

A Milano la finale della Coppa del Mondo del Panettone

Dal 4 al 6 novembre si tiene per la prima volta a Milano la **finale della Coppa del Mondo del Panettone**, il concorso internazionale realizzato in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino dello chef **Carlo Cracco** con il patrocinio della Regione Lombardia che celebrerà il lievitato più buono del mondo. L'evento sarà aperto al pubblico nella splendida location del **Palazzo delle Stellina di Milano**.

Sarà un'occasione unica per gli addetti del settore, ma anche per i food lovers che avranno l'opportunità di conoscere i Maestri Pasticceri provenienti da **Europa, America, Asia, Oceania** e, per la prima volta, **Africa**. Il concorso che vede come **patron il Maestro Giuseppe Piffaretti**, avrà in **finale 24 pasticceri** per la categoria "**Panettone tradizionale**" e **18** per la categoria "**Panettone al cioccolato**". **I finalisti** saranno valutati da una giuria internazionale di professionisti.

Una tre giorni di eventi, presentazioni, workshop e laboratori aperti al pubblico che, con il biglietto di ingresso, potrà partecipare alle **degustazioni**, seguire i **laboratori**, **assistere in diretta alla votazione della giuria**, e acquistare i prodotti negli stand. Un'area sarà poi dedicata ai laboratori per i bambini che potranno decorare con lo zucchero un piccolo panettone.



“Il panettone non è solo il simbolo del Natale, ma anche una straordinaria eccellenza gastronomica lombarda che merita di essere valorizzata a livello mondiale”, spiega lo chef **Carlo Cracco**, presidente dell’Associazione Maestro Martino, nata con lo scopo di promuovere le generazioni future di ristoratori e pasticceri italiani attraverso la formazione. “La prima edizione italiana della Coppa del Mondo del Panettone sarà anche l’occasione per lanciare il **Panettone Academy Award**, il primo contest internazionale, patrocinato dall’Associazione Maestro Martino, dedicato alle scuole di tutto il mondo per promuovere il panettone anche attraverso le generazioni future di cuochi e pasticceri”.



Cracco, Rolfi, Piffaretti

IL PROGRAMMA

L'evento aprirà al pubblico venerdì 4 novembre alle ore 12 e proseguirà fino a domenica 6. Tre giornate caratterizzate da un ricco programma di incontri che vedranno protagonisti i **finalisti** delle due categorie, per raccontare al pubblico la propria esperienza e il lavoro nel proprio laboratorio, dando loro l'occasione di **degustare gratuitamente** i panettoni arrivati in finale.

Anche per i bambini ci sarà l'occasione di vivere un'esperienza di alta pasticceria grazie ai laboratori tenuti da professionisti, durante i quali anche i più piccoli potranno decorare pupazzi in pan pepato che potranno poi portare a casa come ricordo.

IL PREMIO «MAESTRO DEL PANETTONE»

Il Premio del Maestro del Panettone 2022 va ad **Achille Zoia**, indiscusso maestro degli impasti (frolla, lievitata, sfoglia) e titolare della Boutique del Dolce. Il Pastry Chef vanta una

trentennale esperienza nell'ambito della pasticceria e della didattica e ha contribuito a creare la storia del Il premio Maestro del Panettone 2022 verrà assegnato in occasione della finale della Coppa del Mondo del Panettone, domenica 6 novembre.

NOVACART ART CAPSULE COLLECTION

Per la prima volta Coppa del Mondo del Panettone e Novacart hanno indetto il contest "Panettone Capsule Collection" : un premio internazionale finalizzato alla realizzazione del packaging del panettone vincitore della terza edizione della Coppa del Mondo del Panettone. Il bando, aperto ad artisti, creativi, studenti e designer, ha riscosso un grandissimo successo e raccolto oltre 100 partecipazioni. Il vincitore, che si aggiudicherà anche un premio in denaro dal valore di 500 euro. È stato inoltre istituito un « Premio del pubblico»: durante l'evento i visitatori saranno invitati a votare l'opera più bella, che riceverà una menzione speciale.

PANETTONE SOSPESO CON SISTER ISLAND

Grazie alla collaborazione con **Sister Island**, un'associazione che si occupa di educazione ed assistenza per la comunità locale della Tanzania, la Coppa del Mondo del Panettone lancerà l'iniziativa il "**Panettone sospeso per i bambini di Zanzibar**". In occasione della Finale di Milano il pubblico potrà acquistare un panettone e parte del ricavato sarà donato all'associazione per sviluppare progetti solidali. È già possibile prenotare qui il panettone sospeso al link: oppure acquistarlo direttamente all'evento presso lo stand di Sister Island.



