



MILANO GOLOSA

3-4-5 Ottobre 2015

Conoscere, fare, assaggiare per una spesa consapevole

Ritorna a ottobre la quarta edizione dell'appuntamento milanese. Un viaggio culinario che fa tappa tra i piaceri del cibo, per trasformare una scelta di gusto in una scelta responsabile.

La quarta edizione di **Milano Golosa**, la manifestazione gastronomica ideata da Davide Paolini, fondatore del **Gastronauta**® e giornalista enogastronomico del Sole 24 Ore e di Radio 24, si svolgerà quest'anno dal **3 al 5 ottobre**.

Tre giorni gustosi durante i quali non solo i gourmet, ma anche tutti i curiosi, potranno vivere un'esperienza unica, divertendosi tra le creazioni di panettieri, pasticceri, salumai, casari... prodotti tipici della tradizione culinaria italiana accanto a deliziose novità gastronomiche.

Il Palazzo del Ghiaccio di Milano si conferma sede della manifestazione (via Piranesi 14, zona Porta Vittoria); uno spazio di 2400 metri che accoglierà più di 180 artigiani provenienti da tutt'Italia, pronti a far degustare ai visitatori le loro produzioni, accanto a numerose aziende partner che da anni presenziano a Milano Golosa.

Quest'anno, inoltre, per la prima volta la manifestazione coinvolgerà anche altre location milanesi: cene tematiche, degustazioni, incontri gastronomici nei ristoranti e nelle enoteche storiche della città sono solo alcuni degli eventi che caratterizzeranno il calendario del **"Fuori Milano Golosa 2015"** e che vedranno protagonisti artigiani che già partecipano alla kermesse.

L'obiettivo di Milano Golosa non è solo stuzzicare il palato, ma anche proporre un momento di cultura gastronomica, per acquisire maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari quotidiane, all'interno del quale verranno organizzati incontri tra il pubblico e gli esperti del settore; anche quest'anno infatti la manifestazione sarà arricchita da numerose lezioni e laboratori.

Molteplici le aziende partner della kermesse che hanno dato il loro contributo per rendere questa edizione memorabile: Sapori e Dintorni, Selezione Casillo, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Regione Lombardia - Agricoltura, Unione Italiana Ristoratori, Salcis,





Masseria Erasmi, Accademia Italiana, Monte Veronese Formaggio Dop, Consorzio Vino Bardolino e Chiaretto, Caffè Pascucci, Le 5 Stagioni, Fiasconaro, Consorzio Produttori Patate Associate, Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, Riso Acquerello, Desiderio Jeio, Ferrarelle, Vini Fantini, Pastificio Moro, Rosa dell'Angelo, WineMi, Motta Ristorante Macelleria, Cantina Tollo, Nonino, Beko, Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, Consorzio Tutela Vini Soave e Tu Langhe Roero.

IL MERCATO ARTIGIANI

Tra le particolarità di questa edizione 2015 meritano di essere segnalate: il **cioccolato modicano biologico**, prodotto con una lavorazione a freddo dei semi di cacao; la saporitissima **passata di pomodori gialli del Piennolo (spunzilli)**; il **pecorino di Farindola affinato nel cacao**; il **“dulce de leche”** nella sua versione italiana, prodotto da una azienda abruzzese; la **confettura di peperoni friggiteLLi** prodotta da una azienda toscana: una delizia sia con i formaggi che nelle zuppe; il **bollito sottovuoto**.

A completare il già numeroso elenco delle novità gastronomiche: un delizioso **predessert** allo zafferano e cipolla di Certaldo; il **caviale italiano**, meraviglia per il palato dal sapore deciso prodotto da un'azienda milanese; il **tartufo** proposto da ben sei espositori diversi, sia fresco che in conserve e creme; la gustosa **porchetta di maiale nero**; il **caciocavallo podolico**, prodotto da una piccola latteria lucana.

Cinque maestri cioccolatieri provenienti da tutta Italia inoltre, faranno assaggiare le loro tipicità, per deliziare il palato e la vista dei visitatori.

