



## MILANO GOLOSA

**In arrivo la II edizione della manifestazione dedicata al cibo “senza sprechi”, in una location tutta nuova nel cuore pulsante della città**

**Sabato 12, domenica 13 e lunedì 14 ottobre 2013**  
**Spazio Calabiana, Via Arcivescovo Calabiana 6, Milano**

Milano 2013 - **Da sabato 12 fino a lunedì 14 ottobre 2013 Milano Golosa** aprirà i battenti a tutti coloro che vorranno conoscere le tematiche relative ai prodotti che ogni giorno vengono proposti al consumatore: partendo dalla qualità delle materie prime, passando per la fase di preparazione, fino ad arrivare al prodotto finito che arriva sulle nostre tavole. Grazie alla maggior consapevolezza dei consumatori finali si dovrebbe arrivare a un minor spreco alimentare.

**Milano Golosa** vuole essere il punto d'incontro per tutti gli appassionati e i professionisti che vogliono scoprire ed esplorare assieme ai maestri artigiani e agli esperti del settore *food* come (ri)conoscere e utilizzare il prodotto enogastronomico di alta qualità al meglio, perché “conoscere vuol dire non sprecare”, come recita il motto del Gastronauta Davide Paolini, ideatore e organizzatore della kermesse milanese.

In questa seconda edizione **Milano Golosa** si sposta in una zona strategica della città, in una location unica e facilmente raggiungibile sia con i mezzi pubblici che con i propri per chi arriva da fuori Milano, a ridosso dello scalo ferroviario di Porta Romana tra piazzale Lodi e via Ripamonti, un'area che vivrà nei prossimi anni cambiamenti importanti.

Anche la location, rispecchia gli obiettivi di **Milano Golosa**: l'allestimento, pensato da Consuelo Saisi e Alessandra Albinì, verrà infatti realizzato all'interno di una ex cartiera ottocentesca che, rimasta per anni in disuso, prende nuova vita grazie a un progetto di recupero industriale, dal nome **Spazio Calabiana**. Anche grazie a questa scelta, **Milano Golosa** vuole comunicare al pubblico che non bisogna sprecare, ma che si può dare “nuova vita” al cibo come agli edifici.

Attraverso attività di svago e di approfondimento il pubblico, specializzato e non, potrà iniziare ad approcciarsi e imparare a riconoscere i prodotti di stagione per conservarli al meglio e acquistarli con una maggior consapevolezza e ridurre così gli sprechi.

**CONOSCERE.** Una serie di lezioni e incontri a tema, come *l'Università della Spesa*, sulla stagionalità delle materie prime, su come sceglierle, conservarle e utilizzarle al meglio per evitare gli sprechi, per una maggior coscienza di tutto ciò che si compra e mangia, grazie anche al cuoco di bordo **Alberto Affer** che ci aiuterà a organizzare la spesa per un'intera settimana. Durante questa seconda edizione si parlerà di Riso, le diverse varietà, la scelta per i molteplici utilizzi, conservazione e cottura; Zafferano, proprietà, uso in cucina e conservazione; Parmigiano Reggiano, come riconoscerlo e sceglierlo, caratteristiche delle diverse stagionature, conservazione e impiego. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, inoltre, suggerirà come





riutilizzare la crosta del Parmigiano per creare delle gustose chips fatte semplicemente al microonde. Saranno i migliori artigiani che nei *Making Show* illustreranno come nascono e prendono forma alcuni dei prodotti più noti e apprezzati del “made in Italy”. Accanto alla sezione *Mercato Artigiani*, dove saranno presenti produttori enogastronomici da tutta Italia, ci sarà anche un’area dedicata ai *Vini Best Price*: una selezione di cantine con vini dal buon rapporto qualità/prezzo, realizzata in collaborazione con **Luca Gardini**, Miglior Sommelier del Mondo nel 2010.

**FARE.** *Officine del gusto*, corsi di cucina e degustazioni guidate da esperti, che ci aiuteranno nelle preparazioni di alcuni piatti e pietanze.