In occasione della Coppa del Mondo del Panettone tutti gli avanzi saranno donati a RECUP, un progetto che agisce nei mercati scoperti della città di Milano per combattere lo spreco alimentare e l'esclusione sociale. Recup recupera il cibo prima che venga buttato via, lo seleziona e lo redistribuisce gratuitamente a chiunque voglia prenderlo.

Qui il programma completo

INFO

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

Dal 4 al 6 novembre 2022

Palazzo delle Stelline, Corso Magenta, 61 Milano

Orari: venerdì 12- 18, sabato e domenica 10 -19.

Ingresso per una giornata Euro 8,00. Ingresso per tutte e tre le giornate Euro 18,00.

Venerdì 4 novembre <https://bit.ly/3gHZTdl>

Sabato 5 novembre <https://bit.ly/3gutgQi>

Domenica 6 novembre <https://bit.ly/3Ds84Uf>

**Prenotazione laboratori per bambini e Panettone sospeso
<https://bit.ly/3TQAf4w>**

Info coppadelmondodelpanettone.ch

A Villa Terzaghi una cena “stellare”

Una cena davvero “stellare”, quella che si è tenuta **giovedì 26 maggio** nella splendida cornice della settecentesca **Villa Terzaghi**, a **Robecco sul Naviglio (MI)**. L'evento è stato organizzato per celebrare i traguardi raggiunti dai ragazzi dell'**Associazione Maestro Martino**, presieduta da **Carlo Cracco**, che ha come obiettivo da 11 anni la promozione della filiera agroalimentare lombarda attraverso la **Cucina d'Autore**, offrendo anche alle giovani leve della ristorazione la possibilità di avere una formazione di Alta Cucina a costo zero, secondo il criterio della meritocrazia.



L'evento si è aperto alle 19.30, con un primo momento dedicato ai ragazzi che hanno partecipato al progetto didattico di Villa Terzaghi, sede dell' "Associazione Maestro Martino" che hanno ricevuto dalle mani dello chef Carlo Cracco un **attestato di riconoscimento**, dedicato alle brigate di sala e cucina che hanno partecipato con impegno e passione all'attività formativa e operativa del ristorante.



Alle 20.30, spazio alla cena, composta da un **menù di cinque portate** creato appositamente per questo speciale evento sotto la guida di Carlo Cracco e di **Federico Urbani, Resident Chef di Villa Terzaghi**, rivisitando i piatti della tradizione lombarda e italiana in chiave gourmet.



Federico Urbani, Resident Chef di Villa Terzaghi, con Carlo

Cracco

I prossimi eventi in programma a Villa Terzaghi

L'evento ha inaugurato **la stagione estiva di Villa Terzaghi**. Tante le novità che il ristorante didattico di Robecco sul Naviglio ha pensato per stupire i clienti. Si parte col **nuovo menù in linea dal 10 giugno**, studiato per valorizzare ingredienti di stagione del territorio lombardo coerentemente alle innovazioni della cucina d'autore.



Il dehors immerso nel verde del Parco del Ticino, sarà il protagonista della bella stagione dei **"Weekend del gusto"**, una serie di iniziative di cultura gastronomica che avranno luogo **nei fine settimana dal 23 giugno al 17 luglio**, incentrati sulla promozione delle tradizioni e delle eccellenze culinarie. Protagonisti della cucina italiana si alterneranno su temi gastronomici di grande attualità, dalle **cotture alla brace al foraging, dal brunch a km0, ai cocktail d'autore**.



Quattro appuntamenti pensati per **valorizzare le nuove leve** della ristorazione italiana, **promuovere la filiera agroalimentare** fondata su piccoli produttori e sostenibilità, e **avvicinare i giovani** alla ristorazione di qualità. Cucina d'autore, educazione e eccellenze territoriali portano il nome di **Villa Terzaghi**: un luogo dove scuola, alta cucina e innovazione si fondono dando vita a momenti ed esperienze indimenticabili.



L'Associazione Maestro Martino

L'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo **Chef Carlo Cracco**, da 11 anni promuove la filiera agroalimentare lombarda attraverso la Cucina d'Autore, magnete di attrazione nazionale e internazionale. Fin dalla sua genesi rappresenta il centro di eccellenza per **Regione Lombardia** per la ricerca, innovazione e promozione della **Filiera del Mais** e per il **Panettone**, tanto da entrare nel comitato organizzatore della **Coppa del Mondo del Panettone**.



Ha rappresentato la cucina italiana nel mondo in eventi internazionali di India e Svizzera presso le **Ambasciate Italiane** ed è sede italiana del network internazionale di chef e pasticceri **Cook & Chef Institute**. Dal 2020 Associazione Maestro Martino ha istituito presso **Villa Terzaghi** a Robecco sul Naviglio la propria scuola di cucina con laboratori e il ristorante didattico.



