



Dal **1° maggio all'11 giugno 2017**, l'amministrazione comunale di Barzanò organizza la quinta edizione della manifestazione *"Appetiti. Barzanò cibo in festival"*.

Così come nelle precedenti quattro edizioni, anche quest'anno il calendario prevede decine di eventi tematici e multidisciplinari, formula che negli anni ha sempre registrato il tutto esaurito. Per il quarto anno, si aggiunge inoltre la riuscitissima **"Notte bianca di Appetiti"**, che si svolgerà **sabato 10 giugno**.

Il programma si basa anche su una forte sinergia con commercianti e associazioni di Barzanò, che intervengono con proposte a tema. Quindi corsi di cucina o ispirati alla tavola e al mangiare, dipinti, sculture e fotografie esposte nelle vetrine, incontri, serate o aperitivi: le proposte sono le più varie, secondo l'inventiva e la disponibilità di ogni partecipante.

Il tema di questa edizione, è dedicato al concetto di "Green", un filo conduttore che viene inteso come metafora, come colore e come spunto a tutto campo, punto di inizio per costruire iniziative, incontri e discussioni, corsi di cucina. Un ulteriore spunto dell'edizione 2017, si lega inoltre al **frigorifero**, con installazioni artistiche, corsi e approfondimenti.

PROGRAMMA 2017

Lunedì 1° maggio, ore 18.00, Canonica di San Salvatore, via Castello **Inaugurazione di Appetiti 2017.**

- Freddie's Chords, Scuola di Musica Antonio Guarnieri, del Consorzio Brianteo. Concerto in ricordo di Patrizia Rebizzi.

- Letture di Renato Ornaghi tratte da "Nervitt Brianzoeu e Sushi Giappones".

"C'è affinità culinaria tra i nervitt e il sushi? Quale rapporto lega le città di Monza e Tokyo, Merate e Nagano? Quale legame sussiste tra la lingua giapponese e quella di Carlo Porta? Se mai queste domande hanno una risposta, forse la si troverà in questi 999 proverbi-haiku".

- Inaugurazione delle mostre:

Diego Tomasoni. Installazione di frigoriferi decorati d'autore.

Fabrizio Galli. Sguardi dal frigo. Fotografie

Martedì 2 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Marco Colzani. Cioccolato e succhi di frutta: educazione al gusto. Un percorso sensoriale

Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 3 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Francesco Marchetti, La bottega del cuoco. Non solo grano, condimenti per paste alternative. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 4 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Silvana Galbusera. Dolci da frigo. Iscrizioni info@appetiti.it

Venerdì 5 maggio, ore 18.00, Peregolibri, via dei Mille 25

Vernissage mostra "Amore primitivo", dipinti di Gaetano Orazio e fotografie di Manuela Conti

Sabato 6 maggio

Ore 10.00–13.00 e 14.30–18.00, Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2

Show cooking. Centrifughe di frutta e verdura. Cucinare con le pentole in pietra.

Ore 10.30, T4 Diego Tomasoni, via Garibaldi 57

Corso. L'orto in un vaso. Coltivare piante aromatiche in piccoli spazi.

Posti disponibili 8, iscrizioni tel. 039.9275220

Ore 15.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Cristiano Pozzi. Cucina italiana fusion con ingredienti giapponesi. Ricette facili da realizzare a casa. In collegamento video da Tokyo

Ore 16.00, Biblioteca Civica, via Paladini 3

Spettacolo teatrale per bambini. Gastone il cuoco pasticciere. Compagnia Ronzinante.

Organizzato da Il circolo dei gufetti e Associazione Molo. Età 4-8 anni. Info biblioteca@comune.barzano.lc.it

Ore 16.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Marisa Del Corno, Azienda Agrituristica Il pioppo tremulo. Verdure e territorio in cucina. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Dal Top al Pop. Imparare il gusto delle "cose buone" divertendosi. Cinque vini e abbinamenti a confronto. Con Giacomo Mojoli e i produttori della Igt Terre Lariane

Ore 18.00, Arlati Caffè, via Garibaldi 85

Aperitivo Liberaci dal Messico

Lunedì 8 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Tiziana Colombo, Associazione Il mondo delle intolleranze. Colazione e merenda: incontro con dimostrazione di cucina sulle intolleranze alimentari, come riconoscerle e come convivere.

