

Comunicato stampa del 18 settembre 2018

OSTERIE ED IDENTITÀ PERDUTE: L'APPUNTAMENTO È A MILANO GOLOSA

Accanto ai produttori artigiani quest'anno arrivano otto osterie selezionate da tutta Italia. Un racconto della tradizione tra assaggi e *show cooking* dal 13 al 15 ottobre 2018 a Palazzo del Ghiaccio

La memoria gastronomica si incontra a Milano Golosa – **dal 13 al 15 ottobre 2018** – con uno spazio tutto dedicato alle **osterie**. Nell'area *show cooking* dell'evento durante i tre giorni si daranno appuntamento otto osterie selezionate in tutta Italia da *Gastronauta*© per raccontare al pubblico la cucina delle osterie, un pezzo di storia gastronomica che rischia di diventare un'identità perduta.

"Sono orgoglioso di far salire sul palco di Milano Golosa – spiega **Davide Paolini**, ideatore della manifestazione - osterie e trattorie per far conoscere la cucina italiana verace, da sempre tenuta fuori dai continui forum spettacolari che ogni giorno sono in scena in ogni angolo d'Italia: dai teatri alle sagre, dalle cene dei Vip alle promozioni aziendali. Questi locali che hanno creato la notorietà della cucina italiana verso i turisti che affollano lo stivale, sono tra l'altro gli utilizzatori e i promotori dei prodotti italiani. E non potevano mancare ad un evento, Milano Golosa, palcoscenico degli artigiani del cibo”.

Le osterie racconteranno in otto *show cooking* aperti al pubblico i piatti dei territori di provenienza. Ci saranno le ricette della tradizione di Cremona dell'*Osteria De L'Umbreleer* e quella della vicentina Gambellara dell'*Antica Osteria del Castello*; i sapori del Parco del Pollino come la melanzana rossa e i fagioli poverelli bianchi di Rotonda di *Trattoria A'rimissa* e gli 83 anni di pasta fresca della Signora Iolanda della *Trattoria Iolanda Ferramosca* del Salento. Ancora la storia della *Trattoria Mirta* a Milano che tiene chiuso il sabato e la domenica per stare in famiglia e l'*Osteria della Villetta* con le verdure che

provengono dall'orto delle colline della Franciacorta. Infine la tradizione della cucina emiliana e di quella romagnola rappresentate da due osterie: *Osteria delle Vigne* la prima e *Locanda La Campanara* la seconda.

Da programma si comincia il **sabato** alle 16 con *Osteria De L'Umbreleer* di Cicognolo (CR); alle 17 *Trattoria Iolanda Ferramosca* di Lucignano (LE); alle 18 *Trattoria Mirta* di Milano. Si continua **domenica** alle 11 con *Osteria della Villetta* di Palazzolo (BS); alle 15.30 con *Trattoria A'rimissa* di Rotonda (PZ); alle 18.30 *Antica Osteria del Castello* (Gambellara,VI). Infine due appuntamenti il **lunedì**: alle 11 *Osteria delle Vigne* di Viazzano Fornovo (PR) e alle 12 *Locanda La Campanara* di Galeata (FC).

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 10 alle 17). L'ingresso è a pagamento. Il programma sarà presto disponibile sul sito della manifestazione (www.milanogolosa.it). Ingresso a pagamento: adulti 12 euro - Bambini 6-12 anni 5 euro - bambini minori 6 anni ingresso gratuito.

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: 10:00 – 17:00

BIGLIETTI

Adulti 12 euro - Bambini 6-12 anni 5 euro - Bambini minori 6 anni ingresso gratuito

Ufficio stampa MILANO GOLOSA:

Claudia Zigliotto
371 3350217
claudia@studiocru.com

Giada Azzolin
371 1135535
giada@studiocru.com