Sono riprese in questi giorni le selezioni per la classe 2022-2023: nuovi studenti avranno l'opportunità di vivere questo esclusivo percorso di formazione in un contesto in cui esperienze, testimonianze e didattica si uniscono per formare le eccellenze del futuro.

INFO

www.villaterzaghi.it e info@villaterzaghi.it

Con Carlo Cracco un mare di gusto arriva nel Parco del

Ticino

di Elisabetta Torrieri

L'estate lombarda si veste di Romagna: cucina d'autore, tradizione, eccellenze enogastronomiche, natura e musica, per godersi la ritrovata libertà: a luglio, a Robecco sul Naviglio, con i sapori della Romagna nella splendida cornice del **Parco del Ticino**. Al via, **sabato 3 luglio**, quattro imperdibili **Weekend del Gusto** a **Villa Terzaghi** quest'anno dedicati ad un confronto gustoso **tra Lombardia ed Emilia Romagna**. La giornata inaugurale vedrà tra i protagonisti **Carlo Cracco**, appena premiato ai Grand Awards 2020 per la lista dei vini del suo ristorante milanese. A seguire, tanti laboratori gratuiti di piadina, sfoglia delle **Mariette di Casa Artusi**, frollatura del pesce, masterclass del vino, agricoltura sostenibile e tanta musica



Una vera immersione nella natura del Parco del Ticino e nella tradizione, che puoi regalarti pedalando dalla Darsena di Milano fino a Villa Terzaghi (o con 25 minuti d'auto), per

godersi i weekend d'estate nel segno della cucina d'autore firmata dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco. Il **calendario è ricchissimo** ed offre l'occasione migliore e gratuita per imparare tecniche di cucina dei grandi chef, le ricette della tradizione da mani esperte, conoscere i protagonisti dell'agricoltura e della ristorazione sostenibile, approfondire le nozioni sul winepairing guidati dai sommelier e divertirsi con la musica dal vivo della Balera dell'Ortica nel fresco parco di **Villa Terzaghi in via San Giovanni 41 a Robecco sul Naviglio a soli 26 km da Milano.**

Sabato 3 luglio: laboratori e showcooking

Sabato 3 luglio alle ore 17.00 si inizierà con i laboratori per le famiglie gratuiti di Piadina romagnola in cui verranno svelati tutti i segreti per prepararla in casa. A seguire **Carlo Cracco** e la moglie **Rosa Fanti** presenteranno la loro tenuta **Vistamare a Santarcangelo di Romagna**, una verde collina nel cuore della Romagna, vasta **quattordici ettari**, di cui cinque di **vigneto** e due di **ulivi**.



Un'azienda agricola che produce frutta, verdura, olio e vino. Insieme, dialogheranno con **Sandro Passerini** presidente del Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino, **Carlo Catani** esperto di enogastronomia che introdurrà il tema "Tempi di recupero: lavorare contro lo spreco alimentare". La Romagna è anche arte casearia e i maestri del formaggio di pecora **Cau e Spada** si interfaceranno con **Gianluca Arioli** produttore di Gorgonzola Dop raccontando le diverse esperienze di trasformazione. I formaggi saranno poi parte integrante dell'offerta gourmet del week end.



Alle 19, sempre aperti al pubblico e gratuiti, ci saranno gli showcooking di **chef Giorgio Rattini** dell'Osteria da Oreste con la sua minestra di manfrigoli presente nel menù della manifestazione e quello dello **chef Federico Belluco** del ristorante ferrarese Makorè con il suo storione in carpione.



All'interno di Villa Terzaghi a partire dalle ore 17 ci

saranno le masterclass dedicate al vino sempre gratuite ma su prenotazione. Si inizia il 3 e 4 luglio con due Masterclass firmate direttamente dal **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**: sabato pomeriggio dalle ore 17.00 **“Prosecco DOC Dreamland: incontra l'autentico Prosecco DOC e il nuovo Prosecco DOC Rosé”**; domenica mattina dalle ore 11.30, la lezione a tema **“Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé: ispirazione, tradizione e innovazione”**. A seguire ci saranno le lezioni guidate sul **vino Rebola** alla scoperta del Pignoletto romagnolo, un vino fruttato e vellutato e versatile negli abbinamenti. Alle 21.00 la Band di **Daniela Cavanna** della Balera dell'Ortica di Milano inizierà a suonare dal vivo la proposta musicale più gioiosa di quest'estate dal liscio di Raul Casadei alla disco anni '80 e ogni sabato di luglio tornerà a rallegrarci con la sua chioma flou.

