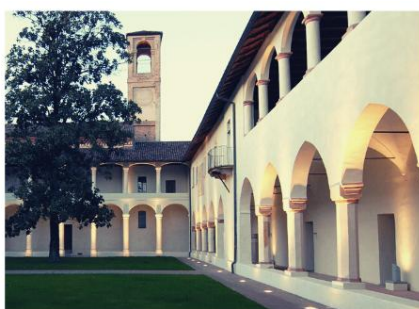




COMUNE di **ABBIETEGRASSO**



ABBIEATEGUSTO

RASSEGNA
ENOGASTRONOMICA

LIBERA PARTECIPAZIONE

25-26-27 NOVEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 25 NOVEMBRE ORE 18.00
PRESSO IL CASTELLO VISCONTEO



COMUNE DI ABBIETEGRASSO

Comunicato stampa

ABBIEATEGUSTO 2022

**SI RIPARTE CON ENTUSIASMO E OBIETTIVI CHIARI PER IL FUTURO: TERRITORIO,
IDENTITÀ E CULTURA**

Il principale evento enogastronomico di Abbiategrasso e dell'Est Ticino, ritorna dal 25 al 27 novembre con il Coordinamento Internazionale delle Città Slow.

Al via nuove sinergiche collaborazioni in prospettiva di una progettualità di medio-lungo termine.

Abbiategrasso, novembre 2022

La **qualità** è l'**obiettivo**, anzi il mantra dell'**edizione 2022 di Abbiategusto**, fiera nazionale che da ormai 20 anni si presenta come l'**evento enogastronomico più importante di tutto l'Est Ticino**. Nonostante le difficoltà di bilancio con cui hanno a che fare tutti gli enti locali nei mesi del caro energia, analogamente a quanto fatto con la Fiera Agricola di ottobre, il neo assessore alle Fiere Valter Bertani ha voluto alzare sin da subito l'asticella.

Abbiategusto 2022 si svolgerà nel castello Visconteo, nelle piazze e lungo le vie del centro storico di Abbiategrasso (ma non solo, grazie alla collaborazione con Confcommercio ed altri partner). L'evento di quest'anno rappresenterà anche l'avvio di una nuova stagione di collaborazione con l'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco che, da oltre undici anni, promuove in Italia e all'estero le generazioni future della ristorazione italiana,

attraverso la formazione, grazie anche al ristorante didattico di Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio.

Il Comune di Abbiategrasso ha infatti chiesto ufficialmente il supporto dell'Associazione che si è resa disponibile a patrocinare il progetto intervenendo su specifici aspetti già da questa edizione, per poi mettere in campo, con un'adeguata tempistica, una progettualità più ampia per le prossime edizioni. In particolare, nell'ambito della collaborazione per questa prima edizione, la cena stellata con lo Chef Gianfranco Vissani programmata in Villa Terzaghi il prossimo 19/11, sarà inserita nel programma ufficiale di Abbiategusto. In aggiunta, l'Associazione promuoverà, in collaborazione con alcuni chef e produttori agricoli del territorio, la Cena di Gala di domenica 27 novembre.

A coronare la kermesse gastronomica di Abbiategusto sarà infatti la cena di gala organizzata presso Villa Terzaghi, ristorante didattico e scuola di cucina a Robecco sul Naviglio.

Domenica 27 novembre la 22esima edizione di Abbiategusto, si concluderà quindi con un evento gastronomico per promuovere e valorizzare le eccellenze di un territorio che ha molto da offrire e che merita di affermarsi non solo a livello regionale ma anche nazionale e internazionale.

