

PARTNER UFFICIALI



BRAGARD
AL SERVIZIO DI TUTTE LE PROFESSIONI



ALESSI




Associazione Commercianti
Abbiateggusto



Parco Lombardo
della Valle del Ticino

Per informazioni e contatti tel.: **02 94692453**
www.abbiategusto2013.it
turismo@comune.abbiateggusto.mi.it

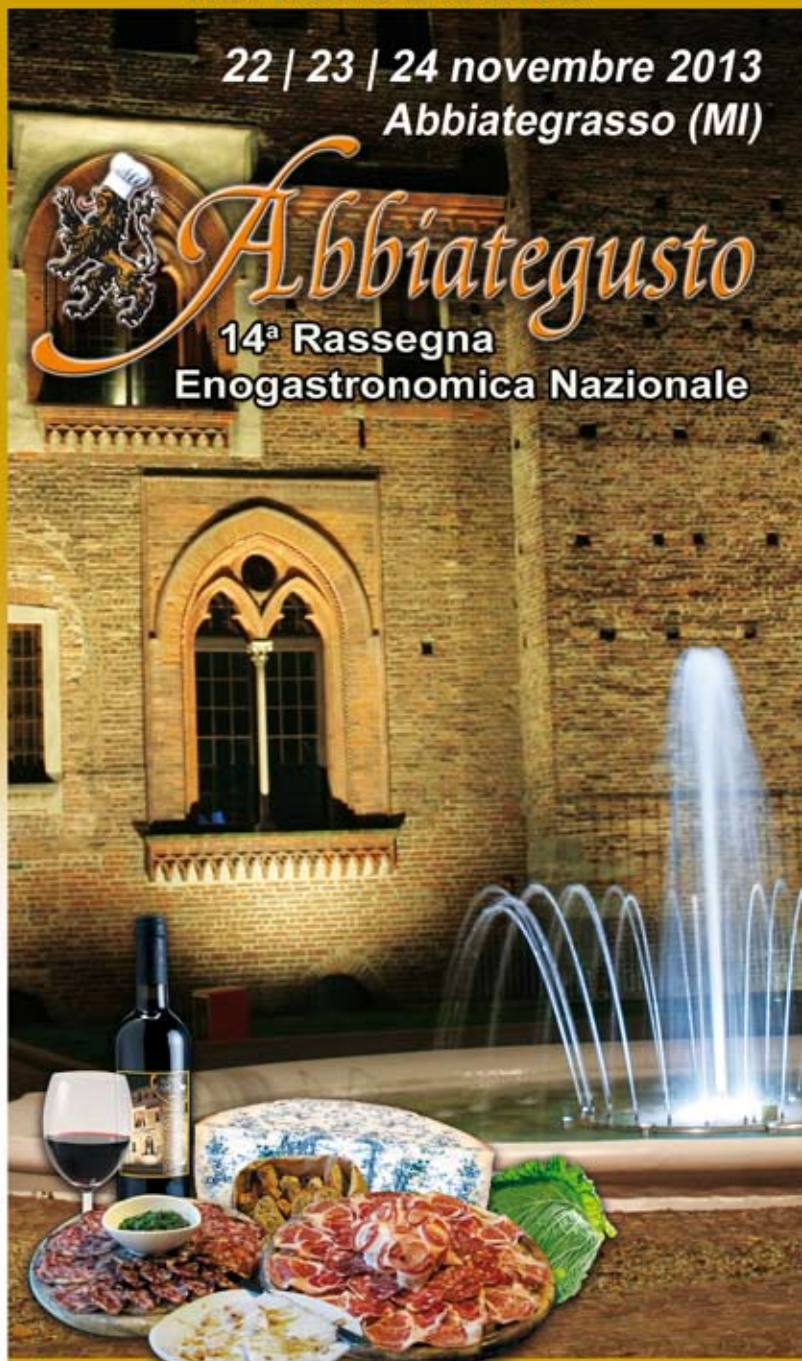
 Seguici anche su:
www.facebook.com/abbiategusto2013

PERCORSO DELL'ALTA QUALITA' TRA TICINO E NAVIGLI

22 | 23 | 24 novembre 2013
Abbiateggusto (MI)

Abbiategusto

14^a Rassegna
Enogastronomica Nazionale



COME ARRIVARE

Abbiateggusto 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.