Domenica 4 luglio: è protagonista la piadina

Domenica 4 luglio il programma si ripete a partire dalla mattina alle ore 11.30 con il laboratorio di piadina a cui si affiancherà quello di formaggio di pecora tenuto dai Maestri Cau e Spada. La Tavola rotonda sarà dedicata all'associazione culturale enogastronomica Santabago presentata dall'interior designer **Alessandro Gotti**, mentre **Carlotta Salvatori** racconterà di Panenostro, l'esperienza del cibo naturale nell'hotellerie. Oltre allo chef Giorgio Rattini con la sua minestra di manfrigoli tornerà lo **chef Rigels Tepshi** del ristorante Ottocentdieci di Sannazzaro de Burgondi (PV) che ci preparerà i suoi “Garganelli di pasta fresca con lucioperca, granseola, porro e pommes souffles”.



Gli appuntamenti del weekend del 10 e 11 luglio

10 e 11 luglio sarà il mare Adriatico ad essere protagonista delle proposte culturali ed enogastronomiche firmate dallo staff del **Maré di Cesenatico**. Alle 17.00 di sabato 10 la tavola rotonda avrà come argomento principale “il pesce e la pesca sostenibile” con **Roberto Casali** dell’azienda EcoPesce che si confronterà con **Maurizio Grispan** della Fattoria del Pesce nel Parco del Ticino. L’artista **Fiorenzo Montalti** ci racconterà invece l’arte con il legno che il mare restituisce e la domenica 11 condurrà un laboratorio aperto a tutti dedicata all’arte del legno. Lo **chef Fabio Sgro** del ristorante La Locanda della Rocca di Arignano (To) ci presenterà in showcooking la sua Cipolla piattina di Andezeno, con asparagi di Santena, brassicaceae affumicate, burro ai fiori e cialda di pane.



Le Masterclass del vino inizieranno alle 17 con **La Marca**, l'azienda vinicola pluripremiata del trevigiano che farà vivere ai partecipanti tutte le sfumature del suo vino nel percorso guidato: ***“Lo stile del Prosecco DOC di La Marca”***. La prima masterclass si terrà sabato 10 dalle ore 17 e la seconda, la domenica successiva dalle ore 11.30. A seguire verrà presentata la **Cantina Enio Ottaviani** da Davide Lorenzi winemaker della cantina. Domenica alle 12.30 accompagnato da Roberto Casali lo chef del Maré **Omar Casali** farà uno showcooking dedicato al mare con una ricetta a sorpresa.

17 e 18 luglio, un weekend di-vino

Con le proposte del **weekend del 17 e 18 luglio** andremo dal mare alla collina grazie alla partecipazione di quattro locali la Vineria del Popolo di Cesena, La storica Ca' de Be' di Bertinoro, l'Enoteca Pisacane e Yeast Panelab di Cervia. Durante questo weekend sarà un tripudio di degustazioni dal vino al miele a lezioni sulla fermentazione e i lieviti ma soprattutto domenica 18 ci saranno **le Mariette di Casa Artusi** con il loro laboratorio sulla pasta fresca. I cappelletti

verranno realizzati al momento e poi cotti e conditi con ragù bianco e saranno il piatto principale della proposta gastronomica del weekend. Il 17 e 18 luglio Villa Terzaghi ospiterà due importanti aziende produttrici di Prosecco DOC come **Astoria**, guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato e tra i massimi rappresentanti dell'arte del Prosecco, che sabato alle 17 terrà la masterclass su **"I Profili del Prosecco DOC di Astoria"**.



Per i vini romagnoli ci sarà Claudio Ancarani dell'omonima azienda agricola che racconterà le sue pratiche artigianali in vigna e in cantina. Domenica mattina alle 11.30 sarà la volta della storica cantina **Piera 1899** con la masterclass **"Piera 1899: il fascino del perlage, la personalità del Prosecco."** Questa cantina che inizia le sue attività nel padovano ha saputo crescere ed espandersi in Friuli-Venezia Giulia grazie alla sapiente guida di Piera Martellozzo, la sua winecreator.

Gran finale nel weekend del 24 e 25

Luglio

L'ultimo weekend sarà dedicato nuovamente al mare e a **Rimini** con il coinvolgimento di tre locali **Da Lucio, Fermenta e Necessaire**. Scopriremo "Che cos'è la frollatura del Pesce" e il pescato sempre più sostenibile alla base della filosofia della Trattoria da Lucio. Sabato pomeriggio la tavola rotonda racconterà La Romagna che include con Erri Gori e Jacopo Ticchi che presentano il Gruppo Cuori Ebbri con la partecipazione di Buns di Verona, Oltre ristorante di Bologna, Enoteca Naturale di Milano. Lo **chef Jacopo Ticchi** dedicherà il suo showcooking al pesce dalla testa alla coda.



