



Comunicato stampa del 17/10/2016

## **MILANO GOLOSA: IL MIGLIOR PANINO CHIUDE UN'EDIZIONE DA INCORNICIARE**

**Conclusa a Palazzo del Ghiaccio la quinta edizione. Oltre 13.000 presenze per riportare al centro dell'attenzione la purezza della materia prima.**

È la paninoteca **Panini Durini** di Milano, con il panino Settembre, ad aggiudicarsi il contest *Panino, passione italiana* nella giornata conclusiva di Milano Golosa, la manifestazione ideata e organizzata dal gastronomo Davide Paolini. La competizione ha visto in gara cinque delle più importanti paninoteche italiane (insieme a Panini Durini, anche **Panini di Mare di Vieste**, Peschici, Milano, Torino e Firenze, **All'Antico Vinaio** di Firenze, **Quinto Quarto** di Cesenatico e **La Prosciutteria** di Milano) fronteggiarsi con tre panini ciascuna abbinati a tre bibite vintage di **Spumador Passione Italiana**: tonica, spuma e chinotto. Settembre, preparato con Prosciutto di Parma, Pecorino sardo, fichi neri e miele d'acacia si è abbinato alle note amare e agrumate del Chinotto.

Insieme al premio per la migliore pizzeria votata dagli utenti del sito del Gastronomo, andato a **S.paccio** di San Patrignano, il contest ha concluso la terza e ultima giornata di Milano Golosa.

Un'edizione da record, con oltre 13.000 presenze, composte per il 16% da buyer e operatori del settore. Inaugurata all'indomani dell'uscita dell'ultimo libro di Davide Paolini ***Il crepuscolo degli chef. Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi*** da cui è partito un accorato appello a riportare al centro dell'attenzione la materia prima e gli artigiani che la producono nel rispetto della qualità e delle tradizioni.



Artigiani che sono stati protagonisti di una serie di incontri e dibattiti, dai quali è emerso il ruolo sociale che deve essere loro riconosciuto. Questo il caso, ad esempio degli apicoltori, che faticosamente riescono a mantenere in vita un mestiere preziosissimo per l'ambiente, come ha sottolineato **Andrea Paternoster**, produttore di miele trentino.

"In Italia manca la consapevolezza dell'importanza che riveste l'alimentazione degli animali sulla qualità dei formaggi": questa la denuncia di **Roberto Rubino**, presidente dell'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo che ha dimostrato come animali alimentati con erba e fieno portino a formaggi nemmeno paragonabili a quelli prodotti con latte da animali nutriti con mangimi.

Scarsa conoscenza anche verso la materia prima da cui si ricava il cioccolato. **Claudio Corallo**, toscano che vive in Africa dal 1974 è considerato uno dei più importanti produttori al mondo di fave di cacao. "Siamo abituati a pensare al cacao come a qualcosa di amaro – spiega - ma questo è solo un difetto. Ho applicato lo stesso rigore che si riserva a vino e olio e ho eliminato tutti i difetti dal cacao".

Materia prima che potrebbe essere anche selvatica, come quella raccolta da **Valeria Mosca**, sostenitrice del foraging. "Qualcosa di molto normale fino alla fine dell'800, quando la gente povera si nutriva di cibi spontanei non coltivati". O materia coltivata direttamente nell'orto sinergico di **Pietro Leemann** per gli ingredienti da utilizzare nel suo ristorante *Joia*, unico stellato in Europa a proporre cucina vegetariana.

A Milano Golosa si è parlato anche di vino, nell'incontro **Pietra, vetro, porcellana: nuove vie per il vino?** Benjamin Zidarich, vignaiolo del Carso, ha portato la tradizione millenaria dei vasi di pietra ricavata dalle cave della zona; Stefano Amerighi l'esperienza maturata sui Monti Sibillini con il Pecorino affinato in damigiane di vetro; Fabio Gea il percorso di sperimentazione di innovativi contenitori vinari realizzati in particolari ceramiche cotte ad alte temperature.

"Sono stati tre giorni intensi – commenta **Davide Paolini** – con un pubblico molto qualificato, composto sia di operatori del settore che di appassionati. Sono



soddisfatti gli artigiani del gusto che hanno partecipato e tornano a casa con relazioni e contatti importanti". Quasi 200 infatti gli espositori che hanno portato a Milano i loro prodotti da tutta la penisola. A raccontare l'Italia del cibo tanti prodotti caseari, salumi, prodotti ittici, vini e liquori. Uno spazio importante è andato alla pasticceria con panettoni realizzati con pasta madre provenienti da tutto lo stivale.

Ma Milano Golosa non si è dimenticata di chi questi prodotti li seleziona e propone al pubblico: alle 13 migliori botteghe artigiane d'Italia è andato la prima edizione del **Premio Kia alle Botteghe Golose d'Eccellenza**, un'iniziativa nata in collaborazione con Kia Motors Italia che ha premiato: Erbvoglio di Aosta, Gastronomia Gallo di Torino, Parla come mangi di Rapallo (Genova), Damini – Macelleria e Affini di Arzignano (Vicenza), Latte e... di Treviso, Baita del Formaggio di Milano, Enogastronomia Giusti di Modena, Gastronomia Galanti di Firenze, Il Merlo di Camaiore di Camaiore (Lucca), Roscioli di Roma, La Tradizione di Roma, La Tradizione di Vico Equense (Napoli), Campania Mia di Napoli.

L'appuntamento ora è con la seconda edizione di **Gourmandia** a Santa Lucia di Piave (Treviso), dal 6 all'8 maggio 2017.

**Ufficio stampa MILANO GOLOSA:**

Michele Bertuzzo  
347 9698760  
[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

Claudia Zigliotto  
340 7165858  
[claudia@studiocru.com](mailto:claudia@studiocru.com)



## Main Partner



Best in Gluten Free

## Partner



CANTINA TOLLO



## Partner Tecnici

