



Comunicato Stampa

TITTONI FOOD FESTIVAL e MARKET in Villa LABORATORI di CUCINA per ADULTI e BAMBINI

da venerdì 28 a domenica 30 giugno
Villa e Parco Tittoni, Desio

20-06, Desio. Un weekend pienissimo di eventi ed iniziative all'interno della Villa e nell'area Parco: al rinomato e ormai consueto appuntamento con il TITTONI FOOD FESTIVAL si aggiungono un ricercato MARKET di oggetti di artigianato contemporaneo e curiosità varie, dei LABORATORI DI CUCINA dedicati ai bambini per imparare divertendosi, LABORATORI DI CUCINA 100% VEGETALE con gustose ricette della cucina VEG. e una CONFERENZA sul cibo come strumento di integrazione dedicata soprattutto al mondo femminile.

Un weekend dedicato a tutti per vivere e scoprire la bellezza e il fascino della Villa e del suo Parco.

TITTONI FOOD FESTIVAL

dal 28 al 30 giugno 2019 | Parco Tittoni - Desio (MB)

INGRESSO GRATUITO

Il più grande festival legato al cibo della storia di Desio, a cura di Parco Tittoni. Street Food da ogni parte d'Italia, food market con prodotti tipici, laboratori in villa, wine corner, birre artigianali, aree bimbi, concerti. Cosa troverete al TFF:

20 street food da tutta Italia con bar, aree bimbi e area relax nel prato, nell'area bocciolina e all'ingresso del parco, fiera con produttori artigianali all'interno del parco, Wine & Beer corner e laboratori.

Non mancheranno i concerti, con omaggi ai grandi artisti come Vasco Rossi, Queen e Seattle Night, rispettivamente venerdì, sabato e domenica.

MARKET IN VILLA

dal 28 al 30 giugno 2019 | Villa Tittoni e Parco Tittoni - Desio (MB)

INGRESSO GRATUITO

All'interno di Tittoni Food Festival torna il MARKET IN VILLA!

Nelle settecentesche sale al pian terreno di Villa Tittoni si svilupperà **un'esposizione di artigianato contemporaneo di qualità con proposte creative ed handmade! Ma non solo: per la prima volta al market saranno presenti oggetti e abiti vintage, fumetti, modernariato, vinili e collezioni originali.**

Non sarà il solito shopping ma uno spazio in cui trovare pezzi unici con storie da vivere e raccontare.

Per l'occasione sarà possibile scoprire e visitare le antiche sale nobili della Villa che raccolgono ben più di quattro secoli di storia!

Il Market è organizzato da LeCarrousel di Milano in collaborazione con Villa Tittoni.

Per informazioni sul market: mercatotittoni@gmail.com oppure info@villatittoni.it

LABORATORI DI BABY COOKING

Laboratori per bambini con prenotazione obbligatoria

-SABATO 29 GIUGNO *Mani in pasta*

Con lo Chef Max Cairati un laboratorio per imparare a fare la pizza con le proprie mani!
Attività suddivisa in due fasi, mattina e pomeriggio: i bambini che vorranno rimanere a pranzo in Villa potranno farlo grazie alla presenza di una baby-sitter, basterà portarsi il pranzo al sacco da casa!

I Parte (dalle 11.00 alle 12.30): **corso di panificazione per bambini-impriamo a panificare**

II parte (dalle 15.00): **nel pomeriggio si mette in forno!**

Omaggi: Attestato di partecipazione con cerimonia di consegna firmata dallo Chef Max e una piccola sorpresa per continuare l'esperienza a casa propria!

Quota di partecipazione: 30€ comprensiva dei materiali utilizzati e dell'opera risultante.

Per prenotazioni e informazioni: 335 6400996

Partecipanti: bambini dai 5 anni in su

-DOMENICA 30 GIUGNO *Non solo torte*

Con lo Chef Max Cairati fare i dolci non è mai stato così divertente!

Omaggi: Attestato di partecipazione con cerimonia di consegna firmata dallo Chef Max e una piccola sorpresa per continuare l'esperienza a casa propria!

Quota di partecipazione: €20 comprensiva dei materiali utilizzati e dell'opera risultante.

