

Mariano Comense

Mariano, stagione delle fiere al via “Sapori in scena” apre la primavera

Eventi. Il Palazzo Storico delle Esposizioni riparte con la fiera del gusto nel weekend dal 23 al 25. Le novità della quarta edizione: ingresso gratis, Festival della pizza Gourmet e Festa del risotto

MARIANO VIVIANA DALLA PRIA
Al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, dal 23 al 25 marzo ritorna “Sapori in Scena”, la fiera del gusto, organizzata da Expo-point. Un weekend di “gusto” all’insegna della grande tradizione culinaria italiana, brianza e lariana in programma nel centro espositivo di via Matteotti 8, un prestigioso e classico palazzo distribuito su tre piani espositivi con un’area disponibile di oltre 1.800 mq. che da oltre 18 anni, è sede di manifestazioni che coinvolgono il grande pubblico. Ora è la volta di “Sapori in Scena” manifestazione che ritorna con il suo “Atto IV”.

Quindici risotti da gustare
«Torna con alcune novità la manifestazione che fin dalla prima edizione ha raccolto consensi tra pubblico, espositori, importanti chef “stellati” del territorio, associazioni e consorzi che hanno collaborato e partecipato attivamente alla fiera. Quest’anno aggiorniamo il format: anzitutto l’ingresso sarà gratuito; sarà proposto il Festival della pizza Gourmet e la Festa del risotto, con oltre 15 tipi di risotto da gustare», dice **Elena Monti** organizzatrice della kermesse.
«“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 per-

corso incentrato sulla qualità del “mangiare e bere sano e bene”». Anche quest’anno la fiera anovera il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che rappresentano l’enogastronomia italiana di qualità.
«Durante “Sapori in scena” si avrà la presenza di produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità e ai prodotti di altri terri-

Monti: «Vetrina delle eccellenze enogastronomiche e delle produzioni tipiche territoriali»

Laboratori show cooking con “chef stellati” del territorio e incontri d’autore

tori e di altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, nuove e “gustose” conoscenze permettendo all’espositore in mostra di ampliare i mercati di riferimento: una promozione delle produzioni di eccellenza dell’enogastronomia italiana a 360 gradi». La manifestazione si svolge sotto il binomio qualità ed eccellenza e propone un weekend

concepito come 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.

In “Sapori in scena” cultura gastronomica e tipicità si fondono, partendo dalle tradizioni e dai sapori locali del comprensorio lariano e della Brianza per continuare attraverso un viaggio tra le regioni italiane con produzioni tipiche e selezionate in grado di colpire i palati dei buongustai.

“Sapori in scena continua così ad essere occasione per incontrare ed incontrarsi degustando, acquistando, scoprendo e conoscendo le tante eccellenze enogastronomiche che vivono sul territorio italiano; un’esposizione con vendita al pubblico completata da Laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti “chef stellati” del territorio lombardo, incontri d’autore, perché il “mangiare e bere sano e bene” diventi per tutti sempre più “cultura, conoscenza e tradizione”.

Tre aree tematiche

Tre aree tematiche tra cibo e beverage: oltre al cibo, focus su vino e birra che saranno rappresentate prodotti tipici e di eccellenza territoriale, prodotti biologici e a chilometro zero, vino e prodotti derivati, birra e prodotti derivati. Informazioni sul sito: www.saporin scena.it

Gli appuntamenti
Brianza Beer Festival, il bis il 6-7-8 aprile



Quindici birrifici

La più grande fiera della Birra Artigianale mai fatta in Brianza sta per tornare per la seconda edizione. Per il secondo anno consecutivo ecco il Brianza Beer Festival al Palazzo Storico delle Esposizioni. Il 6, 7 e 8 aprile ecco in calendario 15 birrifici artigianali provenienti da tutta Italia + uno stand dedicato ai migliori birrifici della Brianza. Per i visitatori più di 100 birre alla spina, 5 banchetti da street food nel cortile interno. Sarà anche presente un ristorante, il bar interno a tema tirolese e vegano. Tanti gli eventi in calendario in questa tre giorni: tra cui workshop e degustazioni speciali a numero chiuso. Attivo anche il “Contest Home Brewers” dal titolo “Brianza Beer Factor” per tutti gli appassionati. Tra artigianato locale, vestiti, vinili, tattoo, l’occasione sarà quella di fare anche shopping. L’appuntamento è a Mariano, in via Matteotti 8, dal 6 al 8 aprile.

