



MILANO GOLOSA 2019

DAL 12 AL 14 OTTOBRE LA MANIFESTAZIONE DEDICATA AGLI ARTIGIANI DEL GUSTO TORNA AL PALAZZO DEL GHIACCIO CON IL MOTTO "ASSAGGIA, CONOSCI, IMPARA PER NON SPRECARE"

I PRODUTTORI ARTIGIANALI E I SAPORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA SI INCONTRANO CON ASIAN TASTE, LA NOVITÀ 2019 DEDICATA ALLA GASTRONOMIA ASIATICA

Milano, luglio 2019 – Dal 12 al 14 ottobre al Palazzo del Ghiaccio di Milano torna l'appuntamento **Milano Golosa**, la manifestazione enogastronomica ideata dal Gastronomauta© Davide Paolini dedicata alla produzione artigianale italiana di nicchia giunta ormai alla sua ottava edizione.

Tre giorni all'insegna di gastronomia ed **enologia** italiane di alta qualità, **tre giorni in cui 200 artigiani del gusto approdano a Milano** per portare eccellenza di sapori, profumi, divertimento, per raccontare la materia prima e le cucine della tradizione italiana. Accanto ai produttori e agli artigiani, un percorso di degustazioni, cooking show, seminari, approfondimenti.

LA NOVITÀ 2019: ASIAN TASTE

L'ottava edizione di Milano Golosa è caratterizzata da un'importante novità: **per la prima volta l'Italia si trova a dialogare con un'altra cultura gastronomica, quella asiatica.**

"Quest'anno Milano Golosa ospita Asian Taste perché Milano deve diventare la capitale della contaminazione culturale, anche in cucina", afferma a questo proposito Il Gastronomauta, Davide Paolini.

Una mescolanza di sapori e tradizioni che non snatura l'anima di Milano Golosa: il filo conduttore rimane, come ormai da consuetudine, la ricerca delle eccellenze del gusto, della biodiversità, dell'alta qualità, dell'eco-sostenibilità, la contaminazione e l'incontro tra cucine diverse. Incontro che dà vita a sapori nuovi, inediti, da cui lasciarsi incuriosire, affascinare, ispirare: la manifestazione è un viaggio nel gusto e nel cibo, alla ricerca del tratto comune che unisce la tradizione italiana a quella asiatica.

Un intero padiglione è dedicato esclusivamente all'Asia, ai ristoratori che hanno portato l'offerta gastronomica orientale italiana a un alto livello, cambiandone il paradigma di consumo e rendendola un mercato in netta crescita.

MILANO GOLOSA

12 / 13 / 14 Ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio

Via G.B. Piranesi 14 – Milano

ufficiostampa@milanogolosa.it



Quattro le aree che compongono il padiglione Asian Taste:

- l'**Asian Street Market**, un vero e proprio bazar, un mercato dove i protagonisti sono gli ingredienti della cucina asiatica così come gli ingredienti italiani che si prestano per giocare con i sapori orientali;
- la **Sala Beverage**, per momenti di approfondimento e degustazioni di sakè, birra, vino e tè, un'unione di Italia e Oriente anche per quanto riguarda il bere;
- l'**Area Ristorante**, dove assaporare i gusti della tradizione millenaria asiatica guidati dagli chef cinesi e giapponesi;
- un'**area dove scoprire l'oggettistica** come kimono, bacchette, fumetti, ceramiche, piatti, e un vivaio con i bonsai.

Insomma, un'immersione totale nelle culture asiatiche, che sembrano così distanti dalla nostra tradizione mediterranea ma che hanno molti punti di contatto da scoprire e su cui giocare, e allo stesso tempo tante differenze da cui lasciarsi ispirare.

Il programma di Asian Taste, a cui ha fortemente collaborato **Maria Pranzo**, curatrice di **NO MAYO**, la prima guida italiana ai ristoranti asiatici, è arricchito da nomi importanti nel panorama gastronomico italiano: la stella Michelin giapponese IYO, la cucina cantonese di MU dim sum, la prima House of Sake italiana Sakeya, ma anche Vietnam Mon Amour, Gong, Basara, MAIDO, la Gastronomia Yamamoto. Sapori da tutta l'Asia pronti a conquistare tutti i tipi di palato.

MILANO GOLOSA 2019 È ECOSOSTENIBILE

Per il 2019 Milano Golosa si è resa ancora più attenta al tema dell'eco-sostenibilità: l'obiettivo è stato rendere l'intera manifestazione **plastic-free e bio-sostenibile**, dai prodotti all'allestimento, con uno sguardo al futuro e all'ambiente.

OSPITI E PRODUTTORI

Non possono mancare inoltre per l'ottava edizione di Milano Golosa chef e ospiti d'eccezione: Il gastronomo ha deciso di puntare sui **giovani talenti come i ristoratori milanesi** Diego Rossi di Trippa, Federico Sisti del Ronchettino, Gabriele Faggionato di Carlo e Camilla in Duomo ma anche **grandi chef stellati come** Giuseppe Mancino del Piccolo Principe di Viareggio e Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa.

Non solo chef: molti sono i nomi degli ospiti e dei produttori artigiani che vale la pena conoscere e approfondire.