Iscrizioni info@appetiti.it

Martedì 9 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Manuela Conti, Conlemaninpasta.com. La nuova vita dell'orto. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 10 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Sonia Alfaroli, Volta la carta. Lieviti e lievitati. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 11 maggio, ore 21.00, Peregolibri, via dei Mille 25
Cristiano Pravadelli. Che gusto c'è a comunicare con te?
Invito per una cena speciale, a base di buon cibo e di energia positiva. Un laboratorio sul gusto delle relazioni, attraverso l'esperienza del cibo. Rivolto a coppie e a nuclei familiari, e ispirato al libro "Sono cotto di te".
Info partecipazione tel. 039.955768, redazione@peregolibri.it

Venerdì 12 maggio, ore 16.00, Cartoleria Il Paese dei Balocchi, via Garibaldi 81
Laboratorio per bambini. Carta Creativa: cosa si mangia oggi? Età 6-10 anni
Posti disponibili 5. Iscrizioni 039.9272419 o in negozio.

Sabato 13 maggio

Ore 10.00–13.00 e 14.30–18.00, Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2
Show cooking. Cucinare con le pentole in pietra.
Ore 14.30–18.00 Show cooking. Cucinare con i piani a induzione e il forno a vapore.
Ore 16.30, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Silvana Stefanoni, Dolci vegan. Iscrizioni info@appetiti.it
Ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello
Aperitivo con Maurizio Pratelli. Vini e vinili, 45 giri di bianco.
"Quarantacinque canzoni: quelle che hanno segnato in modo indelebile un'epoca arrivata fino ai giorni nostri. Proprio come le 45 etichette dei vignaioli che ne accompagnano l'ascolto".
In degustazione, vini bianchi Azienda Santa Croce, Missaglia.
Ore 19.00, Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta 24
Vernissage di inaugurazione mostra "Green_Still Life" di Laura Redaelli

Domenica 14 maggio

Ore 14.30, Colombè B&B, via Giuseppe Mazzini 3
Magie del caffè. Fantasie del latte, biscotti e altro ancora per una colazione speciale. Martina Lupi.
Pittura con il caffè.
Corso. Laura Rossi, Prêt à manger. Preparare i dolci
Posti disponibili 15, iscrizioni tel. 039.957686
Ore 15.30, Sala Civica, via Monsignor Colli
Corso. Andrea Corbetta, Fare la birra in casa. I tre metodi di base.
Ore 17.00, Sala Civica, via Monsignor Colli
Gara. Dolci "green".
Si partecipa con un dolce di colore verde, che deve essere suddiviso in 10 porzioni per la giuria. I dolci in gara in gara saranno valutati in base a tre criteri: bontà, originalità, estetica. Arrivo partecipanti per iscrizioni e consegna dolci in gara, dalle ore 16 alle 17, con indicazione degli ingredienti.

Martedì 16 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Laura Rossi, Pret-à-manger. Solo green, dall'antipasto al dolce. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 17 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Federica Camperi, Incomincia per C, Cucinare con i fiori. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 18 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Alessia Massari, Mylummy.wordpress.com, Non la solita pasta. Farine e colori negli impasti freschi. Iscrizioni info@appetiti.it

Venerdì 19 maggio, ore 21.00, Peregolibri, via dei Mille 25

Lorenzo Massari, Un serata d'Inferno. Dante e la Divina Commedia: un viaggio nel VI Canto e nel Girone dei Golosi.

Sabato 20 maggio

Ore 10.30, T4 Diego Tomasoni, via Garibaldi 57

Corso. L'orto in un vaso. Coltivare piante aromatiche in piccoli spazi.

Posti disponibili 8, iscrizioni tel. 039.9275220

Ore 14.30–18.00, Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2

Show cooking. Cucinare con il forno e con il piano a induzione

Ore 15.30, Sala Civica via Monsignor Colli

Corso. Manuela Conti, Conlemanipasta.com. Dall'orto alla tavola, tutto crudo. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 16.30 Sala Civica via Monsignor Colli

Corso. Giancarlo Aldeghi. Formaggio fatto in casa. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 17.30, Sala Civica, via Monsignor Colli

Percorsi di educazione al gusto:

Pane, La Forneria di Damiano Fumagalli

Birra: Birrifico Artigianale Orma Bianca

Vino: Vigne Casati, Agriturismo Laghetto, Merate

Con inaugurazione mostra Dolci in verde.

