



Comune  
di Cernobbio



“**missoltino**  
DAYS”

**MISSOLTINO DAYS**  
**Cernobbio (CO)**  
**31 maggio – 2 giugno**

**PROGRAMMA**

**Sabato 31 maggio**

**Riva di Cernobbio**

ore 10.00

Apertura della manifestazione in Riva

Inaugurazione “*Dilagano i fiori. Ortensie in collezione*”, in collaborazione con la Società Ortofloricola Comense e il Consorzio Florovivaisti Lombardi

*Mercatino dei sapori di terra e di lago* dalle 10.00 alle 22.00

ore 11.00

*Show Cooking: Sapori di lago*

ore 12.00

Pranzo self-service con piatti tipici lariani e lombardi in collaborazione con il Consorzio “Sapori di terra, sapori di lago”

ore 15.00

Musica e canti popolari del gruppo folkloristico “*I Paisan*”

ore 19.00

Cena self-service con piatti tipici in collaborazione con il Consorzio “Sapori di terra, sapori di lago”

ore 21.30

Concerto d'apertura del *Lario Éstival Musicabaret* della Provincia di Como:

sul palco Davide Van De Sfroos e i Lou Dalfin, presentati dal comico Roberto Valentino



**Domenica 1 giugno**

**Riva di Cernobbio**

Dalle ore 10.00 alle ore 22.00 proseguono “*Dilagano i fiori*” e il *Mercatino dei sapori di terra e di lago*

ore 12.00

Pranzo self-service con piatti tipici lariani e lombardi in collaborazione con il Consorzio “Sapori di terra, sapori di lago”

ore 16.00

In via Volta dimostrazione di “*Arte floreale con l'ortensie*” a cura della floral designer Barbara Botta.

ore 17.00

“*Storie di Ortensia*”, spettacolo di animazione per i bambini con il Gruppo Fata Morgana

Ortensia è una dolce nonna che adora i suoi fiori e parla con loro, ascolta le loro storie e le scrive su un diario: storie a volte dolci e a volte crudeli, che non mancheranno di stupire i giovani spettatori. Lo spettacolo trae spunto dalle storie che Nonna Pupa ha inventato in tutti questi anni di attenta e amorevole cura al Giardino della Valle. Le storie prenderanno vita attraverso libri animati, pupazzi, burattini, ombre e narrazione: un piccolo contributo per insegnare ai bambini e a chi li accompagna a guardare la natura con occhi diversi

ore 17.00

*Show Cooking: Sapori di terra*

ore 17.30

Concerto in P.zza Castello dell'Orchestra a plettro 'Flora 1892' diretta da Marzio Mariani

Il complesso mandolinistico vanta singolari origini legate ai fiori. Infatti fu proprio un gruppo di giardinieri delle ville del primo bacino del lago a costituire nella seconda metà dell'Ottocento il Circolo mandolinistico "Flora" in omaggio alla dea dei fiori, per il diletto del pubblico. Dopo 116 anni il complesso testimonia con onore le sue origini frigiandosi anche dell'Abbondino d'oro 2000, ambita onorificenza cittadina

ore 18.00

*Incontro con l'autore:* Giancarlo Montorfano, "La casa dei ricordi", Alessandro Dominioni editore, dialoga con Luigi Picchi e Andrea Frigerio

ore 19.00

Cena self-service con piatti tipici lariani e lombardi in collaborazione con il Consorzio "Sapori di terra, sapori di lago"

ore 21.00

*Incontro con l'autore:* Adriano Giudici, "Non ci sono più le mezze stagioni", Alessandro Dominioni editore

ore 21.30

Serata danzante

## **Villa Erba**

ore 10.00

*Visita guidata gratuita* al parco di Villa Erba e alla sua collezione di ortensie, il fiore più amato da Luchino Visconti a cura di Emilio Trabella, paesaggista, presidente della Società Ortofloricola Comense  
(Prenotazione obbligatoria, tel. 031-343234 dal lunedì al venerdì, ore 9.00-13.00)



ore 15.00

*Visita guidata gratuita* al parco di Villa Erba e alla sua collezione di ortensie. In contemporanea '*Speciale visita per i Bambini*' in collaborazione con il Gruppo delle Guardie Ecologiche Volontarie della Provincia di Como  
(Prenotazioni obbligatoria per entrambe le visite, tel. 031-343234 dal lunedì al venerdì, ore 9.00-13.00)

ore 19.30

**Cena di Gala benefica in Villa Erba con l'assegnazione del premio nazionale "Missoltino d'Oro"** rappresentato dall'opera dello scultore Nicola Salvatore.

Si sfideranno (gara pomeridiana a "porte chiuse") tre personaggi del mondo dello spettacolo affiancati da alcuni tra i più rinomati Chef del panorama gastronomico mondiale: Fabrizio Cadei (Grand Hotel Principe di Savoia – Milano), Martin Dalsass (Ristorante Sant'Abbondio – Sorengo), Karl Baumgartner (Schöneck Falzes, Brunico), Maura Gosio (Ristorante La Piazzetta di Ferno)

La giuria sarà presieduta dal vincitore dell'edizione 2007, Claudio Sadler.

I piatti cucinati nel corso della gara entreranno nel menù della cena insieme agli antipasti e ai dessert dei "padroni di casa" Luciano Parolari (Grand Hotel Villa D'Este – Cernobbio) e Ettore Bocchia (Villa Serbelloni – Bellagio), in coppia con il sindaco di Cernobbio Simona Saladini e lo scrittore Andrea Vitali.

Il ricavato verrà devoluto interamente in solidarietà.

Conducono la serata:

**Giancarlo Morelli**, chef e patron dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno

**Rudy Zerbi**, Presidente SonyBmg Italia

(€ 150,00 - prenotazione obbligatoria allo 031.343234).

## **Lunedì 2 giugno**

### **Riva di Cernobbio**

Dalle ore 10.00 alle ore 22.00 proseguono "*Dilagano i fiori*" e il *Mercatino dei sapori di terra e di lago*

ore 10.00

*Mostra delle specie ittiche* del Lago di Como, a cura dei pescatori del Lago di Como

*Concorso per minicuochi:* i bambini finalisti cucineranno il piatto in gara assistiti dagli chef dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como e di Aclichief

ore 12.00

Pranzo self-service con piatti tipici lariani e lombardi

ore 15.00

Premiazione del Concorso per minicuochi: giochi e animazioni per tutti i bambini presenti

ore 18.00

*Incontro con l'autore*: Gerardo Monizza, "Di grano antico, elogio dei pizzoccheri di Teglio", Nodo Editore

ore 19.00

Cena self-service con piatti tipici

*Cena dei diciottenni*

**Ingresso libero, ad eccezione di aperitivi, pranzi e cene.**

**Informazioni e prenotazioni: tel. 031.343234 – [www.comune.cernobbio.co.it](http://www.comune.cernobbio.co.it)**



**Regione Lombardia**  
*Agricoltura*



**Provincia di Como**