

## COSA E' ABBIATEGUSTO

“Il limpido Ticino mantiene acque cerulee che, anche sui bassifondi dei guadi, non vengono intorpidite dal fango ed il verde specchio lentamente trasporta limpide onde. Appena crederesti che scorra, tra ombrose selve così tranquille, tra il gorgheggio degli uccelli che a gara cantano, fluiscono scintillanti e gorgoglianti le acque apportatrici di pace” (Tiberio Cazio Asconio, detto Silio Italico, I secolo d. C.). Duemila anni fa, il Ticino era tutto per questa terra: fonte di ricchezza e qualche volta di miseria, padre delle acque che rendevano fertile la sua valle, via di comunicazione e di scambi culturali, denominatore comune di un mondo che andava dalle Alpi al Po.

Abbiategrasso gli tributa il doveroso omaggio, scegliendolo come protagonista della settima edizione di Abbiategusto. Del resto, una città che ha deciso, all'alba del nuovo millennio, di scoprire e recuperare i profumi, i colori e i sapori del suo territorio, consegnandoli alle nuove generazioni, non poteva dimenticarsi delle proprie origini.

Resta, naturalmente, il confronto con l'eccellenza, cioè con le migliori produzioni agroalimentari, perché questa è l'essenza di Abbiategusto. Resta il piacere di ritrovarsi, in fiera e nelle piazze, con un calice in mano o un piatto della tradizione. Resta il gusto di sperimentare e di apprezzare tutte le qualità di un alimento, comprese quelle etiche ed ecologiche. Consapevoli, però, di un essere non un puntino in un villaggio globale, ma “quel” puntino, con una storia unica e irripetibile. Grazie soprattutto alle bellezze del Ticino, del quale - per dirla con Riccardo Bacchelli - “se mi mettessi a fare le lodi, non finirei tanto presto, ma il suo annuncio di vicinanza è splendido e degno del fiume generoso e illustre”.

Alberto Marini

## AREA ESPOSITIVA

### L'inaugurazione

**Venerdì 24 novembre alle ore 18 - Spazio Fiera**

Taglia il nastro il Presidente di Cittaslow Roberto Angelucci.

## EXPO ENOGASTRONOMICA

Spazio Fiera - via Ticino 72

### Area Espositiva

spazi espositivi con assaggi e vendita di prodotti tipici e vini di qualità di varie regioni d'Italia e d'Europa. Sezione speciale “dedicata” ai salumi.

### Area “Sapori delle Cittaslow”

con assaggi e vendita di prodotti tipici delle Città del buon vivere.

### Area “Enoteca di Abbiategusto”

dedicata alla memoria di Luigi Veronelli con assaggi e degustazioni.

Orari di apertura:

Venerdì 24 novembre: dalle 18 alle 23

Sabato 25 novembre: dalle 10 alle 23

Domenica 26 novembre: dalle 10 alle 20

**Ingresso gratuito.**

## AREA RISTORAZIONE

Spazio Fiera - via Ticino 72

### Sala ristorante

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 24 novembre alle ore 20,30

Cena a cura del

**Ristorante "Il Vicolo" di Cristian Magri Corsico**

costo: 50 euro

### Sabato 25 novembre alle ore 20,30

Cena a cura del

**ristorante “D'O” di Davide Oldani Cornaredo**

costo: 55 euro

### Domenica 26 novembre alle ore 20,30

Cena di Gala a cura del

**ristorante “Antica Osteria del Ponte” di Renata e Ezio Santin nel 30° anniversario di attività Cassinetta di Lugagnano**

costo: 65 euro

## LABORATORI DEL GUSTO

Solo su prenotazione: tel. 02 94.692.467/468

### Giovedì 23 novembre ore 21

Colonia Enrichetta

### "Il pesce d'acqua dolce"

degustazione a cura di Slow Food Lombardia e Comitato Salvaguardia del Ticino - Gruppo Pesca - Relatore Christian Ponzini Pescatore e ristoratore del ristorante Silvio di Bellagio.

costo 15 euro

Solo su prenotazione: tel. 02 94.692.467/468

### Sabato 25 novembre ore 21

Sala consiliare castello Visconteo

### "Dolcezza dalle Ande"

Degustazione di cioccolato a cura di Slow Food.