Il biglietto d’ingresso

Il costo del biglietto di ingresso giornaliero è 10 euro comprensivo di 5 degustazioni dal valore di 1 euro ciascuno, un bicchiere serigrafato con il logo del festival (a scelta tra vetro o polycarbonato), una sacca porta bicchiere e una brochure con la mappa dei birrifici e tutte le birre del festival. L’ingresso di 3 giorni costa 25 euro ed è comprensivo di 15 degustazioni dal valore di 1€ ciascuno, un bicchiere serigrafato con il logo del festival (a scelta tra vetro o polycarbonato), una sacca porta bicchiere e la mappa dei birrifici e tutte le birre del festival. Gli orari di apertura sono: venerdì 6 e sabato 7 aprile dalle 18 alle 11; domenica dalle 11 alle 23. Info: www.brianza-beer-festival.it v. DAL



Gli show cooking sono diventati un’attrazione di “Sapori in scena”



Rita Frassi, il sindaco Marchisio ed Elena Monti all’edizione 2017

SPECIALE

SAPORI IN SCENA

A cura di SPM Pubblicità

Kermesse gastronomica. Al Palazzo delle Esposizioni

La fiera del gusto torna a Mariano Comense

Al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, dal 23 al 25 marzo torna "Sapori in Scena", la fiera del gusto, organizzata da Expopoint.

Un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana, brianza e lariana in programma nel centro espositivo di via Matteotti 8, un prestigioso e classico palazzo distribuito su tre piani espositivi con un'area disponibile di oltre 1.800 mq, che da oltre 18 anni, è sede di manifestazioni che coinvolgono il grande pubblico. Ora è la volta di "Sapori in Scena" manifestazione che propone il suo "Atto IV".

Torna con alcune novità la manifestazione che fin dalla prima edizione ha raccolto consensi tra pubblico, espositori, importanti chef "stellati" del territorio, associazioni e consorzi che hanno collaborato e partecipato attivamente alla fiera.

Quest'anno il format prevede l'ingresso gratuito.

Inoltre, sarà proposto il Festival della pizza Gourmet e la Festa del risotto, con oltre 20 tipi di risotto da gustare.

"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".

Anche quest'anno la fiera annovera il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità.

Durante "Sapori in scena" si avrà la presenza di produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità e ai prodotti di altri territori e di



Un'immagine della manifestazione del Palazzo delle Esposizioni di Mariano Comense

Sapori in scena
Via Matteotti, 8
Mariano Comense
www.saporinscena.it
Apertura:
Venerdì 12-22
Sabato 10-22
Domenica 10-22

altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, nuove e "gustose" conoscenze permettendo all'espositore in mostra di ampliare i mercati di riferimento: una promozione delle produzioni di eccellenza dell'enogastronomia italiana a 360 gradi.

La manifestazione si svolge

sotto il binomio qualità ed eccellenza e propone un weekend concepito come 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.

In "Sapori in scena" cultura gastronomica e tipicità si fondono, partendo dalle tradizioni e dai sapori locali del comprensorio lariano e della Brianza per continuare attraverso un viaggio tra le regioni italiane con produzioni tipiche e selezionate in grado di colpire i palati dei buongustai.

"Sapori in scena" continua così ad essere occasione per incontrare ed incontrarsi degustando, acqui-

stando, scoprendo e conoscendo le tante eccellenze enogastronomiche che vivono sul territorio italiano; un'esposizione con vendita al pubblico completata da Laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti "chef stellati" del territorio lombardo, incontri d'autore, perché il "mangiare e bere sano e bene" diventi per tutti sempre più cultura, conoscenza e tradizione.

Tre aree tematiche tra cibo e beverage: oltre al cibo, focus su vino e birra che saranno rappresentate prodotti tipici e di eccellenza territoriale, prodotti biologici e a chilometro zero, vino e prodotti derivati, birra e prodotti derivati.

Info: www.saporinscena.it

Tante iniziative.



Prodotti da gustare e acquistare

Tre giorni di Food show a Palazzo

Durante "Sapori in scena" tanti i Food Show proposti al pubblico, tutti a partecipazione gratuita. A partire dal venerdì, giornata dedicata all'Alta Cucina delle Lady Chef. Si comincia alle 12 con un Cocktail di apertura, alle 12.30 le specialità di chef Antonella Coppola e a seguire chef Elena Moroni propone il "Risotto del castello". Alle ore 15.30, Chef Giuseppina Beninati Lady Chef Associazione Cuochi Como, propone "Cuzzalariana con composta di mele e cannella". Alle 17, chef Patrizia Cattaneo cucinerà "Truciol di Cantù" e alle 19, "Polenta e missottini in agro dolce al profumo di zenzero". Alle 20.30 sarà la volta di chef Alessandra Crippa. Le cucine riaprono sabato: alle

ore 11.30 chef Sergio Mauri dell'Associazione Cuochi Como cucinerà il piatto "Risotto allo zafferano con ci mette d'ortica mantecato alla crescenza e briciole di luganega stufata alla monzese". Mentre alle 14.30, eccolo chef Ignazio Nasti.

Alle 17, chef Giorgio Sanchez propone il "Morbido di caprino di Caslino e verdure in diverse consistenze", "Spugna agli asparagi" e "Salmerino marinato con estratto di spinaci e sedano".

Momento clou: sabato alle ore 18.30 gli aspiranti chef Simone Moretti, sindaco di Olgiate Comasco e Giovanni Marchisio sindaco di Mariano Comense si sfideranno ai fornelli.

Tutto il calendario completo su www.saporinscena.it

Olive e Specialità della Puglia

Fonsdituri
Salsuggia
dal 1930

Giuseppe Fonsdituri cell. +39 339.8676221 cell. +39 366.7095868
email: fonsdituri.giuseppe1@gmail.com

Vendita al dettaglio e all'ingrosso di
Olive
Taralli
Sottolii
Olio extravergine di oliva

Urbinati Matteo

TARTUFI TRUFFLE

TARTUFI UT
Acqualagna

VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO STAND AD ASSAGGIARE I NOSTRI PRODOTTI

Tartufi freschi tutto l'anno e salse tartufate con
il vero
Tartufo di Acqualagna
(capitale del tartufo)

Via Michele Pugliese
Spilinga (Vibo Valentia)
Tel. 393.1170931
salumificiofiamingo@libero.it
Salumificio Fiamingo

L'Azienda
una lunga tradizione familiare nell'allevamento dei maiali e nella coltivazione dei peperoncini danno origine alla "Nduja", prodotto di punta del Salumificio Fiamingo.

La "Nduja"
È un tipico salame di suino palmabile con peperoncino. Oggi l'azienda vuole riscoprire le tradizioni contadine utilizzando materie di prima qualità e innovazioni all'avanguardia.

Moraleventi Catering

La nostra filosofia aziendale:
"Il fascino della passione per la cucina mediterranea d'autore con sfumature internazionali, il gusto di arredare la tavola con colori pastello e delicatezza"

collaboriamo da anni con Associazione Italiana Celiachia

Corsi di cucina e team building in location suggestive a Milano, si organizzano cerimonie, eventi commerciali e privati in fiera siamo al 1° piano sala Resegone (punto ristoro)

RADDOPPIAMO LA CUGINA PIZZA GOURMET E RISTORAZIONE DEDICATA AI RISOTTI

Tel. 338.9972023 - 3382592330 - www.moraleventi.it
info@moraleventi.it - Fb: moraleventi - SENAGO (MI)



4ª FIERA DEL GUSTO

SAPORI *in* SCENA

Prodotti da gustare e acquistare | Show-cooking

23 • 24 • 25 MARZO 2018

MARIANO COMENSE (CO) PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI

da non perdere

PIZZA festival **Festa del RISOTTO**

Ingresso **GRATUITO** venerdì 12.00-22.00 • sabato-domenica 10.00-22.00

Organizzato da: ...

Organizzato da: ...

Apri Sapori in scena Weekend di gusto con chef e produttori

Mariano. La quarta edizione apre oggi a mezzogiorno. Le novità sono la Festa del Risotto e il Pizza festival che si aggiungono agli showcooking e ai 50 espositori

MARIANO

VIVIANA DALLA PRIA

Si inaugura oggi alle 12 al Palazzo Storico delle Esposizioni di Mariano Comense, "Sapori in Scena", la fiera del gusto, organizzata da Expopoint che resterà aperta fino a domenica.

Un weekend di "gusto" all'insegna della grande tradizione culinaria italiana, briantea e lariana in programma nel centro espositivo di via Matteotti 8, un prestigioso e classico palazzo distribuito su tre piani espositivi con un'area disponibile di oltre 1.800 mq, che da oltre 18 anni, è sede di manifestazioni che coinvolgono il grande pubblico. Ora è la volta di "Sapori in Scena" manifestazione che propone il suo "Atto IV" con 50 espositori e tantissimi show cooking.

Torna con alcune novità la manifestazione che fin dalla prima edizione ha raccolto consensi tra pubblico, espositori, importanti chef "stellati" del territorio, associazioni e consorzi che hanno collaborato e partecipato attivamente alla fiera.

Ingresso gratuito

Quest'anno il format prevede l'ingresso gratuito. Inoltre, sarà proposto il Festival della pizza Gourmet e la Festa del risotto, con oltre 20 tipi di risotto da gustare.

"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".

Anche quest'anno la fiera annovera il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che



Giuseppina Beninati



Sergio Mauri

■ Ci sarà anche la sfida ai fornelli tra i sindaci Giovanni Marchisio e Simone Moretti.

rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità.