Nell’edizione 2013 saranno previsti due laboratori che faranno avvicinare il pubblico al mondo della birra per assaporare fino in fondo le molteplici versatilità di questa bevanda. Il primo tratterà il tema della birra fatta in casa, denominata anche Homebrewing: verrà fatta una panoramica completa del processo di birrificazione, utilizzando lo stesso metodo impiegato nei piccoli birrifici, per arrivare a bere una buona birra *home made*. Il secondo laboratorio Beer&Food sarà dedicato agli abbinamenti tra diverse birre a cibi particolari, come ad esempio finocchio, asparago, carciofo, sottaceti, senape, gelato, grazie all’enorme versatilità delle varie tipologie di questa bevanda. Relatore dei laboratori sarà **Marco Giannasso**, membro del Consiglio Direttivo e docente responsabile dei corsi di formazione di Unionbirrai. Presidente di giuria dell’edizione Birra (2010).

**ASSAGGIARE.** I cinque sensi vengono stimolati e messi alla prova con degustazioni insolite, abbinamenti audaci e non convenzionali e viaggi sensoriali, come quello della *Sala del tempo* in cui si potranno scoprire quei prodotti che solo il tempo valorizza e rendere unici.

Tra le **novità** di questa edizione l’inserimento di due importanti aree tematiche:

**Birre Artigianali.** L’Italia, da sempre patria del mangiare bene e del buon vino, da un decennio si può vantare anche della produzione di birre artigianali di qualità, ognuna di queste caratterizzata da creatività e radicamento al territorio. Da qui, uno spazio dedicato a ospitare i principali birrifici italiani.

**Free Food.** Da diversi anni si sta prestando sempre più attenzione alle intolleranze alimentari e le stesse aziende da diversi anni hanno messo in commercio numerosi prodotti realizzati specificatamente per chi soffre di questi disturbi. Un’area “Free Food” sarà dedicata alla panoramica dei cibi e delle bevande che non contengono glutine, zuccheri, solfiti aggiunti...

**Milano Golosa e Guido Tommasi Editore** realizzeranno una guida cartacea “ *Le Botteghe Golose di Milano*”, una selezione sul territorio milanese di 100 esercizi commerciali scelti per la loro eccellenza: gelaterie, panifici, macellerie, gastronomie, saranno i punti di riferimento dell’evento e contribuiranno a diffondere la cultura del prodotto di qualità. La presentazione al pubblico del volume avverrà durante i giorni della manifestazione, con la speciale partecipazione dei gestori dei locali segnalati nella guida.

Lunedì 14 ottobre Milano Golosa ospiterà il **primo forum della ristorazione, organizzato da UIR** (Unione Italiana Ristoratori) e **aperto a tutti i ristoratori italiani**, che ha come obiettivo quello di far luce su temi e problemi della ristorazione italiana, tramite un confronto aperto e professionale. Sarà la





prima volta che i ristoratori di tutta Italia si incontreranno in un contesto totalmente depoliticizzato, per discutere delle tematiche legate al loro quotidiano: questioni fiscali, legali, commerciali, gestionali e di sviluppo. La giornata sarà così organizzata: nella prima sessione (11.00 - 12.30) verrà presentata l'associazione con i suoi programmi di lavoro; mentre il pomeriggio sarà dedicato al confronto e al dibattito tra i soci. Qui il direttore (Savino Vurchio), il direttore esecutivo (Mario Palmieri) e Davide Paolini, insieme ai consulenti UIR, si confronteranno con i ristoratori in un dialogo aperto e costruttivo.

**Milano Golosa** è solamente alla sua seconda edizione, ma il Gastronomo **Davide Paolini**, ideatore e realizzatore della manifestazione assieme a **V-Lab**, forte dell'opinione che "conoscere vuol dire non sprecare" anche quest'anno ha intenzione di rendere l'edizione 2013 ricca di novità e sorprese perché non si finisce mai di imparare, soprattutto quando in Italia esiste un così ampio ventaglio di proposte enogastronomiche per tutti i palati. Se ne assaggeranno delle belle!

#### **MILANO GOLOSA | 12-14 OTTOBRE 2013**

Orario: Sabato 12:00 - 19:30 | Domenica 10:00 - 19:30 | Lunedì 9:00-14:00

Ingresso: Adulti - 10 euro; Bambini fino ai 12 anni - 5 euro

Organizzato da: Gastronomo e V-Lab

info@milanogolosa.it - www.milanogolosa.it

#### **UFFICIO STAMPA - PAOLINI COMUNICAZIONE**

Valentina Paolini, Paola Marconato

Email: vp@paolinicomunicazione.it - info@paolinicomunicazione.it

Tel: 339.8434196