La cena sarà quindi un'occasione per raccontare con i sapori, le materie prime e gli ingredienti caratteristici, l'identità culturale del territorio attraverso i suoi protagonisti di eccellenza. Il risultato sarà una cena realizzata a più mani in cui alcuni grandi nomi del panorama gastronomico territoriale come Andrea e Giacomo Besuschio (Pasticceria Besuschio), Agostino e Chiara Campari (Il Ristorante di Agostino Campari), Gianluca Cairati (Molino Santa Marta), Mirco Polli (Osteria Santa Maria), Maurizio Biraghi (Trattoria Croce di Malta), lavoreranno insieme alle giovani brigate della scuola di cucina e con il resident Chef di Villa Terzaghi, Federico Urbani. Un'occasione preziosa di scambio culturale tra generazioni diverse della ristorazione di qualità in un dialogo tra tradizione e innovazione.

Villa Terzaghi sarà inoltre presente in questa edizione 2022, con uno spazio nei sotterranei del Castello, che sarà luogo di incontri con i protagonisti del territorio e teatro di narrazione del progetto didattico con i giovani allievi di sala e di cucina.

Ma vediamo in dettaglio il programma della kermesse che si svolgerà ad Abbiategrasso dal 25 al 27 novembre, con cerimonia di inaugurazione fissata per venerdì 25 novembre dalle ore 18 nel cortile del Castello.

CITTÀ SLOW E COORDINAMENTO INTERNAZIONALE

Protagoniste di Abbiategusto 2022, come accaduto sin dagli albori, saranno le **CittaSlow**. Il Movimento Cittaslow è nato nel 1999 dall'intuizione di Paolo Saturnini, allora Sindaco di Greve in Chianti, fatta propria dai Sindaci delle città di Bra Francesco Guida, di Orvieto Stefano Cimicchi e di Positano Domenico Marrone, e accolta da Carlin Petrini, Presidente di Slow Food. L'obiettivo era ed è, quello di allargare la filosofia di Slow Food alle comunità locali e al governo delle città, applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano.

Nei sotterranei del castello le CittaSlow saranno presenti per tutto l'arco della manifestazione con prodotti di presidio, dal venerdì alla domenica. Il Comitato di coordinamento internazionale delle CittaSlow, invece, si riunirà in Annunciata sabato dalle 9.30 alle 13.30, dando particolare lustro a questa edizione 'rilanciata' di Abbiategusto.

NEL CASTELLO VISCONTEO, IN PIAZZA E IN CORTILE

Nella piazza del castello Visconteo, da venerdì a domenica, ci saranno gli Alpini di Abbiategrasso col gruppo La Cappelletta, protagonisti con i piatti della tradizione: polenta, trippa, bruscitt e cotechino con lenticchie, da asporto ma anche degustabili grazie ai posti a sedere. Sempre in piazza Castello la pizza MONDIALE del campione del Mondo Pasquale

Moro accompagnato dal collega e maestro pizzaiolo Valerio Torre, che vanta due terzi posti sempre al Campionato del Mondo.

Nel cortile del castello ci sarà una rappresentanza **di artigiani enogastronomici provenienti dalla Regione Sicilia (che proporranno anche momenti di show cooking), e di produttori agricoli aderenti a Coldiretti.**

PIAZZA MARCONI - CON GUSTO.. E ALTA QUALITÀ

Da venerdì sera sino a domenica sera, di fronte al palazzo comunale, ci saranno sei espositori DI ALTA QUALITÀ provenienti da ogni parte d'Italia che proporranno le perle dell'artigianato italiano, dal Bagoss all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Sempre in piazza Marconi il bar Piccadilly cucinerà **ININTERROTTAMENTE DALLE 11 ALLE 20**, così da accogliere al meglio i visitatori, proponendo anche la possibilità dell'asporto dei piatti.

CORSO ITALIA E VIE DEL CENTRO

Da sabato mattina a domenica sera in **CORSO MATTEOTTI, CORSO ITALIA e CORSO XX SETTEMBRE** ci sarà lo spazio per le Bancarelle del Gusto, provenienti da ogni parte della Lombardia e d'Italia, con un occhio particolare alla qualità e alla proposta enogastronomica.