«Sapori in scena continua così ad essere occasione per incontrare ed incontrarsi degustando, acquistando, scoprendo e conoscendo le tante eccellenze enogastronomiche che vivono sul territorio italiano; un'esposizione con vendita al pubblico completata da Laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti "chef stellati" del territorio lombardo, incontri d'autore, perché il "mangiare e bere sano e bene" diventi per

tutti sempre più "cultura, conoscenza e tradizione"».

Durante "Sapori in scena" tanti i Food Show proposti al pubblico, tutti a partecipazione gratuita. A partire dal venerdì, giornata dedicata all'Alta Cucina delle Lady Chef. Si comincia alle 12 con un Cocktail di apertura, alle 12,30 la specialità di chef **Antonella Coppola** e a seguire chef **Elena Moroni** propone il "Risotto del castello". Alle ore 15.30, Chef **Giuseppina Beninati** Lady Chef Associazione Cuochi Como, propone "Cutizza lariana con composta di mele e cannella". Alle 17, chef **Patrizia Cattaneo** cucinerà "Truciolini di Cantù" e alle 19, "Polenta e missoltini in agrodolce al profumo di zenzero". Alle 20.30 sarà la volta di chef **Alessandra Crippa**.

Gli appuntamenti

Le cucine riaprono sabato: alle ore 11,30 chef **Sergio Mauri** dell'Associazione Cuochi Como cucinerà il piatto "Risotto allo zafferano con ci mette d'ortica mantecato alla crescenza e briciole di luganega stufata alla monzese". Mentre alle 14.30, ecco lo chef **Ignazio Nasti**.

Alle 17, chef **Giorgio Sanchez** propone il "Morbido di caprino di Caslino e verdure in diverse consistenze", "Spugna agli asparagi" e "Salmerino marinato con estratto di spinaci e sedano".

Momento clou: sabato alle ore 18,30 gli aspiranti chef **Simone Moretti**, sindaco di Olgiate Comasco e **Giovanni Marchisio** sindaco di Mariano Comense si sfideranno ai fornelli.

Sapori in scena aspetta il pubblico in via Matteotti 8 a Mariano oggi dalle 12 alle 22, domani e domenica dalle 10 alle 22. Tutto il calendario completo su www.saporinscena.it



Sapori in scena è aperta fino a domenica al Palazzo delle Esposizioni



La sfida tra i sindaci Giovanni Marchisio e Simone Moretti nel 2017

La scheda

Festival doppio: dal risotto alla pizza

Festival del Risotto

A Sapori in Scena arriva per la prima volta il Festival del Risotto.

In menù a 8 euro

Risotto alla Milanese con midollo, al salto, alla pavese, alla monzese, al gorgonzola e noci, alle erbe aromatiche mantecato alla crescenza fresca, ai Funghi porcini essiccati Valtellinesi, sfumato al Martini Dry, timo e lime candito.

In menù a 9 euro

Riso rosso ai moscardini in umido di vino rosso e ginepro, alle mele "Granny Smith" e calvados, venire alle capesante e tartare di gambero rosso, mantecato alla robiola fresca

e tartufo nero, all'astice e la sua bisque e agli agrumi caviale in lingotto Calvisius. Dessert Torta di riso con canditi.

Festival della Pizza Gourmet

il venerdì dalle 12 alle 21,45, sabato e domenica dalle 10,30 alle 21,45.

In menù a 8 euro (2,50 trancio)

Pizza Margherita, Pizza Brianzola, Pizza Vegetariana Vegana, Pizza Bufala, Pizza alla Napoletana.

A 9 euro (3 il trancio)

Pizza del Palazzo, Pizza Gioiello, Pizza "Chiocciola Brianzola" Dessert, Colomba Artigianale 2 euro, Crema vaniglia 0,50. V.DAL

SPECIALE

SAPORI IN SCENA

A cura di SPM Pubblicità

Gastronomia. Food show, shopping e Festival della pizza e del risotto

Sapori in scena, la fiera del gusto alla 4^a edizione

Weekend dedicato ai sapori gastronomici.

Torna a Mariano "Sapori in Scena" manifestazione dedicata al gusto a tavola. L'occasione sarà quella di visitare l'esposizione disposta sui 3 piani del Palazzo Storico delle Esposizioni, in via Matteotti a Mariano.

Tanti gli espositori che proporranno gusti e cibi particolari. Momenti da non lasciarsi sfuggire poi durante "Sapori in scena" i tanti Food Show proposti al pubblico, tutti a partecipazione gratuita.