Ore 18.00 Arlati Caffè, via Garibaldi 85

Aperitivo Green

Domenica 21 maggio

Ore 17.00, Proserpio Auto, Via Papa Giovanni XXIII 63

Corso. Vanessa Galatà, My Queen Flowers. Fiori per decorare la tavola delle feste

Ore 18.00. Proserpio Auto, Via Papa Giovanni XXIII 63

Aperitivo per Appetiti 2017

Lunedì 22 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Federica Camperi, Incomincia per C. Verdure nel dolce

Iscrizioni info@appetiti.it

Martedì 23 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. GEletteria. ViceHome. Fare a casa il gelato della salute. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 24 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Paella & Sangria. Cucinare con un robot. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 25 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Alessia Massari, Mylummy.wordpress.com. Semplicità e gusto: le sorprese della cucina persiana.

Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 27 maggio

Ore 14.30–18.00, Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2

Show cooking. Cucinare con il forno e con il piano a induzione

Ore 15.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Elisabetta Origgi, Brontoloinpentola.it. Idee golose per il pic nic: smoothies, panini e dolci. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 16.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Laura Rossi, Pret-à-manger. Tutto in un boccone: i nuovi finger food. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Incontro con degustazione. Azienda Agrituristica La Costa IncrediBoll, le nuove bollicine prodotte nel Parco del Curone.

Emanuele Comi, Pasticceria Comi, dolci e territorio.

Domenica 28 maggio

Ore 15.00-18.00, Studio Vitaloni, via Castello

Apertura al pubblico con mostra delle opere iperrealiste. L'artista internazionale, che al suo attivo ha oltre 50 mostre in attivo, fra cui quelle alla Royal Geographical Society di Londra del 2010, la 45^a Biennale di Venezia del 2011 e l'ultima prestigiosa personale alla Barclays Bank di Montecarlo, apre le porte del suo atelier, mostrando alcune delle sue opere legate alla natura del territorio, e al tema del festival: green.

Ore 19.00, Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta

Aperitivo Green

Lunedì 29 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Stefano Riva, Osteria dello Strecciolo, Riso green. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 31 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Wanda Tocchetti e Rossana Barbieri. Cucinare in un barattolo. Ricette veloci con il microonde. Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 3 giugno

Ore 15.30 Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Gaia Borroni, The Baking Lab. Ispirazione green: la colazione vegan. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 16.30, Parco della Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. BrigBoys BBQ Team, campioni nazionali italiani barbecue. Carni: preparazioni e cotture. Iscrizioni info@appetiti.it

Ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Aperitivo con Sara Porro, Prenotazione obbligatoria.

"Ci sono cibi, sapori, pietanze, che dicono molto del popolo che li mette in tavola, soprattutto se li si assaggia con la curiosità e lo spirito aperto del viaggiatore".

In degustazione vini cantina Maggioni Francesco. Montevicchia

Domenica 4 giugno, ore 16.30, Colombè B&B, via Giuseppe Mazzini 3

Corso. Musica da gustare con aperitivo a bordo piscina. Ricette preparate a suon di musica da Silvana Galbusera. Posti disponibili 15, iscrizioni 039.957686

Lunedì 5 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Piantanatura. Cosa sono e come si usano i micro-ortaggi. Iscrizioni info@appetiti.it

Martedì 6 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Monica Molteni, Messaggidalfrigo.it. Quel che resta del frigo. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 7 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Micaela Meregalli, www.italskakuchyne.cz. Frutta nel piatto dall'antipasto al dolce. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 8 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Giulia Barranco, Cooked4U. Arricchire i piatti con erbe aromatiche e di campo. Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 10 giugno, dalle 19.00 NOTTE BIANCA

Domenica 11 giugno, ore 18.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Festa di chiusura dell'edizione 2017

GREEN

Il tema di Appetiti 2017

Un colore, una suggestione, un rimando a tutto ciò che è natura, che ci arriva privo di filtri e manipolazioni. *Green* è l'ispirazione per uno stile di vita, che si trasforma senza fatiche in condotte alimentari che partono dalla terra e dalla genuinità. **Green** è anche la curiosità di capire i percorsi, tornare alle origini dei gusti e delle materie prime, allenare le scelte e i sensi. Ma *green* è soprattutto un colore, punto di partenza per visioni e interpretazioni che invadono la tavola e l'arte.