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



CON IL PATROCINIO DI:

“ABBIATEGUSTO”, XIV EDIZIONE

Molteplici le proposte fino a domenica 24 novembre, offerte da questa 14ª edizione di Abbiategusto, rassegna nata nel 2000. Una vetrina, diventata Fiera nazionale nel 2011, importante per far degustare e promuovere le migliori produzioni del territorio e conoscerne altre. Un'occasione per conoscere e sentirci Europa incontrando chi arriva da Langres, da Hellwangen, da Beaufort, da Labastide d'Armagnac. Molti gli espositori, molti i ristoratori che partecipano alla Kermesse, tutti contribuiscono a far crescere questa manifestazione che vuole allargare sempre più i suoi confini coinvolgendo ogni realtà eccellente che si tratti di comuni limitrofi o che venga dall'altra parte del mondo, per costruire una rete internazionale che lavori insieme per affrontare temi che ci riguardano tutti come il mangiare sano. Una vetrina per sapori e profumi della terra lombarda con i prodotti che portano il marchio Parco del Ticino, con formaggio, olio, vino, pane, salumi, carne, farine, conserve di altre regioni. Abbiategusto è una miniera di idee e golosità, un'occasione per imparare a scegliere e a distinguere ciò che, oltre ad essere molto gradito al palato, è anche più 'pulito e giusto'. Abbiategusto è un'opportunità economica innanzitutto per i nostri produttori, ma anche un'opportunità culturale per far conoscere quei prodotti, chiamati di 'presidio slow food', in via di estinzione che garantiscono biodiversità, ossia varietà locali strettamente legate al territorio di origine e alle tecniche agronomiche della propria tradizione rurale. Un'opportunità culturale come il recupero di una piccola parte della nostra storia attraverso la ricetta della 'minestra abbiatense' presa da un antico documento che ci racconta una tradizione non solo culinaria ma di attenzione e cura per i più bisognosi, un'opportunità culturale con gli antichi alambicchi francesi che ci fanno conoscere un apparecchio proposto dagli arabi a partire dal secolo XVI, usato da alchimisti e monaci per preparare oli essenziali, medicine, distillati come l'Armagnac che potremo assaporare in Fiera. Una vetrina dell'artigianato alimentare di qualità, degustazioni guidate, i laboratori del gusto di Ersaf, i tanti eventi di 'Aspettando Abbiategusto' come 'Agrodolce' di Batta al palaBCS nel cortile del castello e l'enoteca con il prelibato culatello di Spigaroli nei sotterranei. Una prova generale di Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita", un appuntamento da non perdere e per il quale Abbiategusto è punto di riferimento per il territorio.

IL CASTELLO DEL GUSTO

NEL PALABCS - CASTELLO VISCONTEO
Piazza Castello, 9

Giovedì 14 novembre ore 18
IL GUSTO LUNGO DELLA FRANCIACORTA
Aperitivo offerto da Cantine Lenza.

Venerdì 15 novembre ore 20
LA MINESTRA ABBIATENSE
Reinterpretazione di un'antica minestra locale, rintracciata dallo storico Comincini. Parteciperanno alla sfida i ristoranti: Cascina Caremma, Charlie, Croce di Malta, Cuoco Mio e Pucià. La ricetta più votata sarà premiata. Assaggiatori e giurati saranno i 50 prenotati che gusteranno le 5 minestre, i gorgonzola dei produttori locali ed il biscotto 1943 della pasticceria Besuschio.
Costo d'ingresso € 10.

Sabato 16 novembre ore 20
AGRODOLCE (con Claudio Batta)
Le abitudini degli italiani a tavola, attraverso i territori più o meno conosciuti delle frodi, delle sofisticazioni alimentari e della ristorazione. **Costo € 10.**
Incluso: degustazione di risotto al gorgonzola e bicchiere di vino.

Domenica 17 novembre dalle 15.30 alle 17.30
ABBIATEGUSTO BIMBI
Fiabe in Castello con Fabio Mazzetto e una gustosa merenda offerta da ASCOM.

Mercoledì 20 novembre ore 20
BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA E BIRRE BELGHE
Degustazione e vendita con Happy House Beer.

Venerdì 22 novembre ore 18
“CASTELFOOD” - NO PARTY NO... GUSTO
Aperitivo Gastronomico con riso, gnocchi, vitello, maiale, ecc... a cura di Charlie 1983 ed Emanuele Gallotti.
Costo a partire da € 10.

Sabato 23 novembre ore 18
“CASTELFOOD” - DI GRANO IN GRANA:
DALLA PASTA AL RISO a cura di Kitchen and Coffee.