A partire dal venerdì, giornata dedicata all'Alta Cucina delle Lady Chef. Si comincia alle 12 con un Cocktail di apertura, alle 12,30 le specialità di chef Antonella Coppola e a seguire chef Elena Moroni propone il "Risotto del castello". Alle ore 15.30, Chef Giuseppina Beninati Lady Chef Associazione Cuochi Como, propone "Cutizza lariana con composta di mele e cannella". Alle 17, chef Patrizia Cattaneo cucinerà "Truciolli di Cantù" e alle 19, "Polenta e missoltini in agrodolce al profumo di zenzero". Alle 20.30 sarà la volta di chef Alessandra Crippa.

Le cucine riaprono sabato: alle ore 11.30 chef Sergio Mauri dell'Associazione Cuochi Como cucinerà il piatto "Risotto allo zafferano con cimette d'ortica mantecato alla crescenza e briciole di luganega stufata alla monzese".

Mentre alle 14,30, ecco lo chef Ignazio Nasti.

Alle 17, chef Giorgio Sanchez propone il "Morbido di caprino di caslino e verdure in diverse consistenze", "Spugna agli asparagi" e "Salmerino marinato con estratto di spinaci e sedano".

Momento clou: sabato alle ore 18,30 gli aspiranti chef Simone Moretti, sindaco di Olgiate Comasce e Giovanni Marchisio sindaco



Un'immagine della passata edizione, con chef Sergio Mauri dell'Associazione Cuochi Como

Sapori in scena.
Via Matteotti 8
Mariano Comense
Venerdì: 12 - 22
Sabato: 10 - 22
Domenica: 10 - 22
Info: www.saporin scena.it

di Mariano Comense si sfideranno ai fornelli.

Alle 20, Chef Davide Longoni

propone "Vulcano di riso basmati con eruzione di rognone fiambé". Domenica 25 marzo, alle 11,30 ai fornelli, Chef Massimiliano Tansini, a seguire alle 14 chef Matteo Corridori, con "Gnocchi di Missoltino arrosto su verza fermentata con ortaggi di sottosuolo". Alle 17, protagonista chef Moreno Nesi. Alle 19.30, chef Paolo Longoni propone una "Mousse al cioccolato, crumble alla cannella, scorze d'arancia confite e spugna croccan-

te al cacao". Durante i tre giorni, tante dimostrazioni di cucina con il Barbecue. Inoltre, saranno attivi laboratori di pasta fresca colorata per adulti e bambini "Pasta Comanda Colore".

I laboratori si svolgeranno con cadenza ogni 30/40 minuti.

L'accesso sarà libero, senza obbligo di iscrizione. I posti disponibili per ogni laboratorio sono massimo 6.

Cibo, vino e birra.



Prodotti da gustare e acquistare

Viaggio in Italia attraverso il gusto

"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". Anche quest'anno la fiera annovera il patrocinio e la collaborazione di Associazioni, Enti, Istituzioni e Consorzi che rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità. Durante "Sapori in scena" si avrà la presenza di produzioni tipiche locali, affiancate alla tipicità ai prodotti di altri territori e di altre regioni italiane, vuole offrire al visitatore, oggi sempre più esigente, nuove e gustose "cono-

scenze permettendo all'espositore in mostra di ampliare i mercati di riferimento: una promozione delle produzioni di eccellenza dell'enogastronomia italiana a 360 gradi. La manifestazione si svolge sotto il binomio qualità ed eccellenza e propone un weekend concepito come 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. Tre aree tematiche: food, wine and beer che saranno rappresentate da paste e prodotti da forno, prodotti caseari, carni, salumi, frutta, ortaggi, e molto altro.

4^o FIERA DEL GUSTO

SAPORI IN SCENA

Prodotti da gustare e acquistare
Show-cooking

23 • 24 • 25 MARZO 2018

MARIANO COMENSE (CO) PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI

da non perdere

PIZZA festival

Festa del RISOTTO

ingresso **GRATUITO** venerdì 12.00-22.00 • sabato-domenica 10.00-22.00

con il patrocinio di: Organizzazione - tel. 031.748814 www.saporin scena.it

Mariano Comense

Un weekend di “Sapori in scena” Cuochi, show cooking e 50 stand

Mariano. Inaugurata ieri al Palazzo storico delle esposizioni la 4ª edizione della rassegna. Oggi e domani apertura dalle 10 alle 22. Le novità sono la festa del risotto e il Pizza festival

MARIANO

VIVIANA DELLA PRIA

Ha inaugurato ieri la quarta edizione di “Sapori in Scena”, la kermesse enogastronomica che porta al Palazzo Storico delle Esposizioni una buona selezione di prodotti del territorio. Anche in questo appuntamento l'Italia è ben rappresentata con i prodotti tipici di ogni regione.

