

**Il Programma che realizzerà la Confesercenti alla Fiera di Varese**  
**10 – 18 settembre 2011 – Varese loc. Schiranna**

**IL NOSTRO STAND NEL PADIGLIONE ISTITUZIONALE**

**Padiglione A Stand n° 31/33**

***“CONFESERCENTI E PALLACANESTRO VARESE  
INSIEME PER IL SUCCESSO”***

Presso lo Stand Confesercenti sarà presente la VARESE PALLACANESTRO. I visitatori potranno ricevere tutte le informazioni direttamente dalla Cimberio, la squadra, il calendario, dove abbonarsi, le tariffe e molto altro ancora.

**MARTEDI' 13, GIOVEDI' 15 e VENERDI' 16 settembre a partire dalle ore 21,00 i giocatori della Varese Pallacanestro saranno presenti allo stand Confesercenti per incontrare il pubblico e rilasciare gli autografi.**

**I SERVIZI DEL SISTEMA CONFESERCENTI**

All'interno dello stand organizzeremo la presentazione e la consulenza sui servizi del sistema Confesercenti.

**La FIDELITY CARD INCENTRO**

Per l'intera durata della Fiera sarà promossa la FIDELITY CARD INCENTRO. La nuova carta fedeltà realizzata da InCentro – Confesercenti grazie al contributo della Regione al Distretto Urbano del Commercio. Sarà possibile richiedere tutte le informazioni, ritirare ed attivare GRATUITAMENTE la Card, consultare il catalogo premi.

**L'IMPORTANTE PRESENZA DI AGR E IL CRIVELLO**

In questa importante occasione la nostra Associazione Ristoratori, AGR (Associazione Gourmets e Ristoratori), l'Associazione Il Crivello presenteranno il nuovo Brand studiato e realizzato per la promozione e la valorizzazione della cucina e dei prodotti del nostro territorio.

**VARESE COOKING**

## **UNO SPAZIO DEDICATO A TUTTI I BAMBINI CHE VISITERANNO IL NOSTRO STAND**

Sabato 10, domenica 11 e sabato 17 dalle ore 20,00 alle ore 23,00; domenica 18 dalle ore 18,00 alle ore 20,00 a tutti i bambini verrà regalato un simpatico palloncino e sarà allestito uno spazio TRUCCABIMBI.

### **IL PROGRAMMA CONFESERCENTI NELL'AREA EVENTI**

**Lunedì 12 settembre ore 16,00 – 22,00**

Varese show coking

*Rassegna gastronomica a cura della A.g.r. – Confesercenti con esibizione dal vivo dei migliori Chef.*

**Ore 16,00 e ore 20,00**

Ristorante Molino del Torchio Cuasso al Piano

Gnocchi di pane alla formaggella del Luinese con fichi e noci, mousse di ricottina di capra, miele d'acacia e pesche di Monate

I prodotti tipici locali sono garantiti dall'Associazione Il Crivello

Presenza tecnica per abbinamento degustativo esperti az. Agr. Vitivinicola Cascina Piano Angera

**Ore 17,00**

Ristorante la Tana D'Orso Mustonate di Varese in collaborazione con i produttori di Confagricoltura presenta la ricetta:

Terrina di caprino e zucchine con peperoni arrostiti e pinoli

**ore 18,00**

Ristorante la Tana D'Orso Mustonate di Varese in collaborazione con i produttori la Rinascita Agricola di Besnate e Cascina Piano

**Ore 19,30**

Enoteca Maison JouJou – Varese gli chef Amos e Marco presentano

*"Il Giardino dei Pensieri Golosi"*

Risottino al cucchiaino con toma varesina e gorgonzola dop latte Varese

Formaggella del Luinese su letto di rucola con gocce di miele Varesino

Vellutata di asparagi di Cantello su crostino croccante

Ovetto biologico su salsa di caprino e basilico

**Martedì 13 settembre 2011 ore 11,00 – 22,00**

**GRANDE GIORNATA DELLA PIZZA VARESINA**  
**ASSOPIZZERIE CONFESERCENTI**

Ore 11:00 inizio gare pizza classica

Ore 16:00 inizio gara pizza veloce e pizza larga e velocità dei cartoni pizza

Ore 16:30 aperture stand gastronomico

Ore 17:30 inizio gara "MANGIA MANGIA"

Ore 18:30 inizio gare stile libero

Ore 19:30 animazione e musica a cura di Silvio j e dj set C.D.D.

Ore 20:45 comicità con WALTER MAFFEI E COMPANY

Ore 21:45 premiazioni gare

Ore 22:00 mega esibizione finale di pizza acrobatica del team acrobatico PIZZA CHAMPS

A cura di Leo Coppola Ristorante Pizzeria La Caretera e il Vecchio 800 Gavirate

**Mercoledì 14 settembre 2011 ore 16,00 – 20,00**

Varese show coking

Rassegna gastronomica a cura della A.g.r. – Confesercenti con esibizione dal vivo dei migliori Chef.

Ristorante la Tana dell'Orso Mustonate di Varese

Ristorante Bologna di Varese

Ristorante l'Officina del Gusto di Samarate con una ricetta elaborata con gli asparagi di Cantello dell'Az. Agr. Bianchi.

La Piccola Fattoria di Gattico (No) appartenente a Bio – Novara, illustrerà gli aspetti della produzione biologica dell'ortofrutta indirizzata anche verso il recupero sociale del disagio e spiegherà le modalità di organizzazione delle fattorie didattico – educative, di cui godono del riconoscimento ufficiale della Regione Piemonte.

Presenza tecnica per abbinamento degustativo esperti az. Agr. Vitivinicola Cascina Piano Angera

I prodotti tipici locali sono garantiti dall'Associazione Il Crivello

**Giovedì 15 settembre 2011 ore 16,00 – 20,00**

Varese show coking

Rassegna gastronomica a cura della A.g.r. – Confesercenti con esibizione dal vivo dei migliori Chef.

Ristorante L'Officina del Gusto – Samarate (VA)

Ricette presentate:

- Maccheroncini di Farina di Farro trafilati al bronzo con formaggio "Blu di Capra" della Valceresio
- Frolla con Farina Biologica alla "Ricotta" della Valceresio

Ristorante Santa Lucia – Varese chef Gianni Raio in collaborazione con - Stefano Brogгинi – reduce alla tournè in Australia

*Ricette presentate:*

- Zucchine marinate con scaglie di Formaggella del Luinese
- Panna cotta con panna di Latte Varese
- Rovesciata di pesche gialle di Monate

Laboratorio dimostrativo della produzione della formaggella del Luinese a cura del Casale d'Arcisà con degustazione immediata

Presenza tecnica per abbinamento degustativo az. agr. Vitivinicola Cascina Piano – Angera (Va)

Prodotti tipici locali garantiti dall'Associazione Il Crivello