

Comunicato stampa del 7 settembre 2018

MILANO GOLOSA 2018: UNA FIERA TUTTA DA MANGIARE

Formaggi vulcanici, il fagiolo bianco poverello del Pollino, la ventricina abruzzese. Milano Golosa si prepara a presentare al pubblico il frutto dell'attenta ricerca gastronomica di questi mesi. Dal 13 al 15 ottobre

Assaggiare un formaggio vulcanico dell'Alta Irpinia, scoprire l'origine del Bazzone e del Biroldo o degustare la Melanzana Rossa di Rotonda, coltivata sul Pollino. Una esperienza che sarà possibile fare dal 13 al 15 ottobre 2018 a Palazzo del Ghiaccio grazie a **Milano Golosa** che – anche quest'anno per la settima edizione – porta nella città meneghina artigiani del gusto selezionati in tutta Italia grazie a un'attenta ricerca gastronomica del *Gastronauta*©. L'omaggio di Davide Paolini alla cultura del gusto, tra assaggi, degustazioni guidate, showcooking e lezioni. Oltre ai banchi degli artigiani del gusto per gli appassionati di vino ci sono le masterclass organizzate con **WineMi**, la rete che raggruppa cinque enoteche storiche milanesi. Ampio spazio poi per **acquistare e degustare** i panini delle migliori paninoteche italiane nell'area **PaniniAmo** con la collaborazione della Fondazione Accademia del Panino Italiano e tanti momenti per scoprire il mondo delle osterie.

Durante i tre giorni di Milano Golosa i veri protagonisti saranno comunque sempre gli artigiani del gusto che, come in un grande mercato cittadino, faranno scoprire, conoscere e acquistare prodotti artigiani gastronomici del Paese, vera memoria della cultura del gusto dell'Italia. Tra le curiosità di quest'anno c'è il **Carmasciano**, un formaggio vulcanico prodotto nell'Alta Irpinia dall'azienda *Carmasciando*. Un pecorino caratterizzato da sentori di zolfo che derivano dalla mefitite della Valle d'Ansanto. Sempre in Campania, ad Alvignano, il caseificio *Il Casolare*, solo con latte di bufala, realizza la **Fabula**, un formaggio a crosta fiorita edibile, simile al camembert, la cui particolarità è che dopo la produzione, anche a distanza di 25/30 giorni, anziché indurire, diventa più cremoso: ecco perché in

passato veniva chiamato “formaggio sbagliato”. Spostandoci in Veneto, il caseificio *Moro Formaggi* di Oderzo ha recuperato le vecchie tecniche di stagionatura e affinamento dei formaggi usate dai contadini e dai pastori per conservarli, invecchiarli e insaporirli. Le croste vengono aromatizzate con vinacce, fieno, erbe e cenere. Tra questi c'è **il Fior d'Arancio**, un erborinato il cui nome deriva dal vino passito utilizzato per l'affinamento delle forme. Tra i salumi ci sarà il Bazzone della Media Valle del Serchio e della Garfagnana, un prosciutto di nicchia dalla forma allungata che ricorda un mento pronunciato, in dialetto autoctono bazzo. Sarà proposto dall'*Antica Norcineria* di Coreglia Antelminelli insieme al **Biroldo**, un salume fatto con testa, cuore, lingua, cotenne e polmone del maiale, lessati, tagliati a pezzetti, amalgamati con quadretti di lardo, sangue, sale, pepe, cannella, noce moscata, coriandolo e chiodi di garofano, insaccati nella vescica del suino, cuciti e poi messi di nuovo a bollire. Nelle colline del Comune di Sant'Egidio alla Vibrata, in provincia di Teramo, l'azienda *Fracassa* produce la **Ventricina nello stomaco**, realizzata con lardo e carne di suini locali, sale dolce di Cervia, erbe aromatiche. Con carne di suino nero lucano, nutrito con ghiande e allevato allo stato brado, l'*azienda agricola biologica Agrimar* di Genzano di Lucania, produce la **salsiccia di Cancellara**, un prodotto norcino locale, ottenuto dalle parti più magre del maiale, impastate con sale, polvere di peperone, finocchietto selvatico, insaccate nel budello naturale dell'animale, trasformate nella tradizionale catena e fatte stagionare per almeno 30 giorni. Infine un omaggio alla biodiversità, con prodotti di nicchia provenienti dai contadini eroici del **Rural** di Rivalta di Lesignano de' Bagni (PR) che coltivano e allevano varietà di piante e tipologie di animali ormai dimenticati (patata quarantina, prugna zucchella, pomodoro riccio di Parma, pecora Cornigliese e Massese, cavallo Bardigiano, asino Romagnolo, la vacca grigia Appenninica, Bardigiana) e il Consorzio della **Melanzana rossa di Rotonda** e del **Fagiolo bianco poverello**, coltivate nel cuore del Parco nazionale del Pollino, a un'altitudine di 580 m s.l.m.

L'evento sarà aperto al pubblico **sabato 13 ottobre** (dalle 12 alle 20:30), **domenica 14 ottobre** (dalle 10 alle 20:30) e **lunedì 15 ottobre** (dalle 9 alle 17). L'ingresso è a pagamento. Il programma sarà presto disponibile sul sito della manifestazione (www.milanogolosa.it).

MILANO GOLOSA IN BREVE

13-14-15 OTTOBRE 2018

Palazzo del Ghiaccio | Via G. B. Piranesi 14, Milano

0286462555/1919

info@milanogolosa.it

www.milanogolosa.it

Facebook: @MilanoGolosa

Twitter: @ilgastronauta

Instagram: @gastronauta_official

ORARI AL PUBBLICO

Sabato: 12:00 – 20:30

Domenica: 10:00 – 20:30

Lunedì: 09:00 – 17:00

Ufficio stampa MILANO GOLOSA:

Claudia Zigliotto

371 3350217

claudia@studiocru.com

Giada Azzolin

371 1135535

giada@studiocru.com