFICIO

con concerto de La Scala di Seta.

Birra e sapori del Parco del Ticino