Gli eventi

Martedì 2 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Marco Colzani. Cioccolato e succhi di frutta: educazione al gusto. Un percorso sensoriale
Iscrizioni info@appetiti.it

Venerdì 5 maggio, ore 18.00, Peregolibri, via dei Mille 25
Vernissage mostra "Amore primitivo", dipinti di Gaetano Orazio e fotografie di Manuela Conti

Sabato 6 maggio:

- Ore 10.00–13.00 e 14.30–18.00, Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2
Show cooking. Centrifughe di frutta e verdura

- Ore 10.30, T4 Diego Tomasoni, via Garibaldi 57
Corso. L'orto in un vaso. Coltivare piante aromatiche in piccoli spazi.
Posti disponibili 8, iscrizioni tel. 039.9275220

- Ore 16.30, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Marisa Del Corno, Azienda Agrituristica Il pioppo tremulo. Verdure e territorio in cucina.
Iscrizioni info@appetiti.it

- Ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello
Dal Top al Pop. Imparare il gusto delle "cose buone" divertendosi. Cinque vini e abbinamenti a confronto. Con Giacomo Mojoli e i produttori della Igt Terre Lariane

Martedì 9 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Manuela Conti, Conlemaninpasta.com. La nuova vita dell'orto. Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 13 maggio

- Ore 16.30, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Silvana Stefanoni, Dolci vegan. Iscrizioni info@appetiti.it

- Ore 19.00, Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta 24
Vernissage di inaugurazione mostra "Green_Still Life", fotografie di Laura Redaelli

Domenica 14 maggio

Ore 17.00, Sala Civica, via Monsignor Colli

Gara. Dolci "green". Si partecipa con un dolce di colore verde, che deve essere suddiviso in 10 porzioni per la giuria. I dolci in gara in gara saranno valutati in base a tre criteri: bontà, originalità, estetica. Arrivo partecipanti per iscrizioni e consegna dolci in gara, dalle ore 16 alle 17, con indicazione degli ingredienti.

Pistacchio, menta, tè matcha, mela verde, avocado, ma anche verdure sapientemente abbinata, o coloranti alimentari. La gara di Appetiti 2017 è dedicata ai dolci, ma in linea con il tema di questa quinta edizione, dovranno essere rigorosamente "green", nel colore o nella dominante cromatica. La fantasia e la ricerca di ingredienti possono spaziare per questa sfida che sappiamo non facilissima, ma che sarà affrontata con grande professionalità dal pubblico del festival, che da

ormai cinque anni segue con attenzione corsi di cucina sempre più complessi e originali. In gara, domenica 14 maggio alle 17.00, saranno ammessi biscotti, torte, dolcetti di ogni genere, valutati per bontà, originalità ed estetica. A partire dalle 16, dovranno essere consegnati 10 porzioni o pezzi, da sottoporre alla giuria, con l'indicazione degli ingredienti. Come ogni anno, i giurati valuteranno i preparati in gara in forma anonima, per arrivare a premiare i tre vincitori.

Martedì 16 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Laura Rossi, Pret-à-manger. Solo green, dall'antipasto al dolce. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 17 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Federica Camperi, Incomincia per C, Cucinare con i fiori. Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 20 maggio

- Ore 10.30, T4 Diego Tomasoni, via Garibaldi 57

Corso. L'orto in un vaso. Coltivare piante aromatiche in piccoli spazi. Posti disponibili 8, iscrizioni tel. 039.9275220

- Ore 15.30, Sala Civica via Monsignor Colli

Corso. Manuela Conti, Conlemanipasta.com. Dall'orto alla tavola, tutto crudo. Iscrizioni info@appetiti.it

- Ore 16.30 Sala Civica via Monsignor Colli

Corso. Giancarlo Aldeghi. Formaggio fatto in casa. Iscrizioni info@appetiti.it

- Ore 17.30, Sala Civica, via Monsignor Colli

Percorsi di educazione al gusto: Pane, La Forneria di Damiano Fumagalli, Birra: Birrificio Artigianale Orma Bianca, Vino: Vigne Casati, Agriturismo Laghetto, Merate. Con inaugurazione mostra *Dolci in verde*.