Insieme a loro, i grandi protagonisti sono gli chef dell'Associazione Cuochi Como che con la loro entusiasmante maestria hanno cucinato fin dalle prime ore di apertura per il pubblico intervenuto.

Due chef al taglio del nastro

Protagonisti anche del taglio del nastro, gli chef **Sergio Mauri** e **Cesare Chessorti** hanno portato a Mariano l'Associazione Cuochi Como che ha dato il patrocinio alla manifestazione. E proprio per il buon cibo e il buon bere, “Sapori in Scena” si sta distinguendo come manifestazione di qualità, anche oltre i confini provinciali. Molto attesa nel territorio, può contare anche sul patrocinio di Regione Lombardia, di Confcommercio e del Comune di Mariano.

E proprio coinvolgendo il Comune, arriva per la giornata di oggi uno degli eventi clou della manifestazione: il sindaco **Giovanni Marchisio** sfida **Simone Moretti**, sindaco di Olgiate e apprezzato anche sia per le sue abilità in cucina sia per la produzione delle uova nere. «E' una

sfida molto attesa, con un po' di goliardia – dice **Rita Frassi** organizzatrice di Expo Point – Quest'anno ai due primi cittadini il compito di preparare un bel piatto di pasta. Lo scorso anno era finita ad ex-aequo, quest'anno vedremo a chi spetterà la coppa».

Intorno agli chef, ben 50 espositori di prodotti tipici italiani. L'Italia risulta ben rappresentata, tra materie prime e pro-

■ Oggi alle 18,30 il momento “clou” con la sfida ai fornelli tra i primi cittadini di Mariano e Olgiate

■ Alla kermesse enogastronomica anche tanti prodotti del territorio. L'ingresso è libero

dotti raffinati, che rendono così anche il settore food innovativo. Come l'amaro analcolico naturale, o la come la birra al mirto, di **Marcello Cariboni**: «Abbiamo iniziato la nostra produzione a Arluno, con un impianto e una sala cottura. Abbiamo in linea sei tipologie di birre che abbracciano tutti i gusti, il nostro cavallo di battaglia è la birra con le bacche fresche di mirto».

All'ormai classico ristorante, dove quest'anno si propone il festival del risotto, si affianca il ristorante pizza gestito dagli chef dell'Associazione Cuochi e in particolare da **Andrea** e **Diego Martinelli** e **Cristian Dipitella** che propongono pizze particolari per i palati più esigenti. **Andrea Martinelli** spiega: «Queste pizze propongono degli ingredienti speciali e degli abbinamenti nuovi. Siamo certi che avranno un buon successo nel pubblico. Noi cuochi dell'associazione siamo disponibili ad avvicinare il pubblico a nuove realtà».

Tra l'area barbecue, l'angolo dove gustare la cassoeula, taralli, vino, cioccolato sicuramente tutti i gusti resteranno soddisfatti.

Il Consorzio dell'amatriciano

Anche in questa occasione tornerà a Mariano, ospite degli organizzatori, il Consorzio di tutela dell'amatriciano: «Siamo molto felici di essere a Mariano, abbiamo trovato dei veri amici» dicono **Fausto Merlini** e **Fabio Pellicciari** che propongono i prodotti delle terre colpite dal terremoto.

Il programma di dimostrazioni e assaggi anche per la giornata di oggi e domani è molto vario.

L'appuntamento è a Palazzo Storico delle Esposizioni a Mariano Comense, in via Matteotti 8: oggi e domani: dalle 10 alle 22. Ingresso libero. Informazioni sul sito www.saporin scena.it



Il taglio del nastro con **Cesare Chessorti** (a sinistra) e **Sergio Mauri**



Andrea Martinelli



Marcello Cariboni



Fausto Merlini



Fabio Pellicciari

SABATO 24 MARZO 2016
Giornale di Cantù
www.eventi-nelween.it
20

EVENTIO

Tra food, wine and beer: a Mariano il festival del risotto e della pizza

MARIANO COMENSE (mlr) Festival della pizza e del risotto e tante altre novità.

Si è aperta ieri, a Mariano Comense, la kermesse «Sapori in Scena», la fiera del gusto promossa da «Expo-point» in grado di attirare visitatori di tutte le età. Dal 23 al 25 marzo, al palazzo storico delle esposizioni di via Matteotti, si sta svolgendo un fine settimana di gusto all'insegna della grande tradizione culinaria italiana, briantea e lariana. La manifestazione, giunta alla sua quarta edizione, grazie alla 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, permettendo all'espositore in mostra di ampliare i mercati di riferimento.

