

Sesto San Giovanni
23 | 24 novembre **2019**

6^a edizione

FAR

da mangiare

festival della cucina

Uno spazio coperto dove trovare:
streetfood | laboratori per bambini
e adulti | stand enogastronomici |
racconti sul cibo | cooking show |
degustazioni | **MOSTRA** “dodici
storie sul cibo **dal Cavallo al Carrello**”

Sabato
11.00 : 23.00
Domenica
11.00 : 21.00

ingresso
GRATUITO

Spazio MIL MILANO CITTÀ METROPOLITANA

via Granelli 1 | Sesto San Giovanni

M1 Sesto Rondò | M5 Bignami Parco Nord

info@spaziomil.org

facebook.com/FardaMangiare/



Un'iniziativa promossa da



MAGUTDESIGN.



In collaborazione con



CITTÀ DI SESTO SAN GIOVANNI
MEMBRIA D'ONORE AL VALORE MILITARE

Sabato 23 novembre

dalle 11:00 alle 23:00 **SPAZIO STAND**

Per tutto il giorno: produttori, artigiani, associazioni e ape food dove acquistare, mangiare e degustare. Venite a pranzare e a cenare con noi.

Arena del Sape(o)re

dalle 15.00 alle 16.00

L'insalata era nell'orto Agroecologia e multifunzionalità per la produzione di alimenti. L'esperienza di tre giovani agricoltori a Nova Milanese. A cura di Ortofficina Società Agricola.

dalle 16.00 alle 17.00

La Cina ai fornelli Una delle tradizioni culinarie più ricche e variegata al mondo: quella cinese. Conosceremo i suoi odori, i suoi sapori e alcune curiosità, attraverso la preparazione di alcuni piatti tipici del Paese di Mezzo. A cura di Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano.

dalle 17.00 alle 18.00

Dodici storie sul cibo dal Cavallo al Carrello. Carte dalla collezione Rapisarda Visite guidate con il curatore Andrea Tomasetig. *in mostra*

Dalle 17.30 alle 18.30

Le tre "S" di Costruendo Sapori: semplice - squisita - salutare Cooking show in compagnia di Gea Lanzarotti, titolare della microimpresa domestica "Costruendo Sapori". A cura di Cucina Nostra, Ass. di prom. sociale.

Dalle 18.30 alle 19.00

La gioia di condividere Il racconto di Hortus, ristorante vegetariano e vegano. Con Hortus Ristorante.

Far da mangiare bimbi

dalle 15:00 alle 16:00

Come si dice in cinese Un laboratorio per far avvicinare i bambini, in modo ludico e divertente, alla cultura cinese. I partecipanti apprenderanno, attraverso giochi e altre attività, parole legate al cibo e abitudini alimentari cinesi. A cura di Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano.

Dalle 16.15 alle 17.15

I biscotti alle tre B Manine in pasta, per sfornare tanti gustosi dolcetti con Elisa Zoppi, titolare della Microimpresa domestica alimentare "Dolce di natura". A cura di Cucina Nostra, Ass. di prom. sociale. (max 10 bambini dai 6 ai 10 anni).

Domenica 24 novembre

dalle 11:00 alle 21:00 **SPAZIO STAND**

Arena del Sape(o)re

Dalle 10.00 alle 17.00

Workshop: cibo è cultura Venti Designer per progettare nuovi concept di street food che rappresentino una sintesi culturale tra Cina e Italia. Nel pomeriggio verranno presentati i risultati. *Sala Sacchi*

Dalle 11.00 alle 12.00

Dodici storie sul cibo dal Cavallo al Carrello. Visite guidate con il curatore Andrea Tomasetig. *in mostra*

Dalle 15.00 alle 16.00

Il Perù in tavola Ricette da oltreoceano: lomo saltado e ceviche peruano. Cooking show a cura di Frontera Peruana.

Dalle 16.00 alle 17.30

La semola questa sconosciuta Impareremo a fare lievitati dolci e salati con la semola insieme a Elisabetta La Cerra, blogger di Giallo Zafferano di "In cucina con le mie amiche".

Dalle 16.30 alle 17.30

Dodici storie sul cibo dal Cavallo al Carrello. Visite guidate con il curatore Andrea Tomasetig. *in mostra*

Dalle 16.30 alle 17.30

Cosa è una microimpresa domestica alimentare? Cosa fare per avviarla? Quali le norme che consentono una produzione di alimenti fatti in casa in regola? A cura di Cucina Nostra, Ass. di prom. sociale. *allo Stand*

Dalle 17.30 alle 18.30

Hosomaki per tutti Cooking show per imparare a creare i rotoli giapponesi, dalle forme perfette, e replicarli a casa. A cura di Lilli Geri.

Far da mangiare bimbi

dalle 16:15 alle 17:15

Basta poco per mangiare meglio Prepariamo la merenda insieme per capire l'importanza dello spuntino sano, un momento per migliorare notevolmente l'alimentazione. A cura di Giulia Di Dio biologa nutrizionista.