

BIO SAPORI REGIONALI A MILANO

L'evento BIO-SAPORI REGIONALI D'ITALIA nasce in seno ad un progetto che vuole esaltare le straordinarie qualità del nostro Bel Paese in fatto di arte culinaria e genuinità dei prodotti che possiamo mangiare.

Le 20 regioni italiane propongono con orgoglio le tipiche ricette locali, esaltano le qualità della materia prima. E i migliori chef studiano ogni giorno ricette sempre più raffinate che comunque tengono presente il profondo attaccamento alla tradizionale cucina italiana.

Storicamente il nostro paese è conosciuto all'estero, oltre che per la sua bellezza paesaggistica, le arti e la musica, per la sua cucina regionale: i ristoranti e le locande, sia in Italia che all'estero, fanno notare con orgoglio se la cucina è abruzzese, siciliana, etc. Ci tengono ad identificarsi e lo si capisce dalle insegne e dall'ambiente che spesso viene ricreato all'interno del locale.

Dove e quando

Spazio Lattuada, via Lattuada 2, mm 3 Porta Romana a Milano, lo spazio eco-friendly da sempre legato alle attività promozionali temporanee, mette a disposizione le proprie sale per ospitare la prima manifestazione temporanea legata al bio-gusto, alla regionalità culinaria e alla degustazione con un programma interessante e stuzzicante.

Dall'1 ottobre al 31 Ottobre 2010 verranno allestiti 20 stand per mettere in bella mostra i migliori prodotti bio-enogastronomici delle 20 regioni italiane: confetture, salse, prodotti da forno, insaccati, formaggi, olii, aceti, vini, dolci, spezie e tanto altro invitando il pubblico a gustare ed acquistare mille delizie, tutte con un comune denominatore: BIO!

Nei dettagli

Sotto l'abile supervisione degli art buyer di Spazio Lattuada, la location assumerà un'identità nuova per dar spazio alla bio-enogastronomia regionale italiana.

20 stands di 4mq l'uno saranno il sipario di ogni regione per metter in bella mostra le prelibatezze culinarie delle più significative aziende del territorio, selezionate con la collaborazione della regione di appartenenza territoriale.

Verrà installata una cucina per permettere agli chef di cucinare prelibatezze regionali e tenere degli esclusivi corsi di cucina locale con maestri selezionati (date da definire).

I corsi previsti saranno momenti durante i quali si imparano a fare deliziosi piatti regionali con la stessa facilità e passione con cui si impara a casa, usufruendo di una grande postazione di lavoro e sperimentando in tempo reale ogni passaggio.

All'inizio di ogni lezione verrà fornito un cestino omaggio, con il cappello da Chef e il libretto degli appunti con la ricetta da eseguire.

Il calendario degli eventi si arricchirà anche di serate a tema con presentazione di libri di cucina, momenti conviviali di poesia dialettale, musica regionale e tavole rotonde.

BIO SAPORI REGIONALI D'ITALIA sarà aperto tutti i giorni dalle 10 alle 19.30 con orario continuato.

Sarà possibile acquistare tutti i prodotti alimentari in vendita e degustarne alcuni di essi in diversi momenti della giornata.

Tutto il packaging sarà in materiale riciclato 100%.

Giorno per giorno

Durante la prima settimana sarà possibile per la stampa e le autorità visitare gli spazi, prendere informazioni e comprare.

A partire dal 4 Ottobre le giornate verranno scandite da appuntamenti definiti da un calendario pubblicato in affissione locale e sul sito internet.

Ogni regione avrà una visibilità promozionale dedicata a rotazione.

Dalle ore 12 alle 14 gli chef che si alterneranno per preparare un pranzo a menù e prezzo fisso a 5 euro, dove si potranno degustare specialità regionali preparate con prodotti biologici. Ogni due giorni il menù cambierà "regione" seguendo l'ordine alfabetico: dagli Abruzzi al Veneto.

Dalle ore 15.30 alle 17.30 si alterneranno corsi di cucina regionale, decorazione della tavola, arte del bon ton, degustazioni di vino e olii e altri corsi da definire.

Dalle 18,00 sarà possibile gustare un happy hour utile per degustare un vino tipico regionale accompagnato da un ricco buffet al costo di 4 euro.

Dalle 19.30 in poi si susseguiranno corsi di lingua dialettale, momenti di cabaret in dialetto, presentazione di libri e tavole rotonde.

Per tutto il corso della manifestazione ci saranno degustazioni gratuite offerte dagli sponsor che aderiscono all'iniziativa.

La location resterà aperta anche la domenica in concomitanza con le Fiere Milanesi.

COMITATO ORGANIZZATIVO

Patron della manifestazione:
Studio Associato Borlandelli & Delfrati
Viale Montenero 12
Milano

Direttore evento: *Federico Borlandelli*

Amministrazione: *Paolo Delfrati*

Account nazionale: *Fabio Coletta*

Supervisione organizzativa: *Nicole Marie*

Responsabile culturale: *Angelo Gaccione*

Ufficio stampa:

Manuela Caminada manuela@manuelacaminada.it

Location:

Spazio Lattuada

Via Lattuada 2 - Milano

www.spaziolattuada.it

Contatti:

Tel: 0255012838

Email: biosaporiregionali@spaziolattuada.it

www.biosaporiregionali.spaziolattuada.it

"Le 20 regioni italiane propongono con orgoglio le tipiche ricette locali, esaltando le qualità della materia prima"