Una promozione delle produzioni di eccellenza dell'enogastronomia italiana a 360 gradi. Proprio nel binomio qualità ed eccellenza si sviluppa il weekend della fiera: un viaggio nel gusto che fa scoprire l'affiancamento dei sapori italiani, partendo dal cibo ai profumi, fino alle emozioni sensoriali del vino per una sempre più ampia promozione del patrimonio e della cultura enologica italiana. Un'edizione che conferma il patrocinio e la collaborazione di associazioni, enti, istituzioni e consorzi che rappresentano l'enogastronomia italiana di qualità, dove cultura gastronomica e tipicità si fondono, partendo dalle tradizioni e dai sapori locali del comprensorio lariano e delle Brianze per continuare attraverso un viaggio tra le regioni italiane con produzioni tipiche e selezionate in grado di colpire i palati dei buongustai. Le tre aree tematiche della fiera, ovvero food, wine e beer, sono rappresentate da pasta e prodotti da forno, prodotti caseari, carni, salumi, frutta, ortaggi, miele e suoi derivati, olio, cereali, succhi e conserve, riso, prodotti tipici e di eccellenza territoriale, prodotti biologici e a chilometro zero, vino e prodotti derivati, birra e prodotti derivati. «Sapori in Scena» - informano da «Expo-point» - vuole continuare il viaggio d'autore nel gusto, proponendosi di essere occasione per incontrare e incontrarsi degustando, acquistando, scoprendo e co-

noscendo le tante eccellenze enogastronomiche che vivono sul territorio italiano. Un'esposizione con vendita al pubblico completata da laboratori del gusto, degustazioni guidate, show cooking con importanti chef

stellati del territorio lombardo, incontri d'autore affinché «il mangiare e il bere sano e bene» diventino sempre più tradizione». Non mancano le novità. Quali? Il festival della pizza, un'area grande dove degustare pizze

gourmet ma anche momenti dove poter imparare i trucchi del mestiere e il temporary restaurant con la festa del risotto, dove degustare menù gustosi e raffinati. Ingresso gratuito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tra golosità e goliardia La sfida tra sindaci chef in diretta su Facebook

Mariano

La gara sulla carbonara vinta dall'olgiatese Moretti. Oggi a "Sapori in scena" grandi cuochi e laboratori

A Sapori in Scena, con la primavera, è tornata la sfida tra sindaci.

Al Palazzo delle Esposizioni, in via Matteotti 8, a gareggiare ai fornelli sono stati il primo cittadino marianese **Giovanni Marchisio** e il sindaco di Olgiate Comasco **Simone Moretti**, che si è guadagnato l'edizione 2018.

Tra una chiacchiera e una spadellata, i due hanno preparato una propria versione della pasta alla carbonara per il numero pubblico, anche online vista la diretta Facebook.

Moretti, a proprio agio ha raccontato di come è iniziata la sua produzione di uova nere e di qualche contrattempo tipico dell'inizio attività. «Tra faine e galline non proprio adatte, sono dovuto partire di fatto tre volte» ha raccontato il sindaco olgiatese, titolare di un'azienda agricola. «Mio nonno è stato cuoco e

mio padre vicesindaco» racconta Marchisio, che scherzando aggiunge «Credo che se mi potessero vedere, entrambi sarebbero in imbarazzo». Non manca la voglia di giocare al sindaco marianese, che si è presentato con un grembiule rosa.

Al suo fianco, lo chef **Sergio Mauri** dell'Associazione Cuochi Como, che nel luglio del 1989 ha fondato il prestigioso locale marianese "La Rimessa", riuscendo a portare in città una ventata di aria nuova arrivando ad ottenere riconoscimenti tra i quali la Stella Michelin.

L'ingrediente

«È importante nella preparazione della carbonara utilizzare il guanciale e non la pancetta, qui in fiera c'è quello di Amatrice, un vero capolavoro. Mi raccomando prima di uscire andate a comprarlo, fate del bene a un territorio messo in ginocchio dal terremoto e acquistate un prodotto davvero eccellente» dice Marchisio.

A fare da moderatrice **Rita Frassi**, organizzatrice di Expo Poin. Il pubblico presente in sala

ha premiato il sindaco di Olgiate, ma entrambi i sindaci hanno ricevuto un premio speciale: la nduja calabrese.

Il programma

Sapori in Scena continua anche oggi con gli show cooking. Alle 11,30 ai fornelli, Chef **Massimiliano Tansini**, a seguire alle 14 chef **Matteo Corridori**, con "Gnocchi di Missoltino, arrosto su verza fermentata con ortaggi di sottosuolo". Alle 17, protagonista chef **Moreno Nesi**. Alle 19,30, chef **Paolo Longoni** propone una "Mousse al cioccolato, crumble alla cannella, scorze d'arancia confit e spugna croccante al cacao".

