

## Milano Fair Cuisine

Dal 15 al 31 maggio i prodotti del Commercio Equo e Solidale - dalla quinoa alle spezie - saranno i protagonisti delle nuove ricette di 8 rinomati ristoranti di Milano e altri 18 nel resto d'Italia. Chef d'eccellenza sceglieranno infatti per i propri piatti ingredienti del Fair Trade tra 114 materie prime provenienti dalle filiere etiche di 25 Paesi. Il progetto Milano Fair Cuisine è l'evento che introduce alla World Fair Trade Week, in programma dal 23 al 31 di Maggio. I ristoranti che prendono parte a Milano Fair Cuisine sono impegnati nel proporre ai propri clienti una cucina attenta al territorio, che valorizza identità e produzioni della filiera corta, e al biologico.

### Il programma

#### 20 maggio

Ristorante: **Il Bardo – Caffè del Teatro – Saronno**  
ORGANIZZATORE: Il Sandalo – Saronno (Coop. socia di AGICES)

Aperitivo equo e solidale presso il Caffè del Teatro – Il Bardo. Via I Maggio snc c/o Casa Morandi – Saronno

#### 20 maggio

Ristorante: **Osteria Grand Hotel – Milano**  
IN VIA DI DEFINIZIONE

#### 21 maggio

Ristorante: **Jodok – Milano**

"Storie di Jodok"

Aperitivo Fair Trade con musica dal vivo.

Il menù:

Cous cous palestinese con verdure al curry, insalata di fusilli integrali alla mediterranea, insalata di riso Rosa Saudah con zucchine, ceci e frutta secca, riso Thay / Basmati con curry di pollo.

#### 21 maggio

Ristorante: **Klima Hotel Milano Fiere**  
IN VIA DI DEFINIZIONE

#### 23 maggio

Ristorante: **Galaberna – Cuneo**  
ORGANIZZATORE: Il Colibrì (coop. socia di AGICES)  
Una cena in giro per il mondo, tra sapori e profumi lontani, ma non solo.

Il menù:

Cecina solidale alle noci, insalatina di quinoa, peperoni e tapenade, sformato di riso rosso, capperi e caffè, cous-cous di verdure e agnello, biscotti di mandorle e pistacchi, peper-dolcino al cioccolato.

ORGANIZZATORE: Aqua Altra (Coop. socia di AGICES)  
Cena di presentazione dei prodotti e dei progetti del Commercio Equo e Solidale.

Il menù:

Melanzane imam e polpettine di verdure, cous di verdure di stagione, cous cous con il pesce spada, gelato al gusto di cioccolato, zenzero e lime. Vino e guaranito.

#### FAIR CUISINE NIGHT

Location: Fabbrica del Vapore

La Fair Cuisine Night (**martedì 26 maggio ore**

**20:00**) è una serata dedicata ai delegati delle organizzazioni di Fair Trade di tutto il mondo che parteciperanno alle conferenze di WFTO. Un modo di sottolineare - in modo originale e creativo - l'alta qualità dei prodotti del Commercio Equo e Solidale. Gli ingredienti del Commercio Equo e Solidale saranno infatti preparati da chef "equo garantiti", insieme agli alunni della scuola alberghiera A.Vespucci di Milano, e magistralmente integrati nella cucina made in Italy!

Lo slogan è "**Fair food from farm to fork**"!

Ogni organizzazione avrà a sua disposizione una postazione per preparare, impiattare e servire gli assaggi, in stile finger food. Durante la serata sarà aperto anche un contest tra le diverse postazioni: i 300 Delegati ospiti della serata voteranno il piatto migliore, che sarà premiato a fine serata. Un giudizio che include i gusti e le abitudini alimentari dei rappresentanti di oltre 50 paesi e 5 continenti! Le postazioni saranno allestite da:

- **Ristorante Daltrocanto** (gestito dalla Cooperativa Angoli di Mondo di Padova, socia di AGICES)
- **Associazione The Cooking Factory** – Associazione culturale formata da Chef italiani che promuove la cultura enogastronomica e la riscoperta di tradizioni culinarie.

Organizzato da:



In collaborazione con:

Con il sostegno di:



Ufficio stampa WFTO e AGICES-Equo Garantito

Umberto Di Maria  
cell. 3288870770  
ufficiostampa@agices.org  
worldfairtradeweek.org  
milanofaircity.org

Sponsor:



Media partner:



Media link:



## I ristoranti di Milano che hanno aderito all'iniziativa

**BISTROLINDA**, Corso Buenos Aires, 33  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 27 maggio

Il menù: Cous cous palestinese con verdure al curry, cous cous palestinese con ragout di agnello, insalata di riso Rosa Saudah con zucchine, ceci e frutta secca, fusilli integrali con porri e salsiccia, riso Thay / Basmati con curry di pollo, insalata di quinoa.

**Bar-ristorante JODOK**, Via Ippocrate, 45  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 19 al 31 maggio.

Evento-serata di presentazione il 21 maggio.  
"Storie di Jodok" – Aperitivo Fair Trade con musica dal vivo.  
Il menù:

Cous cous palestinese con verdure al curry, insalata di fusilli integrali alla mediterranea; insalata di riso Rosa Saudah con zucchine, ceci e frutta secca, riso Thay / Basmati con curry di pollo.

**LA MIRTA**, Piazza San Materno, 12  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.  
MENU: ancora in diefinizione

**OSTERIA GRAND HOTEL**, Via Ascanio Sforza, 75  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio. Evento di presentazione 20 maggio  
Il menù:  
Cous cous palestinese con sugo di verdure di stagione, Zuppa di fagioli neri dell'Ecuador.