Domenica 24 novembre dalle ore 16
BERLUCCHI CONTRO TUTTI
Sfida-degustazione del celebre Franciacorta alle bollicine francesi. A cura delle enoteche abbiatensi Piper Cafe' e Bar Castello.

IL CASTELLO DEL GUSTO

NELLE SCUDERIE DEL CASTELLO VISCONTEO
Piazza Castello, 9

Venerdì 22 dalle 18 alle 24
Sabato 23 dalle 10 alle 24
Domenica 24 dalle 10 alle 22

ENOTECA DI ABBIATEGUSTO

Ingresso gratuito. Selezione di vini di qualità in degustazione. **Costo € 5,00** con tre assaggi e bicchiere di Abbiategusto in omaggio

OSTERIA DEL CULATELLO

Culatelli di diverse stagionature, strolghini e salumi di grande qualità prodotti con i maiali di Massimo Spigaroli, allevati allo stato brado.

LA GRAPPA DI MAZZETTI D'ALTAVILLA

Degustazione e vendita di grappe distillate in alambicchi di rame a vapore con metodo discontinuo: tutti i profumi del Monferrato e del Piemonte dal 1846.

LA TANA DEL LUPPOLO

Una delle grandi novità di Abbiategusto 2013: nei sotterranei carichi di storia secolare, e direttamente dalla Germania, arriva una birra d'autore senza precedenti. Per accompagnare il 'luppolo' e i suoi derivati, salumi e prodotti tirolesi. Il tutto servito da personale in abito.. 'tradizionale'. Uno spazio giovane, dove assaporare la vera tradizione birraria sino a tarda ora. A cura di Fratelli Angella, Magenta



AREA ESPOSITIVA

SPAZIO FIERE - VIA TICINO 72

INAUGURAZIONE

Venerdì 22 novembre ore 18 - Spazio Fiere
Seguirà rinfresco offerto dalle Cittaslow con prodotti tipici.

ORARI DI APERTURA

Venerdì 22 novembre dalle 18,30 alle 22
Sabato 23 novembre dalle 10 alle 22
Domenica 24 novembre dalle 10 alle 20



Area Espositiva

Negli stand assaggi e vendita di prodotti enogastronomici di qualità, delle Cittaslow e di presidio Slowfood

I LABORATORI DEL GUSTO

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

Per prenotazione e informazioni tel.: **02 94692453**

Sabato 23 novembre ore 12,00

IL GIOCO DELL'OCA

Incontro di prodotti dello stesso territorio: il Metodo Classico dell'Oltrepò sposa l'oca nelle sue molteplici espressioni. Luppulo e malto la Provocazione.

Domenica 24 novembre ore 12,00

MOSCACIECA... SENZA MOSCA

Assaggiare e conoscere senza vedere: tatto, olfatto, palato e udito mi aiutano a capire cosa sto mangiando. Degustazione alla cieca di piccole prelibatezze del territorio lombardo.

Domenica 24 novembre ore 16,00

ERBORINATI UNA VERA PASSIONE!!!!

Piccolo viaggio sensoriale attraverso erborinati, mufte nobili e affinamenti stravaganti accompagnati da vini passiti. Luppulo e malto che non ti aspetti.



LE CENE IN ANNUNCIATA

Ex Convento dell'Annunciata - via Pontida, 1

Giovedì 21 novembre ore 20

Anteprima di Abbiategusto "**Symposium stellato**"

Cena e musica lirica a cura della Fondazione Per Leggere. Ristorante: "**I Castagni**" di Enrico Gerli (Vigevano). **Costo € 70,00.**

Per info e prenotazioni: **02 94969840.**

IL FIRMAMENTO DELLA CUCINA ITALIANA

Venerdì 22 novembre ore 21

Ristorante dell'hotel Cave Bianche, Favignana (TP), chef Angelo Franzò.

Costo € 55,00.

Sabato 23 novembre ore 21

Ristorante Joia di Milano, chef Pietro Leemann.

Omaggio all'agricoltura nel Parco del Ticino, a Ezio Santin e a Gualtiero Marchesi.

Costo € 65,00.

Domenica 24 novembre ore 21

Ristorante Antica Osteria del Ponte, Cassinetta di Lugagnano, chef Silvio Salmoiraghi.

Costo € 65,00.



