

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Delizie in Villa Arconati – FAR

Marco Tajè · Monday, September 25th, 2017



Torna “Delizie in Villa Arconati-FAR” nella Villa incantata a Castellazzo di Bollate.

Un viaggio tra i piccoli produttori agricoli e bio, la gastronomia d'autore e quella salutista, il rinato cibo di strada, tra i segreti e gli approfondimenti della cucina e del moderno beverage. Potrete assaggiare buoni cibi, far la spesa dal produttore, degustare vini e cioccolati, aperitivi e vermouth, decine di prodotti e specialità introvabili nei negozi quotidiani, assistere a spettacoli e laboratori, aperitivi in concerto, mostre ed esposizioni, e soprattutto godere di un luogo tra i più suggestivi del barocco lombardo.

La manifestazione Delizie in Villa Arconati- Far è realizzata in collaborazione con la Fondazione Augusto Rancilio e ha tra i suoi scopi la sensibilizzazione dei visitatori alla valorizzazione di una delle più belle Ville del territorio, e il contributo al suo restauro.

### Il Mercato delle Delizie

Allestito nella Corte Nobile, il Mercato vuol ritrovare il contatto genuino con chi produce e seleziona cibi sani, vi inviterà a scoprire particolarità agricole prodotte alle porte di Milano o vicino al Gran Sasso, a incontrarsi direttamente con piccoli produttori e i loro prodotti bio, le eccellenze artigianali, le ricette della nonna: un mondo di bontà e qualità provenienti da tante regioni italiane.

Profumi e Delizie rare: dallo zafferano di Varedo, alla produzione d'olio extravergine

d'Abruzzo, il pesto, le acciughe e le olive taggiasche di Liguria, la bottarga e il pecorino di Sardegna, la liquirizia di Calabria, i formaggi di malga, il cioccolato e il mandorlato di produzione artigianale, frutta e verdura a Km 0...e tanto altro ancora.

La grande novità di quest'anno: si potrà fare una Visita Guidata al Mercato, alla scoperta di prodotti ideali per la ns.salute, con l'esperta di nutrizione Alessandra Zambelli – già collaboratrice Slow Food – un percorso selettivo per una spesa molto consapevole.

(La visita guidata si svolgerà durante le giornate, è gratuita, iscrizione in loco)

**Gli show cooking con SARA PAPA, Maestra di cucina**

Le antiche cucine della Villa saranno animate dal sapiente lavoro della chef Sara Papa, personaggio dell'anno 2015 attraverso il sondaggio annuale di Italia A Tavola, libera docente e scrittrice culinaria e ad oggi unica donna tra i grandi nomi dell'arte culinaria. Amata dal grande pubblico riscuote un enorme successo mediatico, conta ad oggi più di 35.000 fan sui social: con il suo modo semplice, umile e con la sua grande

passione, ha fatto mettere le mani in pasta a tanti italiani e ha il merito di aver creato una sensibilità diffusa per la sana alimentazione, per il ritorno nell'utilizzo del lievito madre e le farine integrali macinate a pietra.

Sara Papa collabora con varie trasmissioni TV e radiofoniche e la sua competenza sul pane, il lievito madre e le farine, l'ha portata anche al prestigioso incarico di insegnare l'Arte del Pane al Refettorio Ambrosiano, coordinato da Massimo Bottura.

Nella due giorni di Delizie in Villa è possibile partecipare alle sue lezioni, si consiglia la prenotazione: [direzione@circolospettacoli.it](mailto:direzione@circolospettacoli.it), pagina Fb Delizie in Villa – Le lezioni di Sara Papa sono a pagamento.

### **La Golosità si fa strada**

Come da tradizione il ristorante delle Delizie non è un ristorante, ma un goloso percorso con il rinato cibo di strada, tante specialità gustose da assaporare nei giardini della Villa: direttamente dall'Abruzzo l'Agriturismo il Cignale ci farà gustare gli arrosticini con il pane condito –

L'Osteria Lombarda propone i "sangüis" d'osteria, il panino che nelle osterie in Lombardia ancora oggi c'è chi lo chiama "Sangüis", una storpiatura dialettale di Sandwich – il famoso Lord che alla fine del '700 diede origine in Inghilterra alla moda del sandwich... due fette di pane un pò di carne bollita e salsa, noi delle Delizie la preferiamo piemontese il " Bagnèt verd " -E poi le acciughe al verde, lo gnocco fritto e dal lago di Como i missultin con la polenta abbrustolita, cibo tradizionale del lago. Per i vegetariani, la Ninetta del Verzee (un omaggio a Carlo Porta) proporrà verdure e condimenti italiani: vinaigrette, bagna cauda...e altro ancora.

### **Con Maurizio Andriani alla scoperta dei Drink della Movida**

Andriani è Barman di talento, allenatosi in varie Accademie del beverage.

Nei luminosi spazi della Limonaia, sarete accompagnati verso i sapori di nuovi drink, quelli di metà giornata e quelli della sera, e vi presenterà le novità del momento, gli incredibili Gin italiani, la riscoperta dei Vermouth. Andriani terrà lezioni specifiche ed infine vi inviterà agli Aperitivi in Jazz del sabato e della domenica.