Anche oggi non mancheranno le dimostrazioni di cucina con il barbecue e i laboratori di pasta fresca colorata per adulti e bambini "Pasta Comanda Colore". I laboratori si svolgeranno con cadenza ogni 30/40 minuti.

L'accesso sarà libero, senza obbligo di iscrizione. I posti disponibili per ogni laboratorio sono massimo 6. Sapori in scena è aperta dalle 10 alle 22.

Viviana Dalla Pria



I sindaci Simone Moretti e Giovanni Marchisio con lo chef Sergio Mauri: ha vinto l'olgiatese



I primi cittadini all'opera sotto gli occhi dello chef e degli spettatori

La fiera Sapori in scena chiude con 6mila ospiti Ora tocca a Beer festival

Mariano. Ottimo risultato per la rassegna gastronomica
Il bilancio dei due festival: risotto batte pizza 70 a 30
Dal 6 all'8 aprile weekend dedicato alla birra artigianale

MARIANO

VIVIANA DALLA PRIA

Buona anche la quarta, per "Sapori in Scena" che ha chiuso ieri una tre giorni di kermesse dedicata al gusto. In netta crescita il numero dei visitatori, che ha raggiunto quota 6mila, ben più mille persone rispetto alla precedente edizione. Ma non è solo questo a decretare il pieno successo della manifestazione.

«Abbiamo ricevuto grandi apprezzamenti dal pubblico, specialmente per quanto riguarda la qualità e la particolarità dei prodotti esposti» racconta **Elena Monti**, organizzatrice della manifestazione insieme a Rita Frassi per Expo Point.

«L'ingresso gratuito ha premiato»

Il quarto anno di Sapori in Scena, in 3 giornate ha ospitato a Mariano Comense il meglio dell'enogastronomia italiana, con un focus sui prodotti lombardi. La manifestazione è in crescita grazie anche al numero degli eventi in calendario. «La novità di quest'anno è



Elena Monti
Expo Point

stata la scelta dell'ingresso gratuito, che ha senz'altro premiato. Inoltre, i due festival gastronomici hanno movimentato molto la fiera durante l'orario dei pasti», dice soddisfatta Elena Monti. Da ricordare infatti nel calendario di quest'anno una rassegna dedicata

ai risotti e una alla pizza. «Il pubblico di "Sapori in Scena" - aggiunge - ha scelto i piatti a base di riso in una percentuale che può attestarsi al 70% per il risotto contro il 30% per la pizza. Inoltre, siamo riusciti a proporre una trentina di eventi, trashow cooking e dimostrazioni di cucina barbecue, oltre alle degustazioni di vino».

Poi continua: «Siamo molto contenti di come ha risposto il territorio e delle sinergie create con le associazioni del territorio». Veri protagonisti, gli chef dell'Associazione Cuochi Como e Milano, che oltre agli show cooking si sono occupati anche del Festival della Pizza Gourmet. Lo chef Andrea Martinelli racconta: «La pizza diventa gourmet grazie

agli ingredienti particolari e di altissima qualità che vengono utilizzati nella preparazione». Buona anche la quarta edizione, anzi ottima. L'appuntamento è rinnovato all'anno prossimo.

Una breve pausa

Palazzo delle Esposizioni si prende la meritata pausa per le festività di Pasqua. Ma subito dopo, nell'ottica della sinergia, anche il calendario delle manifestazioni riprende con la seconda edizione del festival della birra, "Brianza Beer Festival" che il weekend del 6, 7, 8 aprile porterà a Mariano un'importante selezione dei migliori birrifici artigianali. A corollario anche cibo street food, live music e dj, con vintage market e molto altro. L'ingresso sarà il venerdì e il sabato a partire dalle 18, mentre la domenica sarà a una giornata intera di "Brianza Beer Festival".

Il cibo e l'artigianato made in Italy si confermano il vero filone di successo di questo calendario del Palazzo Storico delle Esposizioni, che terminerà proprio con la manifestazione sulla birra, al suo secondo appuntamento in cui verranno proposti laboratori didattici e contest per amatoriali,



Lo stand di Amatrice ormai è un'apprezzata presenza fissa a Mariano



I manifesti della passata edizione del Brianza Beer Festival

■ Dal 6 aprile non solo birra
Anche street food
live music e dj
con vintage market

degustazioni speciali di birre rare, ospiti d'onore, contest di homebrewing.

Ma si pensa anche alla prevenzione con lo slogan "Se bevi, non guidare": è infatti possibile misurare il tuo tasso alcolico al banchetto di Party Con Noi, un progetto di prevenzione del rischio a cura di Coop. Colce e Mondovisione. Informazioni sul sito www.brianzabeerfestival.it