Per prenotazioni e informazioni: 335 6400996

Partecipanti: bambini dai 4 anni in su

Per chi volesse partecipare ad entrambi i laboratori: MANI IN PASTA e NON SOLO TORTE il costo è di 40€.

LABORATORI DI CUCINA NATURALE

All'interno del Tittoni Food Festival arrivano i laboratori di cucina vegetale e naturale con dimostrazione e degustazione: **l'obiettivo dei corsi è quello di presentare la cucina vegetale e naturale con preparazioni base**, proporre piatti golosi ma veloci, soddisfare le curiosità di chi si avvicina per la prima volta ad una cucina 100% vegetale, arricchire la propria o affinarne la tecnica!

► SABATO 29 GIUGNO - GLUTEN FREE

-ore 11.00 Crackers ai semi misti e rosmarino: deliziosi snack e pretesto per inserire i ricchissimi nutrienti dei semi nell'alimentazione. Ideali per aperitivi, merende proteiche e colazioni salate. Serviti con uno spalmabile vegetale e una bevanda.

-ore 15.00 Torta soffice grano saraceno e mirtilli: una torta soffice soffice dal sapore deciso del grano saraceno mitigato dalla dolcezza delle mandorle e dai mirtilli. Ideale per colazioni e merende. Servita con una tisana.

► **DOMENICA 30 GIUGNO**

-ore 10.30 Formaggini misti di anacardi – gluten free: una chicca per i golosi dei formaggi che devono o vogliono togliere i derivati vaccini. Proponiamo diverse opzioni per rendere i vostri aperitivi e i vostri antipasti sfiziosi e colorati. Servizi con crackers ai semi misti.

-ore 12.30 Medaglioni vegetali e maionese ai pomodori secchi: legumi, cereali, verdure per un secondo piatto vegetale gustoso e completo con la versatile maionese vegetale in un abito insolito.

-ore 15.00 Bis di biscotti: Biscottini semplici, veloci, nutrienti e buoni! Serviti con tisana.

Singolo laboratorio €10

Pacchetto 5 laboratori €40

Per prenotazioni e informazioni: 333 4282547

CONFERENZA QUANDO IL CIBO è STRUMENTO DI INTEGRAZIONE

Domenica 30 giugno 2019 ore 17, Villa Tittoni Sala Colonne

Valorizzare le Culture del mondo, attraverso il cibo e promuovere occasioni di incontro e integrazione tra donne di origini diverse.

A cura di Casa delle Donne - Desio e Desio Città Aperta.

La Villa - Il primo proprietario della Villa, nel 1651, fu il Marchese Cusani che volle edificare una “Villa di delizia”, residenza di campagna in cui i nobili si ritiravano nei periodi di villeggiatura, dedicandosi allo svago, nel pieno godimento della natura, della conversazione cortese, dell'arte, della musica, della poesia, il tutto all'insegna della raffinatezza e del buon gusto. Per la realizzazione dell'edificio fu chiamato l'architetto Giuseppe Piermarini che in quegli anni lavorava alla corte milanese degli Asburgo realizzando, tra l'altro, la Villa Reale di Monza e il Teatro alla Scala di Milano. Nel 1817 la villa viene rilevata dall'avvocato Giovanni Battista Traversi, esponente dell'alta borghesia milanese, che chiamò l'architetto Pelagio Pelagi per il suo prestigio. Pelagi intervenne magistralmente e sviluppò lo stile eclettico che oggi possiamo ammirare. La villa e il suo parco rispecchiano perfettamente l'esempio di casa dell'alta borghesia milanese della prima parte dell'800, con ampi spazi destinati al pubblico contrapposti ad ambienti privati privi di particolare pregio. Dal 1900 al 1945 la Villa passa a Tommaso e Antonio Tittoni ritrovando un periodo di nuovo splendore.

Oggi la Villa è di proprietà del Comune di Desio ed è gestita in partenariato dal Consorzio Comunità Brianza (comunitamonzabrianza.it) con l'obiettivo di **ampliare l'offerta di eventi culturali sostenibili ed accessibili ai cittadini ed ai turisti, tra cui: visite guidate, concerti, rappresentazioni teatrali e di danza, attività educative e di turismo esperienziale.**

Ufficio Stampa Villa Tittoni
ufficiostampa@villatittoni.it
www.villatittoni.it
[FB e Instagram @villatittoni](#)