Milano Golosa sarà anche l'occasione per far apprezzare al pubblico alcuni prodotti regionali poco conosciuti e proporre degustazioni insolite, tra cui: la **crecchia di Urbino**, una specialità marchigiana simile alla piadina, i **peperoni cruschi di Matera**, i dolci valdostani **Panciucco e Pain de Saint Ours**; i deliziosi **droneresi di Dronero (CN)**, simbolo della tradizione dolciaria piemontese, la **torta del lupo di Pretoro (CH)**, il pregiato **pistacchio di Bronte**. L'Emilia Romagna è la regione più rappresentata con ben 27 artigiani che proporranno alcune delle migliori chicche locali: dal **culatello di Zibello** al **prosciutto di Parma**, dal **Parmigiano Reggiano** al **Lambrusco**, dalla **piadina** allo **squacquerone**.





LA SCUOLA DELLA SPESA CONSAPEVOLE

L'incontro tra gli artigiani e i visitatori a Milano Golosa non si esaurisce nell'assaggio del prodotto e le chiacchiere allo stand: prenderà vita una vera e propria **Scuola della Spesa Consapevole**, con lezioni e laboratori tenuti da professionisti che si sono guadagnati sul campo e dietro al bancone competenza e notorietà.

Saranno incontri per indirizzare i consumatori nella scelta, nella conservazione e nel riutilizzo degli alimenti: si parlerà di carni e salumi con **Casa Graziano Prosciutto** e **Salumeria Giacobbe** per imparare a riconoscerne la qualità; di formaggi con gli esperti del **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e della bottega milanese **Baita del Formaggio**, per capire le differenze tra i diversi formati, le stagionature e le regole di conservazione. Faremo un viaggio nella biodiversità, tra i succhi delle 8 mele differenti di **Zolla 14**, il miele di **La Raia** e le uova di gallina romagnola di **Podere Cristina**, per comprendere l'importanza della tutela e della conservazione delle specie.

Cercheremo inoltre di rispondere a molte domande: quali sono le cose da sapere sull'acqua? Come scegliere la farina giusta? Come utilizzare il frigorifero al meglio ed evitare di deteriorare gli alimenti? Quando poi si tratta di avanzi, come riutilizzarli per evitare gli sprechi? Gli specialisti di **Ferrarelle**, **Selezione Casillo**, **Beko** e di **Le 5 Stagioni** metteranno a disposizione le loro conoscenze con interventi e ricette segrete.

Non si tratterà però solo di Spesa Consapevole: gli incontri dedicati al vino e agli alcolici completeranno questo quadro con approfondimenti teorici, ma soprattutto sensoriali. L'unione di **cinque enoteche milanesi** (Enoteca Eno Club, Cantine Isola, Enoteca Ronchi, La Cantina di Franco e Drogheria Enoteca Radrizzani) presenti come **WINEMI** proporrà degustazioni ricercate delle più pregiate etichette d'Italia. Il **Consorzio Tutela Vini Soave** e il **Consorzio per la tutela del Prosecco Doc**, condurranno i visitatori alla scoperta dei vini dei territori del Veneto, mentre gli ambasciatori della **Grappa Nonino** proporranno ai partecipanti le loro migliori ricette per i cocktail.





I FUORI MILANO GOLOSA

Un'altra novità caratterizzerà questa quarta edizione di Milano Golosa: per la prima volta la manifestazione esce dal Palazzo del Ghiaccio per coinvolgere nell'evento tutta la città. Oltre agli appuntamenti in via Piranesi 14, da quest'anno Milano Golosa avrà anche un calendario off con cene tematiche, degustazioni, incontri gastronomici nei ristoranti, nelle enoteche e nelle botteghe meneghine che realizzeranno degli incontri con alcuni espositori.