- Ore 18.00 Arlati Caffè, via Garibaldi 85. Aperitivo Green

Lunedì 22 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Federica Camperi, Incomincia per C. Verdure nel dolce. Iscrizioni info@appetiti.it

Martedì 23 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. GElatteria. ViceHome. Fare a casa il gelato della salute. Iscrizioni info@appetiti.it

Domenica 28 maggio

- Ore 15.00-18.00, Studio Vitaloni, via Castello

Apertura al pubblico con mostra delle opere iperrealiste.

- Ore 19.00, Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta. Aperitivo Green

Lunedì 29 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Stefano Riva, Osteria dello Strecciolo, Riso green. Iscrizioni info@appetiti.it

Sabato 3 giugno

Ore 15.30 Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Gaia Borroni, The Baking Lab. Ispirazione green: la colazione vegan. Iscrizioni info@appetiti.it

Lunedì 5 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello
Corso. Piantanatura. Cosa sono e come si usano i micro-ortaggi. Iscrizioni info@appetiti.it

Mercoledì 7 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Micaela Meregalli, www.italskakuchyne.cz. Frutta nel piatto dall'antipasto al dolce. Iscrizioni info@appetiti.it

Giovedì 8 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Giulia Barranco, Cooked4U. Arricchire i piatti con erbe aromatiche e di campo. Iscrizioni info@appetiti.it

Per tutta la durata della manifestazione, all'interno della Canonica di San Salvatore, composizione con vasi da giardino e da interni con piante aromatiche Plastic .

IL FRIGORIFERO

E' un altro tema dell'edizione 2017, spunto per una serie di approfondimenti e riflessioni, ma anche per sorprendenti installazioni artistiche e di design.

Gli eventi

Lunedì 1° maggio, ore 18.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Inaugurazione delle mostre:

Diego Tomasoni. Installazione di frigoriferi decorati d'autore. Interpretazioni di design del più irrinunciabile degli elettrodomestici, pensate per integrarsi nell'arredo.

Fabrizio Galli. Sguardi dal frigo. Trenta intrusioni.

La mostra, che ritrae gli interni di frigoriferi appartenenti ai più svariati nuclei familiari, è accompagnata da un percorso di conoscenza, di buon utilizzo e di curiosità su questo elettrodomestico, la cui invenzione risale al 1851.

Testo introduttivo della mostra:

"Ci sono i sogni nel cassetto, gli scheletri nell'armadio, e poi gli avanzi nel frigo, metafore della nostra intimità.

Il frigorifero vuoto rimanda a desolazione e noncuranza, straripante all'ingordigia, con gli avanzi sparpagliati e i vasetti aperti è il simbolo di una vita disordinata. E' la fotografia delle nostre debolezze, quelle che passano attraverso il barattolo di nutella e la fetta di gorgonzola.

L'interno del frigorifero è qualcosa che rimane nascosto anche quando entriamo nelle case che conosciamo meglio. Quelle che frequentiamo più spesso, dei nostri parenti, o degli amici con cui siamo più affiatati. Ci viene mostrata la cucina, i barattoli con la pasta che arredano le mensole, le bottiglie d'acqua e i dispenser con le spezie. La frutta nel centrotavola, o il pacchetto di merendine rimasto fuori dal pensile. Ma dentro il frigorifero arriva lo sguardo di pochi.

Eppure questo angolo di cucina, rivela le abitudini alimentari più di ogni altro luogo. E' il parallelepipedo che racchiude i gusti, gli usi, i costumi diversi di chi abita la casa. Racconta la nostra personalità. Ci rivela quante e quali mode seguiamo in fatto di mangiare, quanto tempo passiamo a casa, quanto siamo curiosi. Testimonia il nostro grado di convivialità, la capacità di tenere in ordine, l'attenzione alla salute e alle raccomandazioni di medici e nutrizionisti. Quanto siamo disposti a spendere per il cibo.

