

MILANO
FOOD
CITY
7-13.05.2018

ASSAGGIA
IMPARA
DIVERTITI

al
AUTHENTIC TASTE

BISTROT

REAL PASSION

BISTROT TI PORTA IN VIAGGIO TRA I SAPORI
CON I NOSTRI **ARTIGIANI DEL CIBO**.



ASSAGGIA, IMPARA, DIVERTITI!

DAL 7 AL 13 MAGGIO TORNA MILANO FOOD CITY.



Bistrot ti aspetta per una settimana gustosa, formativa e divertente con un calendario ricco di degustazioni e workshop dedicati alla cultura del buon cibo.

BISTROT MILANO DUOMO



LUNEDÌ 7 MAGGIO

dalle 10:00 alle 13:00

LE UOVA IN CAMICIA

Showcooking con degustazione delle uova dell'azienda agricola Bargerò.

dalle 15:00 alle 17:00

LE MANFRIGOLE

Showcooking con degustazione delle tradizionali crepes di grano saraceno dell'azienda agricola Podere Monticelli.

MERCOLEDÌ 9 MAGGIO

dalle 14:00 alle 16:00

I NECCI TOSCANI

Rita Tomà e la farina di castagne dell'Alta Toscana.

GIOVEDÌ 10 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

CARBOIDRATI CREATIVI

Presentazione con degustazione delle nuove ricette a base di farina di canapa che rappresentano un nuovo approccio all'alimentazione. Prodotti gustosi ma di qualità, bilanciati da un punto di vista nutrizionale, seguendo le linee guida messe a punto grazie alla collaborazione con il Dott. Mauro Mario Mariani, noto angiologo italiano e Farine Molino di Voghera, il più antico d'Italia.

SABATO 12 MAGGIO

dalle 16:00 alle 17:00

PRINCIPI DEGUSTAZIONE VINI ED ABBINAMENTI

Milano Vino

dalle 17:00 alle 19:00

TECNICHE DI PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI SALUMI

Prosciuttificio Marco d'Oggiono

DOMENICA 13 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

FILATURA DELLA MOZZARELLA E PRODUZIONE PRIMOSALE

Showcooking con degustazione dei prodotti e presentazione delle tecniche di preparazione della tradizione casearia pugliese del caseificio Fiordilatte.

BISTROT MILANO CITY LIFE



MERCOLEDÌ 9 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

TECNICHE DI PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI SALUMI

Prosciuttificio Marco d'Oggiono

GIOVEDÌ 10 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

FILATURA DELLA MOZZARELLA E PRODUZIONE PRIMOSALE

Showcooking con degustazione dei prodotti e presentazione delle tecniche di preparazione della tradizione casearia pugliese del caseificio Fiordilatte.

VENERDÌ 11 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

UNA PRIMAVERA DI AROMI TRA TÈ E CIOCCOLATO

Degustazione tè freddi, infusi e assaggio di cioccolato in collaborazione con Damman Frères e Domori.

BISTROT GLORIOUS CAFÉ



SABATO 12 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

FILATURA DELLA MOZZARELLA E PRODUZIONE PRIMOSALE

Showcooking con degustazione dei prodotti e presentazione delle tecniche di preparazione della tradizione casearia pugliese del caseificio Fiordilatte.

DOMENICA 13 MAGGIO

dalle 15:00 alle 18:00

TECNICHE DI PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI SALUMI

Prosciuttificio Marco d'Oggiono

EVENTI GRATUITI.

Per maggiori info: www.milanofoodcity.it

Per scoprire di più sui nostri locali visita il sito: www.bistrot.com