Ecco alcuni dei luoghi in città coinvolti da questa prima edizione di Fuori Milano Golosa: giovedì 1 ottobre **Parma&Co** alle ore 18:30 ospiterà un aperitivo tutto emiliano a base di lambrusco **Cantina della Volta**, culatello **Antica Corte Pallavicina**, prosciutto **Casa Graziano** e focaccia **Tabiano**; da giovedì 1 ottobre a lunedì 6 ottobre **Basara** propone uno dei suoi antipasti più famosi, l' assaggio di 8 tartare al cucchiaino dello chef Hiroiko Shimizu, in abbinamento a un calice di **Gavi La Raia 2014**; venerdì 2 ottobre dalle 18:30 alle 21:30 allo **spazio Dilmos** di Brera il top del design incontra il top dell'enogastronomia, sarà possibile assaggiare le specialità regionali di sette produttori di Milano Golosa (**Macelleria Giacobbe, Agricola Fratepietro, Terre di Castelmagno, Pane&Pace, Latteria Salvia Maria, Bisol, Opera Waiting**); sabato 3 ottobre alle ore 13:00 presso i **Chiostrì dell'Umanitaria**, all'interno delle "Storie Toscane-Fuori Expo" ci sarà un cooking show con una lezione sul peperoncino in abbinamento al vermentino a cura di **Peperita**; domenica 4 ottobre dalle 18.30 alle 20.30, **La Rosé Revolution al Rataná**, un lungo aperitivo col **Bardolino Chiaretto** e gli assaggi di cucina col **formaggio Monte Veronese**; da **I Salentini** saranno degustati i prodotti degli espositori del Salento presenti a Milano Golosa (**Pastificio Benedetto Cavalieri, Salumificio Santoro, I Contadini, Tonno Colimena, Azienda Agricola Stajano**); da giovedì 1 ottobre a lunedì 5 ottobre, dalle 16 alle 19, presso il nuovo punto vendita Pistocchi, **Torta Pistocchi** offrirà una degustazione gratuita di torta Classica e del pluripremiato *drageè* al pistacchio, cioccolato bianco, polvere di arancia e sale marino in abbinamento a Porto Ruby Quinta do Infantado; sabato 3 ottobre alle ore 12 e alle ore 20 in molte gastronomie milanesi verranno degustati i **prosciutti di Parma** "Al Naturel" e "Profumo Antico" di **ItalgrouP** ... e tanti altri!





PREMIO AI CUOCHI CHE VANNO AL MERCATO
LUNEDÌ 5 OTTOBRE h. 11.30

Il tema della spesa consapevole coinvolge direttamente anche gli chef ed i ristoratori, sempre più attenti a fare acquisti in modo accorto, limitando il più possibile gli sprechi.

Una importante novità fa così il suo ingresso per la prima volta nel calendario di Milano Golosa: **lunedì 5 ottobre alle ore 11:30** Davide Paolini premierà proprio **i cuochi e i ristoratori che hanno la buona abitudine di recarsi al mercato al mattino**, per scegliere gli ingredienti alla base delle loro proposte in cucina.

Una targa di riconoscimento per sottolineare l'importanza di selezionare e ricercare personalmente le materie prime, anche e soprattutto al ristorante.

I CUOCHI CHE VERRANNO PREMIATI:

1. Aimo Moroni e Fabio Pisani, Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano (MI)
2. Cesare Battisti, Ratanà, Milano (MI)
3. Matias Perdomo, Contraste, Milano (MI)
4. Franco Malinverno, Caffè La Crepa, Isola Dovarese (CR)
5. Daniele Zennaro e Irina Freguia, Vecio Fritolin, Venezia (VE)
6. Claudio Mazzoni, La Posta, La Spezia (SP)
7. Piergiorgio Parini, Osteria del Povero Diavolo, Poggio Torriana (RN)
8. Flavio Cerioni, Alla Lanterna, Metaurilia di Fano (PU)

Un programma ricco e interessante, disponibile sul sito <http://www.milanogolosa.it> e sulla pagina FB ufficiale www.facebook.com/MilanoGolosa accanto a moltissime news e curiosità.

#milanogolosa

MILANO GOLOSA | 3-4-5 OTTOBRE 2015

PALAZZO DEL GHIACCIO | Via G. B. Piranesi 14 Milano

Ingresso: Adulti euro 10; Bambini sotto ai 6 anni gratuito; Bambini dai 6 ai 12 anni euro 5
info@milanogolosa.it - www.milanogolosa.it

Orari della manifestazione:

Sabato 3/10 - 13:00 - 22:30

Domenica 4/10 - 10:00 - 20:00

Lunedì 5/10 - 10:00 - 17:30





UFFICIO STAMPA

HAVAS PR MILAN

Benedetta Benassi | benedetta.benassi@havaspr.com | 02 85457053

Stefania Diral | stefania.diral@havaspr.com | 02 85457084

MAIN SPONSOR