La kermesse dedicata al vino terminerà con il **weekend del 24 e 25 luglio** con altre due masterlcass firmate da **La Marca** e con la presentazione di due piccole etichette romagnole condotte da giovani imprenditori agricoli come la Cantina **i Muretti** e la Cantina **Delle Selve**. Riviera Romagna è un evento aperto al pubblico più eterogeneo: dalle famiglie che trovano ampi spazi nella natura per far giocare i bambini, ai professionisti del settore agroalimentare, ai food lovers alla ricerca di esperienze gourmet.

I WEEKEND DEL GUSTO

 VILLA
TERZAGHI



 **RIVIERA ROMAGNA** 
— sul Naviglio Grande —

La Lombardia incontra L'Emilia Romagna a Villa Terzaghi.
Sapori, Saperi e Musica.

3-4 luglio	10-11 luglio	17-18 luglio	24-25 luglio
------------	--------------	--------------	--------------

Gli appuntamenti si svolgeranno nel **parco di Villa Terzaghi**, 10.000 metri quadrati di verde e alberi secolari, location che garantisce un evento all'aperto nella natura, confortevole e in totale sicurezza.

INFO

www.villaterzaghi.it

Cracco e le eccellenze del Parco del Ticino per San Valentino

I parchi italiani sono sempre più una realtà che, oltre alla tutela della natura e dei paesaggi, offrono esperienze di turismo che includono gli aspetti culturali ed

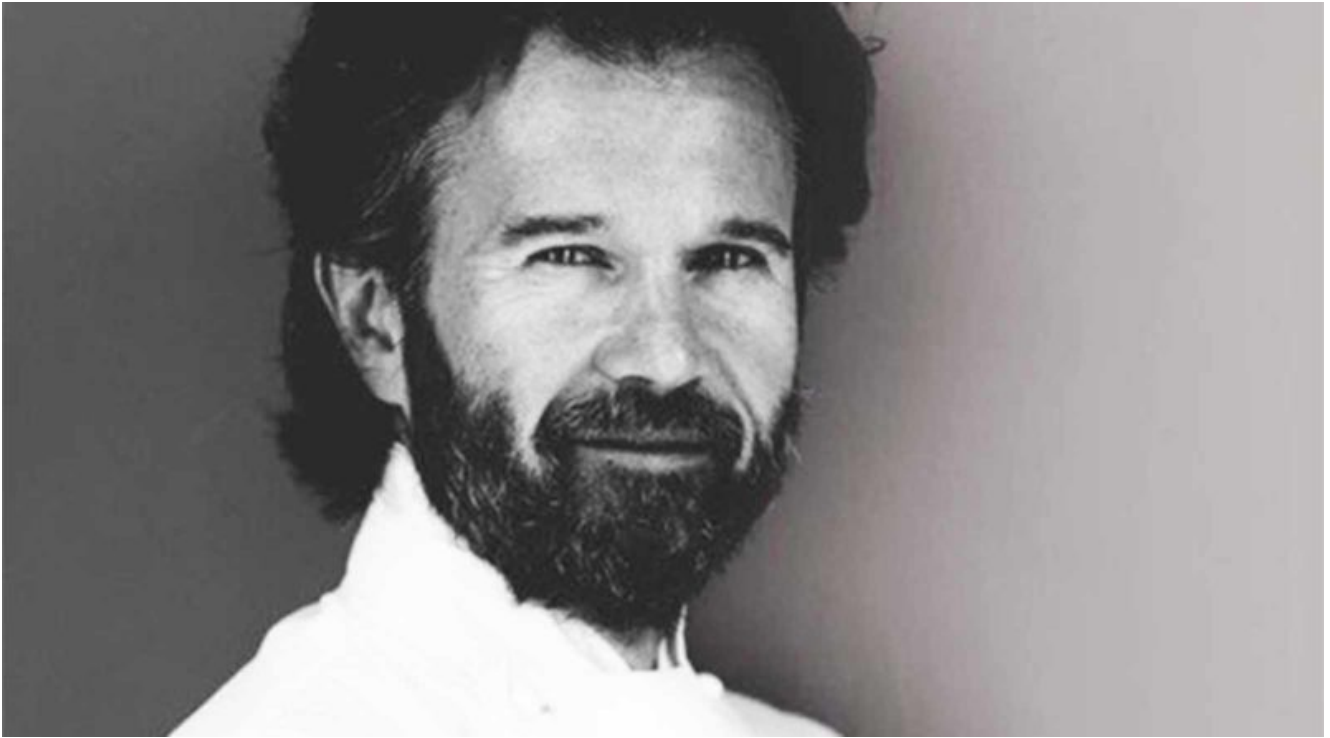
enogastronomici. Come il **Parco del Ticino**, che ospita al suo interno **Villa Terzaghi**, a sua volta sede della scuola di cucina e del ristorante didattico promossi dall'Associazione Maestro Martino. Proprio qui si può vivere un **San Valentino** all'insegna dei buoni sapori, con un menù "stellato", firmato dallo chef **Carlo Cracco** e con le eccellenze prodotte in loco.