FUORIABBIATEGUSTO

Menù e piatti speciali, proposte eno-gastronomiche create ad hoc per l'occasione, che valorizzeranno prodotti slow food: è il FuoriAbbiategusto targato Confcommercio Abbiategrosso, che vedrà il coinvolgimento di una serie di negozi e di ristoranti di tutto l'Abbiatense pronti a proporre eventi sul tema del gusto, inteso a livello olistico, nei giorni della rassegna. Seguiranno aggiornamenti e un puntuale elenco degli aderenti sul sito web realizzato ad hoc.

Il settimanale **ORDINE E LIBERTÀ** organizzerà il concorso **RICETTE DELLA NONNA**, che si svilupperà nell'arco delle prossime settimane e a ridosso dell'evento.

TORNANO I GRANDI CHAMPAGNE DEL BAR CASTELLO...E NON SOLO

Tra le novità di questa 'rinnovata edizione' di Abbiategusto c'è **il gradito ritorno di uno degli eventi più apprezzati nella storia dell'evento: la grande degustazione di Champagne proposta da Stefano Guaita e dal bar Castello, che sarà proposta domenica 27 novembre alle ore 18 nella sala consigliare del Castello Visconteo.** Sempre il Bar Castello proporrà, venerdì 25 novembre, **un evento con le prestigiose cantine Cordero di Montemezolo presso la Trattoria Coronate di Morimondo: dalle 18 aperitivo in veranda, dalle 20 cena in trattoria con un menù speciale abbinato ai vini dell'azienda langarola.** Info e iscrizioni presso il Bar Castello. **Sempre venerdì 25 novembre, dalle 21 e direttamente presso il Bar, una serata speciale di 'bartending' e miscelazione di alta qualità in 'rosa' per celebrare la Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne.**

LE DICHIARAZIONI DI CESARE NAI, VALTER BERTANI E MASSIMO DE MARIA

“Considero estremamente positiva la grande e consueta aspettativa che accompagna come sempre Abbiategusto”, dichiara il sindaco di Abbiategrasso, Cesare Nai, “anche sulla positiva onda del successo ottenuto dalla fiera Agricola di ottobre. Il nuovo assessore Bertani sta lavorando con grande passione e slancio, mediante il coinvolgimento delle varie realtà locali e delle eccellenze nazionali e internazionali, che arriveranno in città grazie alle CittaSlow. Inoltre il coinvolgimento dell’Associazione Maestro Martino e della Scuola di Cucina Villa Terzaghi è motivo di vanto e novità di grande spessore, sotto il piano della ricerca qualitativa e della progettualità, specie per il futuro”, conclude il sindaco.

“Considerato il numero e soprattutto il livello delle adesioni che stanno arrivando e che continueranno ad arrivare nei prossimi giorni”, continua l’assessore alle Fiere del Comune di Abbiategrasso Valter Bertani, “stiamo tornando a fare di Abbiategusto un evento votato esclusivamente alla qualità, che possa riposizionarci al livello cui si era arrivati nel recente passato. Inoltre l’avvio della collaborazione con l’Associazione Maestro Martino e la Scuola di Cucina Villa Terzaghi, destinato a protrarsi e irrobustirsi negli anni, segna un nuovo punto di ripartenza. Da soli non ce la faremo mai a raggiungere obiettivi importanti, insieme al territorio e alle parti più vive e dinamiche che esprime, invece sì”, conclude Bertani.

“Parlare del futuro di Abbiategusto in Villa Terzaghi, una scuola di cucina, radicata sul territorio ma connessa con Milano e con il mondo, continua Massimo De Maria, Vice Presidente dell’Associazione Maestro Martino e direttore di Villa Terzaghi, credo possa rappresentare il miglior auspicio, non solo per il rilancio dell’evento, ma per la valorizzazione dell’intera filiera agroalimentare e della ristorazione dell’area che riunisce tutti i comuni aderenti al Parco del Ticino. Un progetto di crescita in cui Abbiategrasso deve e può giocare un ruolo determinante”.