Relatori Andrea Besuschio e Guido Castagna.

costo 10 euro

## CUCINA IN DIRETTA

**Venerdì 24, Sabato 25 e Domenica 26 novembre**

All'interno dell'area espositiva

**“T.T.T.: Terra, Tradizione e Territorio nella ristorazione veloce”**

*studenti e docenti dell'Istituto Professionale “G. Ravizza” di Novara prepareranno “in diretta” piatti e specialità della tradizione lombarda.*

## IL GUSTO DA IMPARARE

### Venerdì 17 novembre ore 20,30

Cascina Caremma - Besate

### Cena a tema "Il riso fa bello il viso"

con la collaborazione del Dott. Gabriele Corti e della condotta Slow Food di Magenta.

Costo 30 euro

Solo su prenotazione: tel. 02/9050020

### Martedì 21 novembre ore 20

Cascina Forestina - Cisliano

**Cena a tema "A cena con la tradizione secolare dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e con gli Oli della cultura Mediterranea"**

in compagnia del Dott. Giomo - docente di Analisi sensoriale alla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

Musica dal vivo a cura di Francesco Curatella e coreografie a cura di Patrizia Lattuada.

costo 35 euro

Solo su prenotazione: tel. 02 94.692.467/468

### Mercoledì 22 novembre ore 21

Sala Consiliare Castello Viscoteo

**Degustazione sigari e rum a cura della Tabaccheria Colombo di Abbiategrasso**

costo 10 euro

Solo su prenotazione: tel. 02 94.692.467 - 02 94.966.277

## I CONCORSI

### “LA MIA RICETTA”

Concorso di cucina regionale italiana e sapori dal mondo

a cura della testata “Ordine e Libertà”

Per l'autore della migliore ricetta in assoluto, invito per due persone alla Cena di Gala durante la quale sarà assegnato il titolo “Cuoco dell'anno”.

### “LE BUONE PAROLE”

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

**Domenica 26 novembre ore 18**

Bar Piper Piazza V. Veneto

**Premiazione concorso letterario "Le buoneparole"**

## INFORMAZIONI

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

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





PARTNERS UFFICIALI:



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 Trattoria di Coronate Antica Osteria del Ponte Provera Fabrizio Amici del Palio Gruppo la Cappelletta Gruppo Alpini Abbiategrasso Dott. Andrea Giomo Dott. Luca Sormani Istituto "G. Ravizza" Comitato Salvaguardia del Ticino - Gruppo Pesca

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 cui dista circa 12 Km, e di dirigersi nel Monferrato, fino ad Alessandria. 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.

ABBiateGUSTO IN CITTÀ

A TAVOLA NELLE PIAZZE

In Piazza Cavour Amici del Palio - Gruppo Alpini Abbiategrasso - Gruppo La Cappelletta preparano piatti tipici regionali da asporto o da consumare nel tendone riscaldato.

Venerdì 24 novembre ore 20,30

- La nostra Cena: Salame Risotto con fagioli Cotechino con lenticchie Cassoeula Polenta Pan mein

accompagnati dal duo Antonello e Alberto Costo 20 euro - per i ragazzi inferiori a 12 anni 15 euro Prenotazioni: tel. 02 94.692.467/468