Un'occasione davvero imperdibile per celebrare la festa degli innamorati e l'amore tra le bellezze paesaggistiche della più importante area forestale della Pianura Padana.

Il menù stellato di Villa Terzaghi

Il 14 febbraio, in occasione di San Valentino, Villa Terzaghi apre le sue porte al pubblico il pranzo domenicale che sarà riproposto **ogni domenica successiva** con uno specifico menù. **La scuola di cucina** promossa dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef **Carlo Cracco**, situata a **Robecco sul Naviglio** nel cuore del **Parco del Ticino**, a 20 km da Milano, si prepara ad accogliere i suoi ospiti.



Lo chef Carlo Cracco

Villa Terzaghi propone una **Cucina d'Autore** fondata sull'esaltazione dei prodotti d'eccellenza della filiera agroalimentare del parco e del Made in Italy, attraverso un laboratorio esperienziale dalla grande valenza didattica, promozionale e di valorizzazione, sia a livello culturale che economico.



Villa Terzaghi e il suo parco

“Le nostre brigate di promettenti giovani allievi della gastronomia italiana, insieme ai loro mentori, cuochi di fama nazionale e internazionale – afferma **Massimo De Maria**, Vice Presidente dell’Associazione Maestro Martino – interpreteranno i **sapori del territorio locale** proponendo un **romantico menù** pensato in occasione di questo giorno speciale dedicato agli innamorati.



La nostra proposta di menù è realizzata con i prodotti del **Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino**, in particolare Azienda Agricola Cirenaica e Fattoria del Pesce, e con partner di qualità come: Molino Dallagiovanna, Rosso Gargano, S. Pellegrino/Acqua Panna, vini delle Cantine Allegrini”.

Menù di San Valentino a Villa Terzaghi

Aperitivo: *Chips di riso al gusto zafferano, barbabietola e*

pepe nero, accompagnate da Amortentia, il cocktail realizzato con l'amaro bianco e il gin di Carlo Cracco, bitter, succo di pompelmo, succo di limone, sciroppo di lamponi, zenzero.

Antipasto: *Panino al vapore con trota affumicata a freddo del parco del Ticino, caviale di melograno, zenzero croccante e polvere di cime di rapa.*

Primo piatto: *Tortelli di barbabietola ripieni di ricotta e castagne, con ragù bianco al profumo di rosmarino.*

Secondo piatto: *Filetto di vitello con millefoglie di patate e salsa al vino rosso.*

Dessert: *"Baci di Cracco".*

Il pranzo di San Valentino sarà servito nella formula "Menù degustazione" al prezzo di Euro 50,00 a persona vini esclusi.



Gli orari

Domenica 14 febbraio: pranzo servito ai tavoli, su prenotazione, dalle ore 12 alle 15

Per le prenotazioni si può telefonare al **335.6356215** o scrivere a **info@villaterzaghi.it**. In ottemperanza dell'emergenza da Covid-19, verranno rispettate tutte le norme vigenti.



Sarà possibile inoltre consumare e degustare il menù di San Valentino ordinandolo sotto forma di **Love Box** per due persone al prezzo di Euro 80.00, prenotabile sul sito di Maestro Martino con ritiro **sabato 13 febbraio** (ore 15 -18) o **domenica 14 febbraio** (ore 11- 18) a Robecco sul Naviglio presso Villa Terzaghi in via S.Giovanni 41, o a Milano presso la sede di Associazione Maestro Martino in via Paolo Lomazzo 11.

L'associazione Maestro Martino

Villa Terzaghi è la sede della **scuola di cucina e del ristorante didattico** promosso dall'Associazione **Maestro Martino**, dedicata ai migliori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia, selezionati ogni anno in base a criteri meritocratici. Gli studenti partecipano gratuitamente ad un **percorso di formazione** in cui convergono esperienze, riflessioni e testimonianze da parte di professionisti,

aziende e innovatori del settore da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro. Gli obiettivi principali dell'Associazione sono la promozione e la qualificazione dell'**offerta enogastronomica territoriale**.



