

ABBIATEGUSTO 2007

“Chiese un boccone; gli fu offerto un po' di stracchino e del vin buono”. Nel raccontare la fuga di Renzo Tramaglino verso la terra bergamasca, Manzoni cita uno dei formaggi più tipici e più famosi della Pianura Padana. Formaggio che, insieme agli altri pregiati prodotti della tradizione casearia della nostra zona, torna protagonista dell'edizione 2007 di “Abbiategusto”, l'ottava della serie.

Se la provincia di Milano, punto di riferimento dello sviluppo industriale e tecnologico, può ambire a farsi conoscere anche come polo agricolo, con annessa la valenza ambientale garantita da una conservazione del paesaggio come solo una civiltà rurale può garantire, lo deve in buona parte all'Abbatense e al Magentino, che non a caso hanno ottenuto la qualifica di sistema turistico.

Un sistema che può far leva su secoli di storia e di arte, ma soprattutto su una qualità della vita quasi impensabile a 20 chilometri dalla metropoli. Una caratteristica che il visitatore immediatamente percepisce e che ben conoscono gli abitanti di questa zona, consci di vivere in un territorio con molti privilegi.

Le produzioni agroalimentari e la ristorazione sono due di queste peculiarità straordinarie. Il successo di “Abbiategusto” si basa proprio su questi due pilastri, e sul confronto con altre eccellenze: quelle delle Cittaslow, la rete internazionale delle città del buon vivere di cui Abbiategrasso - unico comune in provincia di Milano - fa parte da anni, quelle dei ristoranti di assoluto livello siano essi pluripremiati o poco conosciuti, quelle dell'enoteca... e ancora, dei piatti della tradizione lombarda proposti in città dai gruppi di volontariato, dei negozi di alimentari, dei mercatini con prodotti “bio”. Ce n'è per tutti i gusti, sempre e comunque... con gusto.

Alberto Marini



AREA ESPOSITIVA

L'inaugurazione “ a tema”

Venerdì 23 novembre alle ore 18 - Spazio Fiera

Taglio del nastro alla presenza delle autorità. Successivamente, nella sala Convegni, degustazione a cura del Consorzio di Tutela Vini dell'Oltrepò Pavese e del Consorzio di Tutela del formaggio Bitto.

EXPO ENOGASTRONOMICA

Spazio Fiera - via Ticino 72

Area Espositiva

Spazi con assaggi e vendita di prodotti di qualità di varie regioni d'Italia e d'Europa.

Area “Sapori delle Cittaslow”

Con assaggi e vendita dei prodotti provenienti dalle Città del Buon Vivere.

Il Consorzio Oltrepò Pavese e Ascovilo

Il Consorzio Tutela Vini dell'Oltrepò, main partner di Abbiategusto 2007, propone ai visitatori un grande spazio con l'eccellenza della produzione spumantistica DOCG e di “sua Maestà” il Pinot nero. Partecipa all'evento anche Ascovilo, col meglio della produzione vinicola di Lombardia.

L'Enoteca di Abbiategusto e l'angolo “Vini di Lombardia”

Assaggi e degustazioni.

L'Isola del Formaggio... e dei senatori

Al centro del padiglione principale i formaggi dell'Italia e del mondo, il Gorgonzola di Abbiategrasso, dolce e piccante, il burro della Guffanti 1866, pane, alici e birra Baladin.

AREA ESPOSITIVA

Orari di apertura:

Venerdì 23 novembre: dalle 18 alle 23

Sabato 24 novembre: dalle 10 alle 23

Domenica 25 novembre: dalle 10 alle 20

Ingresso gratuito.

A CENA CON L'ECCELLENZA

Pranzi e cene solo su prenotazione allo 02 94.692.467/468

Posti disponibili: 100 per ogni appuntamento

Personale ed attrezzature dell'area ristorazione di Abbiategusto sono di “Charlie” di Giancarlo Prina.

Venerdì 23 novembre alle ore 20,30

Sala ristorante della Fiera - Cena a cura de
I Gelsi di Oleggio, Novara
costo: 40 euro

Sabato 24 novembre alle ore 20,30

Sala ristorante della Fiera - Cena a cura de
Le Robinie di Montescano, Pavia
costo: 60 euro

Domenica 25 novembre alle ore 20,30

Convento dell'Annunciata - Cena di Gala a cura de
Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano
costo: 80 euro



LABORATORI DEL GUSTO

Solo su prenotazione telefonando allo 02 94692468/458

Sabato 17 novembre ore 19

nel refettorio dell'Annunciata
“L'antico vino dei Celti” - Un viaggio di ventiquattro secoli nei sapori e nelle atmosfere della Lomellina celtica, guidati da cuore e palato. Lo straordinario racconto di un'avventura della conoscenza. A cura di Luca Sormani.
costo 5 euro

Il laboratorio verrà ripetuto nella sala convegni dello spazio fiera venerdì 23 alle ore 19.30 e sabato 24 alle ore 17.00.