### **ARRUGA il vino delle Cantine Sardus Pater**

Decisamente particolare la presenza del vino a questa 7a Edizione di Delizie.

Il Vino con Adri presenterà una rarità premiata in varie esposizioni delle Cantine sarde Sardus Pater: l'Arruga Carignano del Sulcis, vino rosso prodotto da vigne antiche anche di 150 anni, affinato in cantina con la regia del grande enologo Cottarella.

Due Workshop (sabato e domenica) per intenditori del buon vino, che saranno tenuti

nell'affascinante Sala del Museo e accompagnati da assaggi e piccole degustazioni, gratuite.

### **Visite alla Villa**

Nei due giorni di Delizie, Villa Arconati- FAR aprirà le sue grandi sale affrescate al piano nobile. La Fondazione Augusto Rancilio, vi guiderà in percorsi inediti nell'incanto della Villa barocca.

Orari visite guidate: sabato ore 15 – Domenica ore 11/14,30/16/17,30 con prenotazione in loco  
Costo della visita: € 3,00 (in aggiunta al biglietto d'ingresso) gratuite sino ai 6 anni In caso di grande affluenza verranno attivati ulteriori turni di visita.

### **Ma alle Delizie non può mancare lo spettacolo**

Perchè....”è un'arte che delizia l'anima” come diceva il poeta Voltaire.

I grandi aquiloni di Edo Borghetti per giocare e da costruire, i laboratori sullo zafferano e sul pane per i più piccoli, il Jazz di Paolo Tomelleri Trio e di Jhonny's Tune Jazz Trio, che accompagnerà gli aperitivi in Limonaia delle ore 17, una performance di Poetry slam gastronomica – poesia spettacolo con 6 poeti italiani –

La mostra “Natura, Luce e Buio” del fotografo Umberto Armiraglio sarà esposta nella galleria d'arte della Villa, a piano terra. Titolare di uno studio fotografico che opera nell'ambito della fotografia fine art, della moda, dello still-life, della fotografia corporate e della comunicazione in generale, Armiraglio supera la selezione di 600 candidati ed entra nel progetto Creative Academy di J.Walter Thompson come art director. Riprende poi il suo percorso fotografico con entusiasmo, in una ricerca continua su temi diversi, utilizzando tutte le tecniche: dal bianco e nero al digitale, fino alla ripresa con apparecchi di grande formato e con pellicole di ogni genere, Polaroid comprese. Da anni realizza mostre personali e collettive, sia in Italia che all'estero: Miami, Arles, Shanghai. Diversi i progetti che sono stati esposti, divenendo in seguito progetti editoriali. La forte motivazione nel promuovere la fotografia, lo ha portato ad essere uno dei fondatori dell'AFI- Archivio Fotografico Italiano, diretto per 8 anni e lasciato in seguito per sviluppare progetti artistici personali.

Nella bellissima Sala del Cigno saranno esposte stoviglie e pezzi originali della “Ceramica Artistica Vecchia Lodi” di Angelo Pisati, con riconoscimenti e apprezzamento a livello italiano e internazionale. La ceramica di Lodi è un'antica tradizione artigianale che rappresenta un fiore all'occhiello nell'economia e nella cultura di Lodi, una tradizione che trae spunto dalla massiccia presenza di argilla nel territorio, materia prima d'eccellenza per i maestri vasai e ceramisti. Un'artigianato artistico che ha conosciuto la sua stagione d'oro tra il Cinquecento e l'Ottocento, con un apice di valore artistico in particolar modo nel Settecento e che ha fatto diventare la ceramica di Lodi un marchio doc denominato 'Vecchia Lodi', l'unico doc dell'artigianato tipico della Lombardia.

Spettacoli, laboratori, concerti e mostre sono gratuiti e a partecipazione libera – compresi nel biglietto d'ingresso.

**Orari: Sabato 30/9 e Domenica 1/10 dalle ore 10 alle 20**

**Costo ingresso: € 5,00 gratuito sino ai 6 anni**

La manifestazione ha il patrocinio della Regione Lombardia, del Comune di Bollate, del Consorzio Bibliotecario Nord Ovest e dell'Ora della Cooperazione (Lega Coop Lombardia, Confcooperative Lombardia)

Villa Arconati- FAR si trova nella frazione Castellazzo del Comune di Bollate (Mi) – Via Madonna Fametta n.1

**Programma completo:** [www.circolospettacoli.it/delizie-in-villa](http://www.circolospettacoli.it/delizie-in-villa)

**Infoline:** [direzione@circolospettacoli.it](mailto:direzione@circolospettacoli.it)

**Per informazioni Visite Guidate:** [info@villaarconati.it](mailto:info@villaarconati.it)

**Pagina Facebook:** Delizie in Villa Arconati

LA MANIFESTAZIONE SI TERRA' ANCHE IN CASO DI MALTEMPO

This entry was posted on Monday, September 25th, 2017 at 4:50 pm and is filed under [Alto Milanese, Eventi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.