



Comunicato stampa del 27 settembre 2017

## **MILANO GOLOSA 2017: PANE, AMORE E TRATTORIA**

**Per la sesta edizione Milano Golosa racconta una cucina concreta con le *Premiate Trattorie Italiane*. Dal 14 al 16 ottobre nove show cooking con le ricette della tradizione nella nuova area San Benedetto**

**Dal 14 al 16 ottobre 2017, a Palazzo del Ghiaccio, Milano si fa golosa di una cucina concreta, vera, legata alla tradizione grazie alla collaborazione con le *Premiate Trattorie Italiane*. Da sempre appassionato dei piatti sobri e popolari delle trattorie, il **Gastronauta Davide Paolini** ha voluto coinvolgere questa associazione per rendere omaggio a questo suo amore. A **Milano Golosa 2017**, ogni giorno nella nuova area show cooking San Benedetto, i visitatori potranno assaggiare e conoscere i piatti della tradizione nelle ricette preparate e raccontate dagli osti delle trattorie. Dalla *cassoeula* di Paolo Reina al *Pancotto con cime di rapa e olive dolci* di Pietro Zito.**

“La collaborazione con le *Premiate Trattorie Italiane* – spiega **Davide Paolini** - è un omaggio alla tradizione e al territorio. Durante Milano Golosa verranno proposte ricette che sono state tramandate di generazione in generazione e che rappresentano qualcosa in più del semplice mangiare bene. Sono piatti che comunicano una zona, vendono un territorio e realizzano un progetto di salvaguardia di antiche tradizioni e prodotti della terra. Sullo sfondo c'è sempre la cucina italiana, ma con tutte le sue sfaccettature e campanilismi. La varietà delle ricette presentate darà un assaggio del complesso panorama gastronomico italiano, ricco di cibi e di storia. Un panorama variegato di cucine unite dalla voglia di perseguire un fine comune: salvare la tradizione, innovandola e proiettandola nel futuro”.

**Premiate Trattorie Italiane** dal 2012 riunisce dieci trattorie storiche italiane legate tra loro dalla stessa idea di cucina legata all'ospitalità e alle cose buone. A Milano Golosa 2017 saranno presenti: **Boivin** di Levico Terme – TN (patron:



Riccardo Bosco); **Trattoria Visconti** di Ambivere – BG (patron: Daniele, Roberto e Fiorella Visconti); **Antica Trattoria del Gallo** di Gaggiano – MI (patron: Paolo Reina); **Caffè La Crepa** di Isola Dovarese – CR (patron: Franco, Fausto e Federico Malinverno); **La Brinca** di Ne’ – GE (patron: Sergio Circella); **Da Amerigo 1934** di Savigno – BO (patron: Alberto Bettini); **Antichi Sapori** di Andria – BT (patron: Pietro Zito); **La Locandiera** di Bernalda – MT (patron: Francesco Russo); **Hostaria Nangalarruni** di Castelbuono – PA (patron: Giuseppe Carollo).

Durante i tre giorni di manifestazione **le trattorie presenteranno una loro ricetta** apprezzata e premiata da guide del settore e dai clienti. Tutti gli show cooking si terranno nella nuova area della manifestazione San Benedetto. Si comincia **sabato 14 ottobre alle 12:30** con i *casoncelli della nonna Ida* a cura dello Chef Fiorella Visconti della Trattoria Visconti; **alle 14** si prosegue con la *cassoeula* di Chef Paolo Reina della Antica Trattoria del Gallo; infine **alle 17** tocca allo *strudel di mele* di Boivin. **Domenica 15 ottobre alle 14** si presenta il *pancotto con cime di rapa e olive dolci* di Pietro Zito di Antichi Sapori; alle 16 è il turno de la *sagn ca’ m’ddic: lasagnetta con mollica e peperone crusco* con La Locandiera e **alle 18** i *marubini asciutti con ragù di verdure e fonduta di provolone DOP* del Caffè La Crepa. **Lunedì 16 ottobre**, ultimo giorno della manifestazione **alle 11** Da Amerigo 1934 presenta la *zuppa imperiale in doppio brodo reale*; **alle 13** i *funghi di bosco gratinati, con verdure di campo, ricotta fresca e caciocavallo affumicato* dello Chef Giuseppe Carollo dell’Hostaria Nangalarruni; infine **alle 16** gli *gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, prescinseua e verdure* de La Brinca.

**200 circa gli espositori artigiani** presenti a Milano Golosa 2017 per proporre un tour enogastronomico della penisola alla ricerca di materie prime di qualità. Il pubblico sarà accompagnato in una ricerca gastronomica attraverso gli stand di panettieri, casari, pasticceri. L’evento sarà aperto al pubblico **sabato 14 ottobre** (dalle 12 alle 20:30), **domenica 15 ottobre** (dalle 10 alle 20:30) e **lunedì 16 ottobre** (dalle 9 alle 17). Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi – ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di **Fuori Milano Golosa**. Il



biglietto d'ingresso, come nelle passate edizioni sarà di **10 euro a persona**, 5 euro per i bambini dai 6 ai 12, bambini minori di 6 anni gratuito. Il programma è disponibile sul sito della manifestazione ([www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)).

## **PREMIATE TRATTORIE ITALIANE**

Le Premiate Trattorie Italiane sono un'associazione nata nel 2012 con lo scopo di riunire 10 trattorie storiche, provenienti da tutta Italia e accomunate dalla stessa visione della cucina. Una sapiente gestione familiare, la tutela dell'Italia culinaria dei campanili, la reinterpretazione riuscita della tradizione che guarda al futuro, evitando strascichi nostalgici e ostentati manierismi, sono i capisaldi della cucina regionale delle Premiate Trattorie Italiane, il cui nome fa riferimento ai riconoscimenti conquistati nel corso del tempo da parte delle guide e dei clienti. Attualmente l'associazione raggruppa le seguenti 10 trattorie: Boivin di Levico Terme – TN (patron: Riccardo Bosco); Lokanda Devetak di Savogna di Isonzo – GO (Avgustin e Gabriella Devetak); Trattoria Visconti di Ambivere – BG (patron: Daniele, Roberto e Fiorella Visconti); Antica Trattoria del Gallo di Gaggiano – MI (patron: Paolo Reina); Caffè La Crepa di Isola Dovarese – CR (patron: Franco, Fausto e Federico Malinverno); La Brinca di Ne' – GE (patron: Sergio Circella); Amerigo 1934 di Savigno – BO (patron: Alberto Bettini); Antichi Sapori di Andria – BT (patron: Pietro Zito); La Locandiera di Bernalda – MT (patron: Francesco Russo); Hostaria Nangalarruni di Castelbuono – PA (patron: Giuseppe Carollo).

## **MILANO GOLOSA IN BREVE**

**14-15-16 OTTOBRE 2017**

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

0286462555/1919

[info@milanogolosa.it](mailto:info@milanogolosa.it)

[www.milanogolosa.it](http://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:**

Michele Bertuzzo

347 9698760

[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

Claudia Zigliotto

324 6199999

[claudia@studiocru.com](mailto:claudia@studiocru.com)

## MAIN PARTNER



## PARTNER



MOLESKINE Café

**RULIANO**  
PER EX SUCTUM



**NORDISKA**  
A SCANDINAVIAN JOURNEY





## PARTNER TECNICI