Domenica 18 novembre ore 20

nel refettorio dell'Annunciata
“Il vino che unisce” - il vino nei rapporti interpersonali ovvero psicoenoesuologia. In compagnia di Andrea Giomo - docente di Analisi sensoriale alla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche. Accompagneranno la serata le musiche di Francesco CURAZ Curatella.
costo 15 euro

Martedì 20 novembre ore 20.30

(ristorante dello spazio fiera, via Ticino 72)
“Riso: un bene culturale”, nel comprensorio risicolo più avanzato del mondo non ha più senso parlare vagamente di “riso”. Esiste invece una grande varietà di “risi” ognuna delle quali va conosciuta per la sua specifica ricchezza. A cura di Luca Sormani. In abbinamento la selezione Il Caveau d'Oltrepò (Barbera, Croatina, Pinot nero, Riesling) e gorgonzola.
costo 15 euro

Martedì 20 novembre

Circolo Contadini di Vicolo Cortazza
“Sigari e cognac” - a cura di Paolo Colombo.
costo 15 euro
Solo su prenotazione ai numeri 02 94692468 - 02 94966277

Sabato 24 novembre ore 18

nel refettorio dell'Annunciata
“Blues and Blu” - formaggi erborinati italiani e stranieri a confronto con il nostro gorgonzola. In abbinamento al vino passito dell'Oltrepò Pavese e alla musica di un sax solista. In collaborazione con la condotta Slow Food di Vigevano.
costo 12 euro

Sabato 24 novembre ore 21.15

nel refettorio dell'Annunciata
“A lezione di cioccolato” - a cura di Andrea Besuschio - Pasticceria Besuschio.
costo 15 euro

Domenica 25 novembre ore 11

nel refettorio dell'Annunciata
“L'Oltrepò Pavese ai suoi massimi”, Pinot nero, Rosso Oltrepò e Oltrepò bollicine DOCG. In abbinamento il salame di Varzi.
costo 5 euro

IL GUSTO DA IMPARARE

Sabato 24 novembre ore 11

sala convegni dello spazio fiera,
Paolo Massobrio presenta il suo libro: “È adesso”.
Partecipa Luca Sormani.
Al termine Riesling dell'Oltrepò Pavese e Gorgonzola.

Venerdì 23, sabato 24 e domenica 25 novembre

“A lezione di cucina... la cucina in diretta”
all'interno dell'area espositiva docenti e studenti dell'Istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione “G. Pastore” di Gattinara prepareranno “in diretta” piatti e specialità della tradizione piemontese.
Tutti i piatti cucinati si potranno consumare previa prenotazione in loco.

LE CENE A TEMA

Mercoledì 21 novembre ore 20.30

Agriturismo cascina Caremma - Besate
“Il paesaggio agrario: quando la natura è arte”
... bellezze e bontà del territorio dell'Abbatense.
costo 30 euro - Solo su prenotazione telefonando allo 02 9050020

Domenica 18 novembre ore 20

Bar Gabana - Località Gabana - Abbiategrasso
“Hann mangiaa pan e pess e hin là an'mo adess”
Cena a base di pesce d'acqua dolce.
costo 25 euro - Prenotazioni al n. 393 9213908

Mercoledì 21 novembre ore 20.30

Osteria santa Maria, vicolo santa Maria
“A cena col gorgonzola”
In abbinamento la miglior selezione dei vini da invecchiamento a cura de Il Caveau d'Oltrepò.
costo 30 euro - Prenotazioni al numero 02 94692468/458



I CONCORSI

“LA MIA RICETTA”

Concorso di cucina regionale italiana e sapori dal mondo a cura del settimanale “Ordine e Libertà”.
Per l'autore della migliore ricetta in assoluto, invito per due persone alla Cena di Gala durante la quale il vincitore verrà premiato.

“CUOCO DELL'ANNO”

Gara riservata ai ristoranti che da giovedì 1 novembre a domenica 2 dicembre proporranno un “menù speciale Abbiategusto”.

“LE BUONE PAROLE”

Concorso letterario a cura dell'associazione culturale “Iniziativa Donna” e “L'Altra libreria”.

Domenica 25 novembre ore 18
nella sala convegni dello spazio fiera alla presenza della scrittrice Sveva Casati Modignani.

Premiazione concorso letterario “Le buoneparole”.

INFORMAZIONI

Informazioni: Telefono 02 94.692.468 / 467 / 458
www.fondazioneabbatense.it
www.comune.abbiategrasso.mi.it

Prenotazioni: 02 94.692.467/468
fondazione@comune.abbiategrasso.mi.it



PARTNERS UFFICIALI:



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese



Provincia di Milano
Assessorato al Turismo



Comune di Abbiategrasso



Associazione Commercianti Abbiategrasso



Parco Lombardo della Valle del Ticino

ORGANIZZAZIONE A CURA DI:



Per informazioni:
www.fondazioneabbiategrasso.it
Telefono: 02 94.692.468 / 467 / 458
Prenotazioni: 02 94.692.467 / 468

HANNO COLLABORATO:

- Pasticceria Besuschio
- Bar Castello
- Piper Cafè
- Trattoria di Coronate
- Antica Osteria del Ponte
- Fabrizio Provera
- Amici del Palio
- Gruppo la Cappelletta
- Gruppo Alpini Abbiategrasso
- Dott. Andrea Giomo
- Dott. Luca Sormani
- Istituto "G. Pastore"
- Ordine e Libertà

Come arrivare

Abbategrasso 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. A nord è facilmente raggiungibile dall'autostrada A4 Milano-Torino uscita Boffalora e a sud dalla SS 526 da Pavia, dove passa anche la A7 Milano-Genova. La città è inoltre servita dalla linea ferroviaria Milano-Mortara-Alessandria con partenza a Milano dalla stazione di Porta Genova.