MILANO GOLOSA

12 / 13 / 14 Ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio

Via G.B. Piranesi 14 – Milano

ufficiostampa@milanogolosa.it



Tra i produttori, ad esempio, l'**Azienda Agraria Paolo Petrilli**, della provincia di Foggia, che si occupa da sempre di agricoltura sostenibile e biologica, per una produzione senza utilizzo di pesticidi e diserbanti. Produzione che fa dei pomodori il fiore all'occhiello: Sammarzano, Torremaggiorese e Prunilli; ma anche pasta artigianale e vino di Puglia. Ma anche l'azienda toscana **Erba del Chianti**, che a partire da una produzione di canapa – da sempre presente sulle colline di Firenze, coltivata da generazioni e generazioni – sviluppa una vasta gamma di prodotti, dalle creme cosmetiche, agli olii, dalla farina e le paste fresche alle birre.

Dalla provincia di Torino c'è **BambùBio**, azienda biologica nata dall'idea della chef e ricercatrice Marianna Ziliati che produce prodotti alimentari a base di germoglio di bambù, prodotti ricchi di sostanze nutritive e allo stesso tempo poveri di grassi.

Ma anche formaggi: **I Sapori delle Vacche Rosse** è un'azienda di Reggio Emilia dedicata alla Vacca Rossa Reggiana e al suo latte, di altissima qualità quanto raro. A partire da questo latte, Luciano Catellani, proprietario del caseificio, produce il suo formaggio Vacche Rosse Razza Reggiana, vincitore del premio Italian Cheese Awards nel 2016, ma anche yogurt, ricotta, mozzarella, burro.

A curare la selezione di caseifici è il giornalista ed esperto di formaggi **Alberto Marcomini**.

I PARTNER dell'edizione 2019

- **CELLI GROUP**: da sempre è attento al bere acqua responsabilmente. L'acqua è un bene comune e insostituibile: ecco perché bisogna imparare a consumarla in maniera consapevole, soprattutto nel mondo della ristorazione dove la parola spreco regna sovrana. Attraverso l'arte della spillatura, Celli garantisce un'acqua fresca o a temperatura ambiente, naturale o gassata, compatibile con il rispetto dell'ambiente. In un'ottica Plastic Free, Milano Golosa vuole coinvolgere Celli Group come esempio riuscito di un bere smart e sostenibile. Durante l'evento ci sarà un incontro sul consumo consapevole di acqua e verranno distribuite borracce plastic free.

- **LAVAZZA**: al partner Milano Golosa dedica «L'Isola del Caffè» nel nuovo spazio dedicato alle esperienze. Una zona pensata per ospitare un massimo di 20 persone contemporaneamente che, una volta accomodate al bancone, potranno usufruire di degustazioni «narrate». Il caffè servito, che varierà in base ai momenti della giornata, sarà accompagnato da un racconto sulle sue origini, peculiarità e proprietà organolettiche.

- **PETRA MOLINO QUAGLIA**: «L'Isola della Farina» farà parte della nuova area dedicata alle esperienze di Milano Golosa. Ci sarà un bancone dove massimo 20 persone potranno usufruire di degustazioni «narrate». Nei diversi momenti della giornata (colazione, pranzo, merenda, aperitivo)

MILANO GOLOSA

12 / 13 / 14 Ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio

Via G.B. Piranesi 14 – Milano

ufficiostampa@milanogolosa.it



ci saranno preparazioni (dolci, pasta, pizza) a base di vari tipi di farine Petra con spiegazioni sulla tracciabilità della filiera.

Gli altri partner con progetti di alto valore che verranno presto inseriti nel programma della manifestazione

- **REGIONE LOMBARDIA;**
- **ACQUE LEVICO**
- **CASEIFICIO VAL D'AVETO**
- **VOLVO**
- **PARMIGIANO REGGIANO**

INFO GENERALI

Milano Golosa è aperta al pubblico sabato 12 ottobre (dalle 12 alle 20), domenica 13 ottobre (dalle 10 alle 20) e lunedì 14 ottobre (dalle 10 alle 17). L'ingresso è a pagamento; i biglietti saranno presto acquistabili online e in cassa. Il programma sarà presto disponibile sul sito della manifestazione (www.milanogolosa.it). Bambini sotto i 6 anni gratuiti. Dai 6 ai 12 biglietto ridotto 5 euro.

12-13-14 ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio, via G.B. Piranesi 14, Milano

Tel. 0286462555/1919 – mail: info@milanogolosa.it

www.milanogolosa.it

Orari al pubblico

Sabato 12 ottobre - 12:00 - 20:00 Domenica 13 ottobre - 10:00 - 20:00 Lunedì 14 ottobre - 10:00 - 17:00

Follow us

Facebook: [@MilanoGolosa](https://www.facebook.com/MilanoGolosa)

Twitter: [@ilgastronauta](https://twitter.com/ilgastronauta)

Instagram: [@gastronauta_official](https://www.instagram.com/gastronauta_official)

MILANO GOLOSA

12 / 13 / 14 Ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio

Via G.B. Piranesi 14 – Milano

ufficiostampa@milanogolosa.it



UFFICIO STAMPA



VALENTINA PAOLINI

339 8434196

ufficiostampa@milanogolosa.it

MIRIAM BARONE

339 7004020

ufficiostampa@milanogolosa.it

MILANO GOLOSA

12 / 13 / 14 Ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio

Via G.B. Piranesi 14 – Milano

ufficiostampa@milanogolosa.it