Non la dispensa con pasta, riso e scatolame dalla vita eterna, ma esattamente il frigorifero. Questo ingombrante e irrinunciabile elettrodomestico, visto da dentro, ci dice anche quanto sappiamo fare la spesa, calcolando con attenzione cosa comprare per non generare troppo spreco. Perché con gli alimenti freschi non puoi sbagliare: ammuffiscono, appassiscono, ingialliscono. Anche al sicuro dentro il frigorifero, se non gli dedichi il giusto tempo, ti abbandonano.

Curiosare dentro trenta frigoriferi è un privilegio. Ve lo regaliamo con questa mostra".

Dal 2 maggio al 10 giugno, Sacchi Unieuro, via Privata Sacchi 2

Installazione. Vintage, design e futuro. L'evoluzione del frigorifero.

Giovedì 4 maggio, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Silvana Galbusera. Dolci da frigo. Iscrizioni info@appetiti.it

Martedì 6 giugno, ore 21.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Corso. Monica Molteni, Messaggidalfrigo.it. Quel che resta del frigo. Iscrizioni info@appetiti.it

LA MOSTRA DIFFUSA

Artisti e fotografi espongono le loro opere in spazi pubblici e privati di Barzanò.

Arlati Caffè, via Garibaldi 85. Fotografie di Andrea Basile
Besana auto, via Garibaldi 45. Dipinti di Diego Tomasoni
Biblioteca Civica, via Paladini 3. Fotografie di Giulia Chiricò
Cartoleria Il paese dei balocchi, via Garibaldi 81. Sculture di Ilde Bertolini
Df Store, via Garibaldi 121. Sculture di Laura Cazzaniga
Mapelli fiori e piante, via Papa Giovanni XXIII 18. Fotografie di Alessandro Pioppi
Municipio, via Manara. Fotografie di Mehala Moretti
Sala civica, via Monsignor Colli. Fotografie di Mara Lombardi
Tandem, via Garibaldi 66. Fotografie di Stefano Lanfranco
TandemB, via Garibaldi 52. Fotografie di Maria Luisa Lamanna

Studio Michele Vitaloni, via Castello

Apertura atelier con percorso tra le sculture iperrealiste dell'artista. Un piccolo viaggio nella natura e nel green. Domenica 28 maggio dalle 15.00 alle 18.00.

Peregolibri, via dei Mille 25

Mostra "Amore primitivo", dipinti di Gaetano Orazio e fotografie di Manuela Conti
Vernissage venerdì 5 maggio, ore 18.00

Apparecchiare la tavola. Installazione. Ogni settimana un nuovo allestimento e una proposta di stile.

Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta 24

Green_Still Life". Fotografie di Laura Redaelli.
Vernissage venerdì 13 maggio ore 19.00.

Unieuro Sacchi, via Privata Sacchi 2

Vintage, design e futuro. L'evoluzione del frigorifero. Installazione.

Canonica San Salvatore, via Castello

Diego Tomasoni. Frigoriferi decorati d'autore. Installazione
Fabrizio Galli. Sguardi dal frigo. Mostra fotografica.
Composizione con vasi da giardino e da interni con piante aromatiche Plastecnic

HANNO ADERITO AL FESTIVAL

ARLATI CAFFE', via Garibaldi 85
BESANA AGOSTINO & C., via Garibaldi 45
BONFANTI AUTOLAVAGGIO, via Sirtori 1
BRIG BOYS BBQ Team, Barzanò
CARTOLERIA IL PAESE DEI BALOCCHI, via Garibaldi 81
DF OUTLET, via Garibaldi 121
IL COLOMBE' B&B, via Mazzini 3
L'ANGOLO DEI SAPORI PANIFICIO, via Garibaldi 84
LA FIABA ABBIGLIAMENTO via Garibaldi 66
MAPELLI ALBERTO FIORI, via Papa Giovanni XXIII 18
LUCKY BAR ex Manara, via IV Novembre 5
MOTTO IMBIANCATURE, via delle Ortensie
PEREGOLIBRI, via dei Mille 25
PROSERPIO AUTO, via Papa Giovanni XXIII 63
RED'S LOUNGE via don Rinaldo Beretta
ALBERGO REDAELLI, via Garibaldi 7
T4 INTERNI, via Garibaldi 55.
TANDEM, via Garibaldi 66
TANDEM B, via Garibaldi 54°
UNIEURO SACCHI e COINCASA, via Privata Sacchi 2

LE LETTURE

Lunedì 1° maggio, ore 18.00, Canonica di San Salvatore, via Castello

Letture di Renato Ornaghi tratte da **Nervitt Brianzoeu e Sushi Giappones. Alla scoperta della Brianza, Giappone d'Italia. 999 proverbi haiku in lingua mader.**

A cura di Sonia Micheletto e Renato Ornaghi. Opificio Monzese della Pietre Dure.