COME RAGGIUNGERE VILLA TERZAGHI

In auto: Villa Terzaghi si trova nella campagna lombarda, raggiungibile comodamente in 20 minuti di autostrada (uscita A4 Marcallo-Mesero direzione Torino) e 10 minuti di strada statale: 30 minuti soltanto dal cuore di Milano (36 km).

In bicicletta: lungo il Naviglio Grande che porta da Milano verso il fiume Ticino (26 km) oppure dalla stazione di Porta Genova prendere il treno per Abbiategrasso con la bici al seguito per poi pedalare lungo il Naviglio sino a Robecco (8km).



COME RAGGIUNGERE IL PARCO

- **A7 Milano-Genova**, per raggiungere l'area meridionale del Parco: uscire dal casello di Gropello Cairoli, poi provinciale 596 in sponda destra, per visitare il tratto tra Vigevano a Pavia.
- **A4 Milano-Torino**, permette di giungere nella zona centrale del Parco. Uscita al casello di Marcallo – Mesero (nei pressi di Magenta: il meglio del Naviglio Grande).



INFO

www.villaterzaghi.it

www.maestromartino.it

tel 02/97210233 – 02/7210234

Tornano “I Weekend del Gusto” a Villa Terzaghi firmati dallo chef Carlo Cracco

Sabato 5 e domenica 6 settembre appuntamento con i sapori di Lombardia, Sicilia e Campania insieme La pizza gourmet, il risotto del Parco del Ticino e i migliori gelati artigianali d'Italia

Di Elisabetta Torrieri

Grande attesa per l'ultimo imperdibile appuntamento estivo, in programma il 5 e 6 settembre, dedicato alla pizza gourmet firmata dagli chef dell'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo chef **Carlo Cracco**. La kermesse che ha visto numerosi protagonisti della cucina italiana di eccellenza arriva al suo clou con due giorni dedicati agli alimenti più amati dagli italiani: la pizza, il gelato artigianale e anche il risotto, fiore all'occhiello della Lombardia.



Sabato 5 settembre lo chef **Andrea Provenzani** del ristorante *Il Liberty* di Milano interpreterà la pizza supportato dal maestro pizzaiolo Pasquale Moro, creando una nuova ricetta che esalterà i migliori prodotti del Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino.



David Fiordigiglio, chef ambassador Franciacorta, proporrà invece un risotto con riso della Riserva San Massimo al burro acido, gamberi rossi e limone di Amalfi.



Domenica 6 ritornerà la chef **Sara Preceruti** del ristorante milanese *Aquada* con una nuova ricetta di pizza gourmet, mentre il risotto sarà firmato dallo chef **Fabrizio Ferrari** del ristorante *Enoteca Raiteri* di Casorate Primo (PV) che preparerà un risotto aglio, olio e peperoncino.



In questo weekend Villa Terzaghi ospiterà per la prima volta due **maestri pizzaioli** della batteria S.Pellegrino Pizze d'Autore. Il 5 settembre **Pierangelo Chifari**, pizza-chef classe 1986 nato e cresciuto in Sicilia in una famiglia in cui l'amore e il rispetto per il cibo sono stati alla base della sua educazione; la sua missione è stupire con combinazioni inedite e audaci.



A Villa Terzaghi porterà una sua ricetta **che esalta la**

Sicilia: la base della pizza sarà realizzata con farina **“Petra Evolutiva”** (miscuglio di grani teneri coltivati in Sicilia totalmente in biologico) e, per il topping, salsa di pomodoro Siccagno, datterino giallo e rosso cotti al forno, spolverata di caciocavallo Ragusano Dop, origano di Pantelleria, pepe nero e olio evo qualità nocellara aromatizzato all’aglio rosso di Nubia.



Il 6 settembre avremo invece il piacere di assaggiare la creazione di **Salvatore Lionello**, campano DOC e campione mondiale di pizza in teglia che porterà i sapori della sua regione a Villa Terzaghi, con una proposta di pizza tutta partenopea.



Sabato e domenica ritornano anche **i Magnifici del Gelato**, i migliori artigiani italiani che proporranno le loro ricette gustose e fresche. **Sergio Dondoli** di San Gimignano porterà il **gusto Italian Garden**, una sua visione di cheesecake con basilico, salsa di pomodorini, ghiacciata di fragola e crumble.



Sempre dalla Toscana sarà con noi anche **Lavinia Mannucci**, che da Firenze presenterà il gusto simbolo della sua gelateria:

crema chantilly con crema al cioccolato stratificata.



Arriva da Varazze invece **Marco Venturino**, con il suo pluripremiato il Liguretto, il sorbetto di Liguria, e con l'Oro del Beigua, una crema all'uovo con zafferano ligure e noci.



