

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:

