



Comunicato stampa del 21/09/2017

## **MILANO GOLOSA 2017: LE NOVITÀ DAGLI ARTIGIANI DEL GUSTO**

**Sono oltre 200 i produttori artigiani presenti dal 14 al 16 ottobre a Palazzo del Ghiaccio. Tra gli stand tante novità: dalle conserve e ragù di chioccioline alla crema di latte delle malghe trentine**

Tre giorni per conoscere e scoprire una cucina concreta e popolare attraverso il racconto degli **artigiani del gusto** presenti a **Milano Golosa 2017** a **Palazzo del Ghiaccio** (Milano). Cibovagando tra i corridoi i visitatori potranno immergersi in un viaggio tra le migliori specialità regionali dello stivale selezionate dal Gastronomo, Davide Paolini. Prodotti della tradizione raccontati dai casari, panettieri, salumieri, mastri birrai, vignaioli, pasticceri presenti in fiera. L'appuntamento è **dal 14 al 16 ottobre 2017** a Milano (Via G. Piranesi 14).

**Più di 200 gli espositori artigiani** presenti per proporre il lato migliore della gastronomia e delle materie prime di qualità della penisola. Molte quest'anno le **novità in degustazione**. La prima arriva da Capannoli, nel cuore della Toscana, dove l'**Azienda Arcenni** si dedica all'**elicoltura**. Qui allevano *chioccioline* Helix Aspersa Muller con metodo a ciclo biologico completo in habitat naturale, all'aperto seguendo un'alimentazione priva di pesticidi, mangimi e additivi chimici. A Milano Golosa porteranno le chioccioline trasformate e declinate in diversi modi: chioccioline al naturale al ragù, patè di chioccioline, chioccioline al tartufo e chioccioline ai porri. Da Fermo arriva invece il **Salumificio Mezzaluna** che presenta il *ciauscolo*, patrimonio gastronomico collegato all'identità culinaria dei Monti Sibillini, tra Marche e Umbria. Più che un insaccato si può definire una crema di salame da spalmare direttamente sul pane. Quest'anno presente anche la **comunità di San Patrignano** che, oltre a essere un progetto di recupero e di ragazzi, è una realtà produttiva a filiera corta che trasforma materie prime di qualità in formaggi, insaccati e lievitati. Il *mandorlato di Modigliana*, riconosciuto dal 2010 come prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia



Romagna, sarà quest'anno per la prima volta a Milano Golosa con l'**Azienda Modigliantica** di Modigliana (FC). Un dolce dal sapore antico, la cui produzione è affidata a una ricetta segreta che non prevede l'utilizzo di uova, latte, burro, margarina, burro di cacao e nessun conservante. A Milano Golosa presente anche nelle versioni classico, amarena, pera, caffè. Altra ricetta antica è infine quella del *Dolcelatte* recuperata da **Officine Dolcelatte di Luserna** (TN). Una crema di latte di montagna, proveniente dalle malghe trentine, ideale come dolce su pane, panettone e fette biscottate, ma anche abbinata ai formaggi o da sola con un vino da meditazione. Prima volta a Milano Golosa anche per il **pasticcere Angelo Grippa** di Eboli (SA) e per i suoi lievitati ai profumi e ai sapori della Piana del Sele: dal Pan del Sele con nespole, more selvatiche e fragole della Piana al Juvulese con albicocche juvulesi ebolitane candite al Tre Impasti un po' panettone, un po' babà con uva passa del territorio e bagna al rum. Lardo e carne di suino, sale dolce di Cervia, erbe aromatiche sono invece gli ingredienti della *ventricina* dell'**Azienda Fracassa** di Sant'Egidio alla Vibrata (TE). Un salume che ben si abbina con il Nero di Troia e i taralli di Terrasolata di Trani (BT) o con l'Aglianico del Vulture di Cantina di Venosa (PZ), novità vinicole della manifestazione.

Ancora tra gli stand di Milano Golosa si confermano tanti i produttori con curiosità e prodotti selezionati: dai salumi di maiali "tranquilli" ed extrapesanti di **Bettella** alla coppa piacentina del salumificio **La Rocca**; dal Jamón Ibérico Pata Negra 100% Bellota de **La Fenice** ai culatelli di **Antica Corte Pallavicina**; dalla mortadella **Artigianquality** al capocollo **Santoro**, dai formaggi firmati **Val d'Aveto** ai filetti di tonno **Colimena**, alla birra **Follina** e del **Birrificio Italiano**; dai fichi imbottiti e ricoperti di cioccolato delle **Premiata Ditta Colavolpe** alle confetture e al cioccolato **Stringhetto**; dai lievitati di **Infermentum** ai panettoni siciliani di **Bonfissuto**; dalla **Martarè** di Villa Marta ai gelati **Giavazzi**; dalle focacce della pasticceria **Tabiano** agli intramontabili **Krumiri Rossi**.

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 sarà presto disponibile sul sito della manifestazione ([www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)).

## **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



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE