

Comunicato stampa 8 ottobre 2018

MILANO SI FA GOLOSA DI PANINO ITALIANO

A Milano Golosa torna PaniniAmo, l'area nata con la collaborazione della Fondazione Accademia del Panino Italiano. Per il pubblico: panini certificati dall'Accademia, tanti laboratori e una sfida tra food blogger

I panini certificati dalla **Fondazione Accademia del Panino Italiano** al centro di **PaniniAmo**, l'area di Milano Golosa che torna a Palazzo del Ghiaccio per raccontare un prodotto simbolo della tradizione gastronomica. Durante i tre giorni della manifestazione di **Davide Paolini** – dal 13 al 15 ottobre 2018 – il pubblico potrà assaggiare ed acquistare i panini che hanno ottenuto la Certificazione del Panino Italiano, secondo il disciplinare messo a punto dall'Accademia, e verificati da uno specifico Comitato. **PaniniAmo** vede la presenza di banchi di degustazione sempre al lavoro per degustatori e appassionati. I locali e i panini certificati presenti a Milano Golosa nell'area **PaniniAmo** sono otto. Davide Longoni con il suo *panino Cisalpino*; Raimo Chiacchiera di HamHolyBurger con il suo *Belpaese*; Gianluigi Mandico di Panem con *Panino Italia*; Stefano Pibi di Pbread Natural Bakery di Cagliari con *Oro di Sardegna*; Panino Giusto con tre ricette: *Tra i due* e *Milano 2015* creati da Claudio Sadler e *Siciliano* (unica proposta vegetariana); Lucio Mele di Pescaria con il suo *Panino alla Tartare di Tonno*; Raffaele Venditti e il suo *Porchetta Regina*. A questi si aggiunge Rovagnati, main partner di Milano Golosa. L'azienda del Gran Biscotto presenta il suo panino certificato in collaborazione con l'Accademia del Panino Italiano. *Gran Michetta Gran Biscotto*, questo il nome del panino che celebra il prosciutto cotto più famoso d'Italia. Pochi ingredienti tutti d'eccellenza rappresentano il ritorno alla genuinità, proprio come il Gran Biscotto, preparato dalla selezione delle migliori materie prime, con una formula segreta invariata da oltre 30 anni. Il panino potrà essere degustato presso la postazione di CrudoCotto by Rovagnati 1943 e sarà inoltre

protagonista di un contest tra food blogger, che si sfideranno nella migliore reinterpretazione: l'appuntamento è **sabato 13 ottobre alle 17** e **domenica 14 alle 13**. **Lunedì**, invece, **la finale avrà luogo alle 13**.

Nell'area dedicata ai Panini Certificati ci saranno ancora tanti altri appuntamenti: dai laboratori sulla panificazione domestica con l'esperto Davide Longoni (sabato alle 18 e domenica alle 10:30) all'abbinamento panino e birra. **Lunedì 15 ottobre alle 11:30** infatti l'**Università della Birra** - il Servizio di Formazione d'eccellenza del Gruppo HEINEKEN Italia che propone percorsi di approfondimento in ambito birrario - organizzerà un incontro di approfondimento sul food pairing dedicato ai professionisti del settore, dove racconterà due birre e le proporrà in abbinamento a dei panini. Sempre di food pairing si parlerà anche negli incontri organizzati in collaborazione con **Lavazza** dal titolo *P-Factor: e se il fattore p del panino fosse il caffè? ABC del Coffee Pairing* (sabato alle 16, domenica alle 15, lunedì alle 10). Nella sala laboratori PaniniAmo si parlerà anche di *Stagionalità e impasto a bassa fermentazione*, un incontro organizzato da **Petra – Molino Quaglia** il lunedì alle 14 con Alessio Rovetta della Pizzeria dei 7 Ponti di Cenate di Sopra (BG). E per approfondire la cucina degli avanzi ci saranno Alessandro Frassica e Lisa Casali con *Panino a due passi, dal frigo alla tavola. Come usare gli avanzi per creare un panino da 10 e lode* (sabato alle 15).

Milano Golosa 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