“C'è affinità culinaria tra i nervitt e il sushi? Quale rapporto lega le città di Monza e Tokyo, Merate e Nagano? Quale legame sussiste tra la lingua giapponese e quella di Carlo Porta? Se mai queste domande hanno una risposta, forse la si troverà in questi 999 proverbi-haiku”.

L'haiku è un brevissimo componimento poetico simbolo della poesia e della cultura giapponese, costituito da tre versi per sole diciassette sillabe. La raccolta di 999 proverbi-haiku, oltre a suggerire un legame inconsueto tra Brianza e Giappone, intende testimoniare e celebrare il livello alto della nostra cultura popolare. Emblematicamente, questa raccolta di 999 proverbi-haiku è dedicata a due grandi chef, Theo Penati e Yoshiyuki Okuno: il primo brianzolo, figlio d'arte stellato Michelin, tra i più grandi simboli della tradizione culinaria del territorio, il secondo, giapponese, è titolare dell'unico ristorante brianzolo in Giappone, l'ormai celebre La Brianza www.la-brianza.com di Tokyo.

Sabato 13 maggio, ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Aperitivo con Maurizio Pratelli. **Vini e vinili, 45 giri di bianco**, Arcana editore (con Chiara Meatelli).

“Quarantacinque canzoni: quelle che hanno segnato in modo indelebile un'epoca arrivata fino ai giorni nostri. Proprio come le 45 etichette dei vignaioli che ne accompagnano l'ascolto”.

Dopo i “33 giri di rosso”, il viaggio in compagnia della musica e del vino d'autore prosegue con un secondo volume. Se il precedente capitolo era nato all'insegna dei lunghi ascolti, in questo caso l'approccio è molto più immediato, mosso dall'energia del rock inglese. Quarantacinque canzoni e 45 etichette dei vignaioli che ne accompagnano l'ascolto. I romantici sentieri del vino italiano e le infuocate strade della musica inglese, si uniscono per raccontare insieme i loro percorsi. Nasce così un nuovo cammino fatto di abbinamenti tra vino resistente e canzoni immortali all'interno di due mondi destinati a incrociare le stesse genuine passioni di chi ama farsi rapire dalla musica sorseggiando un calice di bianco.

In degustazione, vini bianchi Azienda Santa Croce, Missaglia.

Venerdì 19 maggio, ore 21.00, Peregolibri, via dei Mille 25

Lorenzo Massari, **Una serata d'Inferno**. Dante e la Divina Commedia: un viaggio nel VI Canto e nel Girone dei Golosi.

Sabato 3 giugno, ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Aperitivo con Sara Porro, **Prenotazione obbligatoria**, Utet

Ci sono cibi, sapori, pietanze, che dicono molto del popolo che li mette in tavola, soprattutto se li si assaggia con la curiosità e lo spirito aperto del viaggiatore. È ciò che fa la food writer Sara Porro in questo libro divertente come una serata di aneddoti tra amici e corposo come un buon vino.

Un viaggio gastronomico e culturale alla scoperta di specialità tradizionali come le “moeche” veneziane o la pecora fermentata delle isole Fær Øer ma anche sperimentazioni ardite come la pasticceria alla cannabis del Colorado. Tra surreali competizioni culinarie a base di tonno e degustazioni di marsala, goffe esperienze in kajak nei fiordi norvegesi (il popolo più monofacciale del mondo) e sessioni di caccia grossa alle ostriche, tra canguri un po' timidi, chef kosher e koala molto aggressivi, miele australiano e pomodorini israeliani, Sara Porro “impiatta” per i lettori 15 specialità che sono al contempo espressione dei luoghi visitati e della vita interiore dei loro abitanti.