**PASTAMADRE**, Via Bernardino Corio, 8  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.

**CIRIBOGA**, Via Savona, 10  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 24 al 31 maggio.

**ERBA BRUSCA**, Strada Alzaia Naviglio Pavese, 286  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.

teatrale, a seguire cena.

## I ristoranti che hanno aderito nel resto d'Italia

**ARTICIOCC**, Via Palazzo di Città 6/c – Torino  
Menu con ingredienti del Commercio Equo. Locale gestito dalla Cooperativa Mondonuovo, socia di AGICES

**DALTROCANTO**, Via Cristofori, 12/a – Padova  
Menu con ingredienti del Commercio Equo. Locale gestito dalla Cooperativa Angoli di Mondo, socia di AGICES

**HOTEL TORRE**  
Via Aurelia Ponente, 20 – Celle Ligure  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.

**RIBOT**  
Via Santa Croce, 158 – Venezia  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.  
Il menù:  
Cous cous, polpette di Quinoa, dolce al caffè o al cioccolato, caffè.

**FABBRICA PIZZA**, Via San Giuseppe, 26 – Saronno  
8 maggio  
In collaborazione con Il Sandalo (cooperativa di Saronno socia di AGICES) organizza una cena per amici, sostenitori, volontari, con prodotti della bottega.

Il menù: Insalata di orzo perlato alle piccole verdure, Caserecce con ceci olive e speck; Dolce, Acqua, caffè € 20,00  
Prenotazioni in bottega entro giovedì 7 maggio.

**LE BISTROT**, Via Valsellustra, 18 – Dozza (BO)  
Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.  
Il menù:  
Polpette di ceci bio Libera Terra e anacardi dell'Amazzonia su riso rosso integrale bio-Guacamole di avocado bio con piccole piadine di farro e polenta arrostita-Lasagnette di verdure al latte di cocco-Budino di riso basmati

Organizzato da:



In collaborazione con:



Con il sostegno di:



Ufficio stampa WFTO e AGICES-Equo Garantito

Umberto Di Maria  
cell. 3288870770  
ufficiostampa@agices.org  
worldfairtradeweek.org  
milanofaircity.org

Sponsor:



Media partner:



Media link:



**NADIR**, Via Benedetto Bonfigli, 11 - Perugia

**AL MANGIAR BENE**, Via della Luna, 21 – Perugia

**CORNER BISTROT**, Via G. Donizetti, 91/l - Perugia

**TRATTORIA AL MURUN**, Piazza San Vito, 22 –  
Lentate sul Seveso (MB)

**ANTICA LOCANDA LA LOMBARDA**, Via Diaz, 51 –  
Lentate sul Seveso (MB)

Il menù: Penne di Quinoa con fettuccine di calamaretti saltate alla crema di noci brasiliane, mazzancolle tropicali sfumate al brandy, tortino di Riso Rosso della Thailandia, salsa al curry e pane chapati, PIZZA AMAZZONIA: mozzarella, crema di porri e zicchine, noci dell'Amazzonia.

**LA TANA DEL LUCIO**, Viale Italia, 49 – Lentate sul Seveso (MB)

inserisce in menu i seguenti piatti:

Dolce: salame al cioccolato, Secondi piatti di selvaggina con l'utilizzo di olio e spezie del Commercio Equo e Solidale.

**GELATERIA SAN STAE**, Santa Croce 1910 – Venezia

Inserisce il gelato al gusto di cioccolato, zenzero e lime.

**CA' BARBIERI**, Via Papa Giovanni XXIII, 2 – Levata di Grontardo (CR)

Menu con ingredienti del Commercio Equo. In attesa di ulteriori dettagli.

**ANOLINERIA**, Via Porta Po Vecchia 2/A – Cremona

Menu con ingredienti del Commercio Equo. In attesa di ulteriori dettagli.

**Il BARdo caffè teatro**, Via I Maggio snc c/o Casa Morandi – Saronno (VA)

Il menu della pausa pranzo prevederà a rotazione per tutta la settimana: Cous Cous integrale della Palestina, con verdure o pollo, anacardi e uvetta, hamburger vegetariani di orzo e lenticchie, il bar inoltre propone i tè di Altromercato, la bevanda fredda Friotè e il Guarinito.

**OSTERIA SENZA FRETTA**, Via Dronero 3 – Cuneo

Menu con ingredienti del Commercio Equo dal 15 al 31 maggio.

biologiche di montagna con gelato alla cannella, Flan al cioccolato fondente con zuppetta di fragole alla menta fresca e gelato al latte di cocco.

**GALABERNA**, Località capoluogo villa 18° 12030 – Ostana (CN)

Cena-evento il 23 maggio

Una cena in giro per il mondo, tra sapori e profumi lontani, ma non solo.

Il menù: Cecina solidale alle noci, insalatina di quinoa, peperoni e tapenade, sformato di riso rosso, capperi e caffè, cous-cous di verdure e agnello, biscotti di mandorle e pistacchi, peper-dolcino al cioccolato.

Organizzato da:



In collaborazione con:



Con il sostegno di:



Ufficio stampa WFTO  
e AGICES-Equo Garantito

Umberto Di Maria  
cell. 3288870770  
ufficiostampa@agices.org  
worldfairtradeweek.org  
milanofaircity.org

Sponsor:



Media partner:



Media link:





# WORLD FAIR TRADE WEEK

MILANO 2015  
WORLDFAIRTRADEWEEK.ORG

Organizzato da:



In collaborazione con:



Comune di Milano

Con il sostegno di:



fondazione cariplo



Ufficio stampa WFTO  
e AGICES-Equo Garantito

Umberto Di Maria  
cell. 3288870770  
ufficiostampa@agices.org  
worldfairtradeweek.org  
milanofaircity.org

Sponsor:



Consorzio Assicurativo Etico Solidale

Media partner:



Media link:

