

## DEGUSTAZIONI GRATUITE AL CASELLO OVEST CORSO VENEZIA 63 – MILANO

**VENERDÌ 11 MAGGIO - DALLE 18.00 ALLE 22.00**

### GELATO ALLO ZENZERO CON PINZIMONIO DI ORTAGGI

A cura di A.L.G.A. Gelatieri Artigianali Assofood  
in collaborazione con Gelateria Rigoletto  
Ore 19.30-20.30



### IL PERLAGE DELLA MELA DEGUSTAZIONE DI SIDRO

A cura di Assofood Milano  
in collaborazione con Sidro & Cider



### PREPARAZIONE DI MINI TARTARE DI MANZO IRLANDESE

A cura dell'Associazione Macellai  
in collaborazione  
con Gli Amici dell'Arte della Carne  
e Bord Bia - Irish Food Board



### BANCO DI ASSAGGIO DI FORMAGGI

A cura di Assocaseari Nazionale



### SPICES EXPERIENCE

Le Spezie tra Occidente ed Oriente .  
La strada per il benessere  
A cura di A.R.L.E. Erboristi



### LE PIANTE DEGLI AROMI E DELLE SPEZIE

Presentazione di prodotti a tema:  
la mela e le sue proprietà  
A cura del Sindacato Dettaglianti Ortofrutta



### BANCO DI ASSAGGIO DI VINI

A cura di UEVLA Gli Specialisti del Vino  
Assofood Milano



### PANI SPECIALI AGLI AROMI E ALLE SPEZIE

A cura dell'Associazione Panificatori  
di Milano e Provincia



**DOMENICA 13 MAGGIO - DALLE 12.00 ALLE 15.00**

### PREPARAZIONE DI MINI TARTARE DI MANZO IRLANDESE

A cura dell'Associazione Macellai  
in collaborazione  
con Gli Amici dell'Arte della Carne  
e Bord Bia - Irish Food Board



### BANCO DI ASSAGGIO MORELLINO DI SCANSANO

A cura del Consorzio  
del Morellino di Scansano



Sindacato  
Provinciale Dettaglianti  
Ortofrutticoli

*Ti Aspettiamo  
al Casello Ovest di Porta Venezia*

Degustazione delle eccellenze italiane

**IL GIOCO DELLE ESSENZE, DEGLI AROMI E DELLE SPEZIE**



**LE PIANTE DEGLI AROMI E DELLE SPEZIE**

**LA MELA E LE SUE PROPRIETA'  
IL PERLAGE DELLA MELA**

**VENERDI'  
11 MAGGIO  
DALLE 18.00 ALLE 22.00**

CASELLO OVEST – CORSO VENEZIA 63 – MILANO  
PER INFORMAZIONI TEL. 02-7750228-230-322

Seguici su facebook: Filieragroalimentare



*Ingresso Gratuito*



COORDINAMENTO FILIERA AGROALIMENTARE  
Uffici - Casello Est Corso Venezia, 58 • 20121 Milano  
Tel. 02 7750.228/230/338/322 - 76022900 • Fax 02 7750.465  
agroalimentare@unione.milano.it • www.confcommercioagroalimentare.it

## ...SCOPRIAMO le Varietà che ci circondano

**Golden:** E' una mela scoperta negli Stati Uniti, di forma tondeggiate, buccia di colore giallo-oro, polpa croccante e succosa, ricca di fruttosio e dal sapore leggermente acidulo

**Opal:** Mela originaria della Rep. Ceca, dal colore giallo brillante con venature arancioni. Resistente all'ossidazione presenta una consistenza croccante, polpa soda ed un sapore dolce al punto giusto.

**Fuji:** Come si può intuire dal nome è una varietà di mela creata in Giappone. Presenta una forma tondeggiate, polpa croccante e compatta, buccia di colore giallo, sapore dolce vagamente acidulo.



**Gala:** Varietà nata in Nuova Zelanda nel 1930. Di pezzatura ridotta, con buccia piuttosto spessa e di colore rosso striato, la polpa è dolce e granulosa. Questo tipo di mela si presta bene alla cottura.

**Stark:** Mela a buccia rossa, particolarmente ricca di carotene e retinolo. Polpa fine e croccante di sapore aromatico.

**Granny Smith:** Di origine australiana, presenta una buccia color verde intenso, brillante e lucida. Dal sapore leggermente acidulo, croccante e molto succosa. Consigliata nelle insalate.