Sabato 25 novembre dalle ore 12

- Risotto alla milanese Trippa Casseuola Polenta taragna

Sabato 25 novembre dalle ore 18,30

- Risotto alla tirolese Trippa Casseuola Polenta taragna

Domenica 26 novembre dalle ore 12

- Risotto alla paesana Trippa Casseuola Polenta taragna

Domenica 27 novembre dalle ore 18,30

- Risotto alla milanese Trippa Casseuola Polenta taragna

ABBiateGUSTO IN CITTÀ

ABBiateGUSTO BIMBI

Domenica 19 novembre presso l'auditorium della Fiera. "Abbiategrusto bimbi" - presentato da Gero Caldarelli in arte Gabibbo - Canale 5 dalle 15 alle 17.30 Gabibbo vi terrà compagnia alla grande festa con giochi, Karaoke e sorprese per tutti. Seguirà saggio di ginnastica artistica a cura A.D.S. Centro Sportivo Europa. Torta finale per tutti offerta dalla pasticceria Mirabello di Enrico Ronzoni. Dalle 10 alle 12 e dalle 14 al termine della manifestazione Gero Caldarelli - Gabibbo esporrà la sua mostra "Piccoli grandi sogni colorati"

ABBiateGUSTO GIOVANI

A cura del Bar Castello di Abbiategrasso Nella galleria del Castello Visconteo

Venerdì 24 novembre dalle ore 18 alle 22

"La birra e il mare" degustazione di birre artigianali e ostriche, costo 5 euro Ingresso libero

Sabato 25 novembre dalle ore 22

"Ballando e bevendo" La notte dei Caraibi Ingresso libero

Domenica 26 novembre dalle ore 16 alle 21

"Champagne & Co." degustazione dei migliori spumanti metodo classico, costo 10 euro Ingresso libero

ABBiateGUSTO IN CITTÀ

GLI EVENTI

Dal 19 novembre al 3 dicembre

Sala Consiliare Castello Visconteo Evviva Bacco! Il vino e le sue feste nell'arte incisoria dei secoli XV - XIX A cura di Obiettivo sul mondo

Sabato 25 novembre ore 11

Sulle sponde del fiume Ticino Inaugurazione Nuova Gabana a cura del Parco del Ticino

Sabato 25 novembre ore 11

Sala Convegni Spazio Fiera Il gusto: un desiderio per la vita. Conversazione sull'ultimo libro di Paolo Massobrio "Il tempo del vino" con Paolo Massobrio, Ezio Santin e Luca Sormani. ingresso libero seguirà la degustazione di piatti tipici della tradizione lombarda a cura di Andrea Quirico del ristorante La Gera di Confienza. costo 15 euro - Solo su prenotazione: tel. 02 94.692.467/468

Sabato 25 novembre ore 11

Sala Camino della Biblioteca Civica - Castello Visconteo Incontro con lo scrittore albanese Ron Kubati, autore di "M" e "Va e non torna" seguirà Buffet tipico albanese

ABBiateGUSTO IN CITTÀ

GLI EVENTI

Domenica 26 novembre ore 11

Sala Convegni Spazio Fiera Convegno: Salute e Alimentazione - Prevenzione con Gusto? E' possibile! Seguirà degustazione di piatti preparati secondo i dettami e con gli ingredienti oggetto della relazione A cura dott.ssa Patrizia Pasanisi Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva - Unità di epidemiologia - Istituto Nazionale dei Tumori di Milano Ingresso libero Degustazione su prenotazione: tel. 02 94.692.467/468

ABBiateGUSTO CHOCOLATE

Sabato 25 e Domenica 26 novembre dalle ore 10 alle 19. Abbiategrusto Chocolate: l'eccellenza della cioccolateria sbarca in Piazza Marconi.

MANGIASANO "IL BIOMERCATINO"

Domenica 26 novembre dalle ore 10 alle 19. Nelle vie e piazze del Centro storico banchi di vendita di prodotti gastronomici di qualità del nostro territorio e di altre regioni.



LE BOTTEGHE DEL GUSTO

Domenica 26 novembre dalle ore 10 alle 19. I negozi di prodotti gastronomici, i bar e i locali che aderiranno all'iniziativa offriranno degustazioni gratuite dei loro prodotti di qualità.

PERCORSO DELL'ALTA QUALITA' TRA TICINO E NAVIGLI

7ª RASSEGNA ENOGASTRONOMICA



24 | 25 | 26 novembre 2006 Abbiategrasso (MI)

SPAZIO FIERE ED EVENTI - VIA TICINO, 72 ingresso libero