Per info e prenotazioni telefonare allo **02 94692453**

(Comune di Abbiategrosso - Ufficio Turismo)

Tutti i menù delle cene sono consultabili sul sito:

www.abbiategusto2013.it

EVENTI IN CITTA'



LE BOTTEGHE DEL GUSTO

Domenica 24 novembre dalle 10 alle 19

Promozione, degustazioni e vendita di prodotti di qualità a cura dei commercianti abbiatensi.

MANGIASANO, IL BIOMERCATINO

Domenica 24 novembre dalle 10 alle 19

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



IL MERCATINO DI ABBIATEGUSTO

Domenica 24 novembre dalle 10 alle 19

In piazza Marconi, esposizione e vendita di prodotti di qualità.

LE BUONE PAROLE

Sabato 23 novembre ore 17

Torna "Le buone parole" concorso letterario proposto dall'associazione culturale "Iniziativa Donna" e da "L'altra libreria". Regolamento e informazioni all'indirizzo: altralibreria@abbiategrasso.com

LA TRADIZIONE IN TAVOLA



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

VENERDI' 22 NOVEMBRE DALLE ORE 19

Ravioli del Gusto, Risotto alla milanese, Cassouela, Trippa e Polenta (con gorgonzola e Taragna).

SABATO 23 NOVEMBRE DALLE ORE 11,30

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

SABATO 23 NOVEMBRE DALLE ORE 19

Ravioli del Gusto, Risotto con salsiccia, Cassouela, Brasato di cinghiale, Trippa e Polenta (con gorgonzola e Taragna).

DOMENICA 24 NOVEMBRE DALLE ORE 11,30

Ravioli del Gusto, Risotto con funghi e taleggio, Cassouela, Brasato, Trippa, Polenta (con gorgonzola e Taragna) e Cotechino con Lenticchie.

ANCHE PIATTI D'ASPORTO

Vini Quaquarini e Acqua Lurisia

EVENTI IN CITTA'

Sabato 9 novembre, ore 20

TRATTORIA CANTAGRILLA

Via Cassolnovo, 34 - tel.: 02 94966456

TRADIZIONE IN TAVOLA

Costo € 28,00.

Giovedì 14 novembre, ore 20,30

AGRITURISMO CASCINA CAREMMA

Via Cascina Caremma, 2 - Besate - Tel.: 02 9050020

RITORNO ALLA VIGNA:

ANNIBALE ALZIATI, SCAZZOLINO DI ROVESCALA (PV).

Costo € 35,00.

Venerdì 15 novembre, ore 20

RISTORANTE PUCIA'

Via Misericordia, 9 - tel.: 340 2400444

ASPETTANDO ABBIATEGUSTO

Costo € 30,00. *E' gradita la prenotazione.*

Venerdì 15 novembre, ore 20

TRATTORIA CANTAGRILLA

Via Cassolnovo, 34 - tel.: 02 94966456

BOLLITI E CONTENTI

Costo € 28,00.

Sabato 16 novembre, ore 20

RISTORANTE LA FUNDEGHERA

Via Cantù, 38 - tel.: 02 9462590

CASSOEULA E CHAMPAGNE

Costo € 30,00. *E' gradita la prenotazione.*

Giovedì 21 novembre, ore 20,30

AGRITURISMO CASCINA CAREMMA

Via Cascina Caremma, 2 - Besate - Tel.: 02 9050020

RITORNO ALLA VIGNA:

FATTORIA CABANON, GODIASCO (PV).

Costo € 35,00.

EVENTI IN CITTA'



al 19 al 23 novembre, a pranzo e cena

IL RISTORANTE DI AGOSTINO CAMPARI

Via Novara, 81 - tel.: 02 9420329

LA LOMBARDIA AL CAMPARI

Costo € 35,00 (bevande incluse).

Giovedì 21 novembre, ore 20,30

RISTORANTE RITI E CONVITI

Galleria Mirabello, 10 - Tel.: 02 945247 - 3382964276

LA FIORENTINA DI ABBIATEGUSTO

Costo € 30,00.

Sabato 23 novembre, ore 20

IL CAPOGIRO

Viale G. Mazzini, 45 - tel.: 02 94967429

OSS BUS A LA MILANESA

Costo € 15,00 (bevande escluse).

Giovedì 28 novembre, ore 20,30

AGRITURISMO CASCINA CAREMMA

Via Cascina Caremma, 2 - Besate - Tel.: 02 9050020

RITORNO ALLA VIGNA:

FIORANO, COSSIGNANO (AP).

Costo € 35,00.