In degustazione vini Cantina Maggioni Francesco. Montevicchia

LA MUSICA

Lunedì 1° maggio, ore 18.00, Canonica di San Salvatore via Castello

Freddie's Chords

Scuola di Musica Antonio Guarneri, del Consorzio Brianteo

Concerto in ricordo di Patrizia Rebizzi.

Programma

Georges Bizet - Carmen Suite

Aragonese

Habanera

Seguidilla

Entr'acte

Enrique Costanzo Granados y Campiña - Danze spagnole

Sarabanda

Villanesca

Minueto

Tradizionale arequipeño - Ascienso al Misti

Edvard Hagerup Grieg - Anitra's Dance

from Peer Gynt Suite 1 (Op. 46)

Freddie's Chords:

M° Matteo Redaelli, Andrea Bravi, Lorenzo Buzzotta, Emma Caccia, Filippo Dallari, Fabrizio Ferrigno, Giulia Fumagalli, Alberto Galbiati, Giuseppe Gentile, Giovanni Pulici, Gabriele Sardo.

BAMBINI

Sabato 6 maggio, ore 16.00, Biblioteca Civica, via Paladini 3

Spettacolo teatrale per bambini. Gastone il cuoco pasticciere. Compagnia Ronzinante.

Organizzato da Il circolo dei gufetti e Associazione Molo. Età 4-8 anni. Info biblioteca@comune.barzano.lc.it

Venerdì 12 maggio, ore 16.00, Cartoleria Il Paese dei Balocchi, via Garibaldi 81

Laboratorio per bambini. Carta Creativa: cosa si mangia oggi? Età 6-10 anni

Posti disponibili 5. Iscrizioni 039.9272419 o in negozio.

APERITIVI

Sabato 6 maggio, ore 18.00, Arlati Caffè, via Garibaldi 85, Aperitivo Liberaci dal Messico

Sabato 13 maggio, ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello

Aperitivo con Maurizio Pratelli. Vini e vinili, 45 giri di bianco. In degustazione, vini bianchi Azienda Santa Croce, Missaglia.

Sabato 20 maggio, ore 18.00 Arlati Caffè, via Garibaldi 85, Aperitivo Green

Domenica 21 maggio, ore 18.00. Proserpio Auto, Via Giovanni XXIII 63, Aperitivo Appetiti 2017

Domenica 28 maggio, ore 19.00, Red's Lounge, via Don Rinaldo Beretta, Aperitivo Green

Sabato 3 giugno, ore 17.30, Canonica di San Salvatore, via Castello, Aperitivo con Sara Porro, Prenotazione obbligatoria. In degustazione vini cantina Maggioni Francesco. Montevicchia.



Plastecnic SpA, sponsor tecnico edizione 2017

Plastecnic è un'azienda italiana che progetta, produce e commercializza vasi in resine termoplastiche. Si estende su una superficie di 30mila metri quadrati, ha oltre 3000 clienti in tutto il mondo. L'esperienza nel settore del florovivaismo maturata da oltre 55 anni, abbinata all'utilizzo selezionato dei materiali termoplastici e alla conoscenza delle tecnologie produttive di stampaggio ad iniezione e rotazionale, si traducono in prodotti e soluzioni idonee alle varie colture verdi. Plastecnic SpA ha sempre avuto a cuore il tema dell'ambiente. Le strategie e i piani operativi sono sempre stati attuati cercando di salvaguardare tutte le risorse economiche, energetiche e umane, con un'attenzione particolare alle future generazioni.

Da oltre cinquant'anni il marchio Plastecnic è sinonimo di prodotti e soluzioni all'avanguardia per la cura del verde ed oggi costituisce un punto di riferimento nel settore.

Tra le prime aziende a utilizzare speciali resine termoplastiche per la produzione di vasi. L'esperienza Plastecnic, unita a un costante impegno di ricerca e innovazione, formano le basi di una qualità riconosciuta dai professionisti del verde e dalla loro clientela.

I vasi Plastecnic saranno protagonisti di una installazione con erbe aromatiche allestita nella canonica di San Salvatore, e utilizzati durante i corsi organizzati da T4 Diego Tomasoni.