



## **Si chiude Milano Golosa. Grande partecipazione di pubblico durante la “tre giorni” milanese dedicata al “cibo senza sprechi”.**

*Ottobre 2013, Milano* - È terminata lunedì 14 ottobre Milano Golosa, l'evento enogastronomico che anche quest'anno ha svelato i segreti per fare una spesa sostenibile e di qualità e che si è svolta **da sabato 12 fino a lunedì 14 ottobre presso il Progetto Calabiana Milano** (via A. Calabiana 6, Milano).

Grande successo di pubblico per la seconda edizione di **Milano Golosa**, a cui hanno partecipato **più di 5.200 visitatori** che hanno voluto testare con il proprio palato le raffinatezze di **oltre 180 espositori** provenienti da tutta Italia, ma non solo. Le lezioni e i laboratori hanno registrato per tutti e tre i giorni una grande partecipazione di pubblico che, con interesse e curiosità, ha ascoltato esperti in molti campi del settore enogastronomico e degustato i loro prodotti. Gli spazi dell'*Università della Spesa*, delle *Officine del Gusto* e la *Sala del Tempo* hanno ospitato personaggi del calibro di **Alberto Affer**, il cuoco di bordo che ha insegnato a ottimizzare gli acquisti dei generi alimentari per una settimana, **Maurizio e Andrea** dalla II edizione di Masterchef, hanno creato un piatto a sorpresa usando i prodotti degli artigiani presenti a Milano Golosa, **Davide Longoni** (Panificio Longoni) e **Roberto Andreoni** (chef del ristorante La Fata Verde) hanno proposto un menù low cost, ma d'alto impatto, utilizzando il pane invecchiato di una settimana. Ma ancora assaggi di tè con Francesca Natali e Arte del Ricevere, e degustazione di vini che parlano del proprio territorio con il sommelier **Luca Gardini**; **Marco Giannasso**, Unionbirrai, ha svelato invece tutti i segreti per fare la birra fatta in casa e a quali cibi abbinarla. Anche l'**Assessore all'Agricoltura Regione Lombardia Gianni Fava** non ha potuto mancare all'appuntamento più goloso di Milano, partecipando lunedì 14 ottobre alla manifestazione.

"È stata una seconda edizione che è andata al di là delle nostre previsioni" dichiara Davide Paolini, ideatore della kermesse milanese assieme a V-Lab, "sia per la partecipazione degli espositori e dei partner nonché dei visitatori, per cui da domani cominceremo a lavorare per l'edizione 2014 con un pensiero anche a quella del 2015, anno importante per Milano e l'Italia".

Infatti è grazie anche all'intervento di aziende provenienti da tutta Italia che Milano Golosa è stata così ricca e apprezzata da tutti. Hanno aderito: **Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Alce Nero, Consorzio del Chianti Classico, Direzione Generale Agricoltura di Regione Lombardia e Acquerello**. Da segnalare la presenza di una rappresentanza di artigiani spagnoli, con in testa **Joselito, Conservas de Cambados** con le specialità del mare della Galizia, **Sanfilipo e Linda Playa** con le acciughe del Mar Cantabrico. E ancora: **Zafferano Leprotto, La Campofilone, Flamigni, Fiasconaro, l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, Vecchio Varzi, Verrigni, Fonterosa, Artigiani di Bottega, Sapori & Dintorni Conad, il Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP, l'Organizzazione di Produttori Faro, Cerreto Gusti, Molino Quaglia, Acqua Boario e KitchenAid**.

Per l'edizione 2014 Milano Golosa sarà ancora più ricca di intuizioni e novità per tutti i palati. Ne assaggeremo (ancora) delle belle!





**MILANO GOLOSA | 12-14 OTTOBRE 2013**

Organizzato da: Gastronauta e V-Lab  
info@milanogolosa.it - [www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)

**MAIN PARTNER**



**UFFICIO STAMPA - PAOLINI COMUNICAZIONE**

Valentina Paolini, Paola Marconato  
Email: [vp@paolinicomunicazione.it](mailto:vp@paolinicomunicazione.it) - [info@paolinicomunicazione.it](mailto:info@paolinicomunicazione.it)  
Tel: 339.8434196