PRINTED IN ITALY - PROGETTO GUSTO STAND UP - VISUANO - FOTOGRAFIE MARIANO BIANCHI

ABBIATEGUSTO IN CITTÀ

A TAVOLA NELLE PIAZZE

Sabato 24 e Domenica 25 novembre
Istituto "Camillo Golgi", spazio bar nel cortile del Pozzo, **Alpini, Gruppo Cappelletta, Amici del Palio** propongono i piatti della tradizione lombarda: risotto, casoeula, gorgonzola, polenta, cotechino... Piatti anche da asporto.

Sabato 24 novembre dalle ore 12
Risotto con fagioli
Casoeula
Trippa
Polenta
Gorgonzola

Sabato 24 novembre dalle ore 18
Risotto con i gabiroeu
Casoeula
Ossibuchi con piselli
Trippa
Polenta
Gorgonzola

Domenica 25 novembre dalle ore 12
Risotto alla milanese
Casoeula
Brasato
Trippa
Polenta
Gorgonzola

Domenica 25 novembre dalle ore 18
Risotto con i gabiroeu
Casoeula
Cotechino con lenticchie
Trippa
Polenta
Gorgonzola

ABBIATEGUSTO IN CITTÀ

ABBIATEGUSTO BIMBI

Domenica 18 novembre ore 15
In piazza Marconi.
Sfilata di moda per bambini.
A seguire **"Sweet and children. Il dolce più buono del mondo"**. Al termine degustazione di dolci.
Nello spazio bar - cortile del pozzo - Istituto Golgi, piazza Camillo Golgi.

A scuola di cioccolato
Lezioni/de gustazioni di cioccolato per le scuole elementari a cura di Andrea Besuschio.

ABBIATEGUSTO GIOVANI

A cura del Bar Castello di Abbiategrasso
Piazza Castello

Venerdì 23 novembre dalle 20 alle 24
"A tutta birra"
Degustazione di birre e jamòn Iberico.
Ingresso 5 euro - degustazione libera

Sabato 24 novembre dalle 18.00 alle 1.00
"Dall'happy hour... al lounge bar"
Music cocktail & good food.
ingresso libero

Domenica 25 novembre dalle 16.00 alle 21.00
"Drink pink... Champagne!"
degustazione di 20 champagne rosè e no con cucina.
ingresso 10 euro - degustazione libera

ABBIATEGUSTO IN CITTÀ

GLI EVENTI

Sabato 24 e domenica 25, dalle ore 19
Piper Cafè, piazza Vittorio Veneto
Franciacorta "Wine show"
Degustazione delle migliori bollicine di Franciacorta.

Sabato 24 novembre ore 17.30
Piper Cafè, piazza Vittorio Veneto
Inaugurazione della nuova condotta Slow Food di Abbiategrasso
partecipa Gilberto Venturini, Presidente Slow Food della Lombardia.
Al termine degustazione di gorgonzola e Oltrepò Rosé DOCG.

Sabato 24 novembre ore 20
Centro Parco Colonia Enrichetta
"G'astronomica 2007" serata a 5 stelle
Astronomia e gastronomia. Osservazione del cielo nella tranquillità del Parco del Ticino.
costo 25 euro
Prenotazioni al n. 393/9213908.

ABBIATEGUSTO IN CITTÀ

ABBIATEGUSTO CHOCOLATE

In piazza Marconi, **sabato e domenica**, gli artigiani del cioccolato propongono il meglio della loro produzione.
Cioccolata calda con latte appena munto.

MANGIASANO "IL BIOMERCATINO"

Domenica 25 novembre dalle ore 10 alle 19
Nelle vie e piazze del centro storico banchi di vendita di prodotti da agricoltura biologica.



LE STRADE DEL GUSTO

Domenica 25 novembre dalle ore 10 alle 19
Nelle vie e piazze del centro storico degustazioni ed assaggi.

LE BOTTEGHE DEL GUSTO

Domenica 25 novembre dalle ore 10 alle 19
I negozi di prodotti enogastronomici e i bar offriranno degustazioni gratuite.



PERCORSO DELL'ALTA QUALITA' TRA TICINO E NAVIGLI

23 | 24 | 25 novembre 2007
Abbategrasso (MI)



8ª RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

SPAZIO FIERE VIA TICINO, 72
ingresso libero