La coppia creativa **Enzo Di Noia e Mauro Altomare**, direttamente dalla Puglia, ci stupiranno invece con il loro gusto Dolce

Amaro, uno zabaione variegato con torrone artigianale sbriciolato, cioccolato croccante e amarena.



Con questo ultimo weekend dedicato al gusto avrà inizio, con la riapertura delle scuole, il programma di attività didattiche e di ristorazione di Villa Terzaghi che finalmente, dopo il lockdown, potranno ripartire. Il progetto consiste nella creazione di un polo lombardo dedicato alla **formazione accademica** per la **cucina d'autore**.



Una scuola di cucina con ristorante didattico dedicato ai migliori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia che potranno fare gratuitamente un percorso formativo con i **grandi chef** e capire, grazie al supporto dei partner della scuola, come gestire un ristorante. **Villa Terzaghi** è un contenitore che raccoglie all'interno di ogni singolo piatto la cultura italiana, la sapienza e la tecnica dei maestri chef, la didattica ed il racconto di un territorio estremamente ricco e florido.



I **Weekend del Gusto** a Villa Terzaghi sono stati inaugurati il 10 luglio dallo chef **Carlo Cracco** accompagnato da **Fortunata Barni**, sindaco del Comune di Robecco sul Naviglio. Quattro weekend dedicati a due tra gli alimenti preferiti al mondo: **la Pizza**, quella gourmet, e il **Gelato**, quello artigianale, realizzati grazie al supporto di brand italiani di eccellenza come: S. Pellegrino, Acqua Panna, Bibite Sanpellegrino e Perrier, Lavazza, Birrificio Angelo Poretti, Molino Quaglia-Farina Petra, Bergner, Rosso Gargano, Azienda Agricola Facchi, Terre Francescane-Gradassi, Grappa Nonino, Gruppo Allegrini Estates, F.lli Orsero, Carpigiani Gelato University e con Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino tramite le aziende agricole Cirenaica, Fattoria del Pesce, Riserva San Massimo e La Clementina.



I Weekend del Gusto sono anche l'occasione per raccogliere donazioni a favore della **Croce Azzurra** – sezione di Robecco sul Naviglio – che nei mesi scorsi ha contribuito in modo significativo alla lotta contro il Covid-19. Tutte le attività dei Weekend del Gusto, così come le modalità di partecipazione e accesso, sono accuratamente gestite per **garantire la sicurezza** dei partecipanti e il rispetto delle norme sul distanziamento sociale. Media partner è **LifeGate**, radio attiva da 20 anni nel mettere a disposizione informazioni, progetti e servizi rivolti a una rete di persone, imprese, Ong e istituzioni che vogliono impegnarsi per realizzare un futuro sostenibile.



Il programma del weekend 5 e 6 settembre 2020

Ingresso libero (non serve la prenotazione) – Acquisto degustazione completa: 20 euro

Sabato 5

Ore 17.30 apertura – 23.00 chiusura

Ore 18.00 – 21.00 happy hour con birra Moretti, Vini Allegrini e i cocktail Nonino con una selezione di salumi e formaggi del Parco del Ticino e Frutta F.lli Orsero

Ore 18.00 – 19.00 showcooking Pizza Gourmet, Risotto e Gelato Artigianale: gli chef Andrea Provenzani, David Fiordigiglio, Pierangelo Chifari e i maestri del gelato Sergio Dondoli, Enzo Di Noia e Mauro Altomare

Ore 19.30 – 22.30 degustazione Pizza Gourmet, Focaccia del Parco del Ticino, Risotto e Gelato Artigianale

Domenica 6

Ore 11.30 apertura – 18.00 chiusura

Ore 12.00 showcooking: gli chef Sara Preceruti, Fabrizio Ferrari, Salvatore Lionello e i maestri del gelato Sergio Dondoli, Lavinia Mannucci, Marco Venturino, Enzo Di Noia e Mauro Altomare

Ore 12.30 – 17.30 degustazione Pizza Gourmet, Focaccia del Parco del Ticino, Risotto e Gelato Artigianale

COME RAGGIUNGERE VILLA TERZAGHI

In auto

Villa Terzaghi si trova nella campagna lombarda, raggiungibile comodamente in 20 minuti di autostrada (uscita A4 Marcallo-Mesero direzione Torino) e 10 minuti di strada statale: 30 minuti soltanto dal cuore di Milano (36 km).

In bicicletta

Lungo il Naviglio Grande che porta da Milano verso il fiume Ticino (26 km) oppure dalla stazione di Porta Genova prendere il treno per Abbiategrasso con la bici al seguito per poi pedalare lungo il Naviglio sino a Robecco (8km).

INFO

www.villaterzaghi.it ; www.maestromartino.it