



Comunicato stampa del 13/10/2017

LE ANTEPRIME DI MILANO GOLOSA: UN VIAGGIO TRA I NUOVI SAPORI ARTIGIANI

Al via il 14 ottobre la sesta edizione di Milano Golosa. Fino al 16 tra gli stand tanti gli artigiani del gusto che presenteranno in anteprima le loro novità. Dal bacalà in agrodolce al panettone all'aceto balsamico

Bacalà in agrodolce, perle di zafferano ellenico. E ancora acqua di peperone, panettone all'aceto balsamico, paccherini alla frutta, focaccia ai dieci zuccheri. Sono tanti i produttori artigiani che aspettano l'appuntamento con **Milano Golosa** per presentare i loro prodotti novità. Tra gli stand dei 200 espositori artigiani, veri protagonisti della manifestazione in programma **dal 14 al 16 ottobre 2017** a Palazzo del Ghiaccio, si potranno quindi assaggiare e degustare in anteprima le nuove produzioni gastronomiche dello stivale.

Tra gli stand fa il suo debutto il **Bacalà in Agrodolce** di Morgan Pasqual, artigiano vicentino conosciuto per la *Giardiniera di Morgan*. Il bacalà in agrodolce prende ispirazione dalla ricetta tradizionale vicentina, che prevede l'utilizzo dello stoccafisso, e lo propone in una veste nuova in abbinamento a ceci, verdure in agrodolce, olive liguri e capperi di Pantelleria. Debutto anche per il **Foie Gras senza Gavage** Sousa&Labourdettes de *La Fenice*. Preparato senza forzare artificialmente la nutrizione delle oche che vengono allevate libere di volare e si nutrono di quello che trovano nel loro habitat naturale. Le oche selvatiche accumulano naturalmente il grasso nel loro fegato come nutrimento per il periodo migratorio. **Espressamente sgombro** è un pesce sostenibile di Anzio prodotto con aromi naturali, un nuovo prodotto che si potrà assaggiare allo stand di *Manaide*. La ricetta è nata dalla collaborazione dell'azienda laziale con il cuoco errante, studioso e scrittore del mondo gastronomico Carmelo Chiaramonte. Altre novità sono le **perle di zafferano ellenico**. Allo stand di *Zafferano Ellenico Krokos Kozanis* in anteprima per l'Italia le "Perle di Ellade", pioniere della nuova



linea “Perle Krokus”, cui seguiranno altri prodotti come il caviale. Le perle vengono realizzate con materie prime naturali e conservate con il sale. Sono destinate a usi creativi in cucina, pasticceria, gelateria e mixologia. Allo stand di *Upstream Salmons*, oltre al pregiato filetto di salmone, quest’anno una new entry: la ventresca affumicata. Un taglio insolito per il salmone, che l’azienda emiliana ha deciso di valorizzare per il suo sapore di mare intenso e per la sua consistenza compatta. In anteprima anche le **passate di tre varietà di pomodorini** dell’azienda leccese *Perché ci credo* durante l’estate ha deciso di giocare con 4 varietà di pomodorini leccesi: una mini linea di 4 passate rustiche dal Salento, realizzate con tre pomodori freschi locali (tondo pizzuto leccese, tondo bucato leccese e tondo racalese) piccoli e saporiti, che non escono dai circuiti del consumo locale diretto. Allo stand dell’azienda *Biobacche Toscane*, primo anno a Milano Golosa, si potranno assaggiare le **chips vegetali**. Le verdure di produzione italiana, vengono raccolte, tagliate e disidratate in 24 ore. L’essiccazione a bassa temperatura mantiene la freschezza del prodotto. Alla sesta edizione di Milano Golosa allo stand di *Villa Marta* la nuova linea di **biscottini salati** uscita la scorsa primavera: cantuccini al pistacchio e nocciola e frollini al Parmigiano Reggiano, erbe aromatiche e polvere di pomodoro. Allo stand di *Faieta* in anteprima la **crema bianca di zucchine** Early White Scalopp. La crema si caratterizza per il suo retrogusto di carciofo, tipico dell’ortaggio di nicchia con cui viene realizzata. L’azienda di olio *Terre di Grifonetto* a Milano Golosa debutterà con la linea di **biscotti artigianali senza burro**, prodotti con l’extravergine. Disponibili in quattro tipologie: Cantuccetti, con farina integrale e mandorle; Grifoncelli, con ripieno di cioccolato e peperoncino, Teneri Cuori, con ripieno di mele e uvetta e Cioccolotti, con cioccolato e nocciole. La **focaccia ai 10 zuccheri** è la novità della **pasticceria Tabiano** del maestro pasticcere Claudio Gatti. A Milano Golosa si potrà assaggiare in anteprima la focaccia di Tabiano con 10 zuccheri naturali e biologici, senza saccarosio. Allo stand de *La Baita* la novità è la **confettura di Natale "ricca"**, a base di pesche e albicocche coltivate nella propria tenuta agricola, cioccolato e amaretti. Verrà prodotta in edizione limitata per il periodo natalizio, da consumare da sola, in abbinamento alla pasticceria secca o al panettone tradizionale. Sempre per il Natale anche il **panettone all’aceto**



balsamico della *famiglia Leonardi*, che ha una lunga tradizione nella produzione di aceto balsamico di Modena IGP a filiera corta. Il lievitato si presenta farcito di crema di balsamico realizzata con mosto d'uve tipiche modenesi, concentrato e amalgamato con Aceto Balsamico di Modena IGP. A Milano Golosa faranno il loro debutto anche due prodotti targati *Zolla 14*: Asia confettura di mela cotogna purissima e Auro, **succo limpido di mela** cotogna (70%) e Renetta del Canada (30%), tappo verde blu, affinato in bottiglia per 5 anni che verrà aperto in occasione dell'evento. Allo stand dell'azienda *Il MiOrto* l'ultima creazione di Ezio Casagrande: **l'acqua di peperone®**, ideale per cuocere la pasta, le patate, le minestre di verdure, ma utile anche per realizzare cocktail creativi e sorbetti. I **paccherini alla frutta** sono la novità che troverete nello stand di *Rustichella* d'Abruzzo a Milano Golosa. Disponibili nei gusti ananas, melograno, pesca e albicocca, kiwi, frutti di bosco, si adattano a primi di carne e di pesce e sono ideali per chi ha voglia di stuzzicare la propria creatività in cucina.

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). 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).

MILANO GOLOSA IN BREVE

14-15-16 OTTOBRE 2017

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:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Claudia Zigliotto

324 6199999

claudia@studiocru.com



MAIN PARTNER



PARTNER



MOLESKINE Café

RULIANO
PER EX SUCTUM



NORDISKA
A SCANDINAVIAN JOURNEY





PARTNER TECNICI

