



Comunicato stampa del 03/10/2017

## **MILANO GOLOSA 2017: TUTTO IL MEGLIO DEL PANINO ITALIANO**

**Il panino in tutte le sue forme. Dal 14 al 16 ottobre Milano Golosa ospita PaniniAmo la nuova area con laboratori, lezioni e in assaggio per i visitatori i panini delle migliori paninoteche italiane**

Panini creativi, vegetariani e vegani. E ancora approfondimenti sulla storia del panino, la scelta dei migliori ingredienti e un corso di food design. Ma soprattutto la possibilità per i visitatori di **acquistare e degustare** i panini delle migliori paninoteche italiane. **Milano Golosa 2017**, dal 14 al 16 ottobre 2017 a Palazzo del Ghiaccio di Milano, ospita **PaniniAmo**, una nuova area dedicata al panino nata con la collaborazione della [Fondazione Accademia del Panino Italiano](#) e in partnership con Petra - Molino Quaglia, Fondazione Birra Moretti e Berkel come partner tecnico. Durante la manifestazione ideata da Davide Paolini che ospita oltre 200 produttori artigiani, quest'anno alla sesta edizione, in programma cinque laboratori dedicati al panino, una lezione con le farine Molino Quaglia e la presentazione delle specialità delle migliori paninoteche d'Italia.

A **PaniniAmo** saranno presenti **le dieci migliori paninoteche d'Italia**, selezionate dalla [Fondazione Accademia del Panino Italiano](#), con le loro specialità in assaggio per i visitatori che le potranno acquistare e mangiare durante i tre giorni di fiera. Le paninoteche presenti sono: **Amuse Bouche** di Milano con *Décolleté* (speck, primo sale, crema di pere caramellate) e *Passepartout* (melanzane grigliate, mozzarella di bufala dop, pomodorino semi dry); la Paninoteca **Alvolo** di Pavia porta il *Panino con Baccalà Mantecato* (senza lattosio), Friarielli Saltati e Maionese al Peperone Crusco e il Panino con Prosciutto crudo di San Daniele Dop e Gorgonzola al Franciacorta; **Giusto Gusto** di Piacenza presente il panino *Giovannona Coscialunga disonorata con onore* (Giovanna di Angelo Capitelli - Pancetta cotta ed affumicata, Mousse del Ducato, Olive Taggiasche) e *Straziarmi*



*ma di baci saziati* (Nino di Angelo Capitelli - Fiocco cotto al miele, Dressing allo yoghurt e zafferano, Cipolle rosse caramellate all'aceto balsamico, Julienne di cavolo viola; la Paninoteca **Venditti Porchetta** di Aquila con il *Panino ai 5 cereali con porchetta, e mouse di castagne e porcini* e il *Panino ai 5 cereali con vellutata di carota, zucca e zenzero*; **Peschef** di Bari presente con il *Panino al Tonno* (Tartare di tonno, Stracciatella, Pomodorino condito, Salsa al basilico) e *Panino al Gamberone* (Gamberone al ghiaccio, Mozzarella, Prosciutto crudo, Crema allo scalogno, Arachide salata); **Panini Durini** di Milano con *Undici* (Crudo di Parma 24 mesi, Brie, Marmellata di fichi) e *Speciale* (Coppa IGP Pecorino, Mostarda di zucca, Spinacino). Con i loro migliori panini presenti anche le paninoteche: **Da Gigione** di Napoli, **Panino Giusto**, **Il Cernacchino** di Firenze, **L'Antica Credenza** di Matera. Tutti i panini presentati saranno abbinati alle birre della **Fondazione Birra Moretti**, mentre i salumi saranno tagliati con le affettatrici **Berkel**.

Il programma dei laboratori dedicati al panino si apre **sabato 14 ottobre alle 17** con **“Hai detto Panino?”**. **Giovanni Rota**, chef che collabora con l'Accademia del Panino Italiano e La cucina italiana, parte dalle basi della costruzione di un panino, per esplorare il mondo del pane da utilizzare per valorizzare gli ingredienti che ne sono racchiusi tra due fette. Con un approfondiremo sui panini della tradizione e quello dei nuovi accostamenti nati dalle tecniche del foodpairing. **Domenica 15 ottobre alle 12** il secondo appuntamento con **“Panini Creativi, Vegetariani e Vegani: il Panino si apre a nuovi mondi”**. Conduce Alessandro Frassica del locale INO e membro dell'Advisory Board dell'Accademia del Panino Italiano. Un corso per capire dove nasce l'idea di un panino, come si possono creare nuove tipologie, quali sono le frontiere che si aprono per il mondo vegetariano e vegano. Sempre **domenica, alle 17**, si tiene **“Come far sorridere un Panino”** con **Beatrice Prada**, food stylist e collaboratrice de l'Accademia del Panino Italiano e de la Cucina italiana. **Lunedì 16 ottobre alle 11** in programma l'incontro **“Ogni Panino ha una storia da raccontare”** con **Alberto Capatti**, massimo intenditore della gastronomia italiana. Ha diretto la rivista La Gola e il mensile Slow di Slow Food. Ha scritto libri e saggi di storia della cucina francese e



italiana ed è stato il primo Rettore dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È ora Presidente dell'Advisory Board dell'Accademia del Panino Italiano. Il suo incontro sarà dedicato alla storia del Panino: si partirà dalle basi storiche per arrivare ai panini, ai tramezzini e ai burger contemporanei. Infine **lunedì alle 14:30** ultimo incontro con “**Pane + ingredienti + pane: il design essenziale del Panino**”. Ogni cibo, per essere valorizzato, ha bisogno di un giusto studio del proprio design alle spalle. E il Panino non fa eccezione. Con **Paolo Barichella**, fondatore del Food Design e opinion leader di riferimento in questo settore, si farà un'esplorazione del mondo del food design, per capire i segreti che si nascondono dietro ogni singolo morso.

Sempre nell'area *PaniniAmo* **domenica 15 ottobre alle 14** in programma *Maremma Cheese Steak*, una lezione di **Molino Quaglia** con Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet (Napoli, Milano). Durante l'incontro verrà presentato un panino morbido da impasto diretto e farina Petra 1 biologica con Cheesesteack di carne di bovino Maremmano e Grana Padano Dop 24 mesi di stagionatura, servito con crema di Papacella Riccia Napoletana con sale dolce di Cervia e olio Evo Terre dei Monaci Dop del Cilento.

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)).

## **FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO**

Fondazione Accademia del Panino Italiano nasce con il desiderio di rendere questa piccola eccellenza gastronomica italiana un mondo importante, un valore attorno al quale far ruotare idee, pensieri, mostre, eventi e progetti. È una realtà che si pone l'obiettivo di creare un network tra produttori, artigiani e creativi al fine di esportare la qualità italiana



all'estero. È un luogo di conoscenza, approfondimento e incontro. L'Accademia del Panino Italiano è un punto di riferimento culturale e accademico per gli operatori e studiosi del settore e per i giovani che vogliono approcciare questo tema per farne una professione. Un luogo capace di coniugare la tradizione territoriale italiana e le innovazioni contemporanee. Per questo motivo offre, ad appassionati o esperti di cucina, corsi di formazione professionali e percorsi totalmente personalizzati per far conoscere il Panino Italiano.

## **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)



Accademia  
**P**anino  
Italiano

**PARTNER**



**PARTNER TECNICO**

*Berkel*