



Comunicato stampa del 03/08/2016

MILANO GOLOSA: LA MATERIA, PRIMA DI TUTTO

Dal 15 al 17 ottobre al Palazzo del Ghiaccio prende il via il viaggio del Gastronauta tra gli artigiani del gusto con approfondimenti su farina, luppolo, miele, latte e cacao. Espositori: tante adesioni, tutto esaurito

La **materia prima** come punto di partenza. Dal 15 al 17 ottobre a **Palazzo del Ghiaccio** di Milano torna per il quinto anno **Milano Golosa**, la manifestazione ideata da Davide Paolini dedicata alle eccellenze regionali del paese. **200 gli espositori artigiani** confermati, tanti in lista di attesa, in una tre giorni di incontri, laboratori, ricette per un racconto gastronomico che mette al centro il concetto di purezza in cucina e l'importanza di qualità degli ingredienti.

Il programma, in particolare, darà voce a un approfondimento su cinque ingredienti: il **cacao**, raccontato da Claudio Corallo, agricoltore italiano a Principe- São Tome, considerato il produttore numero uno al mondo di cacao; il **latte**, con Roberto Rubino presidente Anfosc (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo), Associazione che difende il latte prodotto esclusivamente con il latte di animali al pascolo; il **luppolo**, rappresentato da Eugenio Pellicciari di Hops Company Italia, la prima azienda italiana a produrre e commercializzare luppolo, principalmente luppoli di origine americana, ma impegnata anche nella ricerca di diversi genotipi autoctoni per selezionare inedite varietà sperimentali di origine italiana.; il **miele**, con la testimonianza di dell'apicoltore Andrea Paternoster della Mieli Thun che con la sua azienda è impegnato nel promuovere le qualità dei mieli attraverso la ricerca di siti di raccolta sempre più isolati e puri, in grado di offrire mieli mono-origine prima sconosciuti.. E infine la **farina**, ingrediente alla base della nostra cultura alimentare.



Tra gli ospiti presenti confermate: **Valeria Mosca**, nota forager, anima del centro ricerche Wood-ing sui cibi selvatici e **Alice Agnelli**, fondatrice del blog *Gipsy in the kitchen* che unisce una cucina leggera a viaggi e moda.

Cibovagando tra i corridoi di Milano Golosa sarà inoltre possibile conoscere **tanti prodotti caseari**, tra cui il Frant friulano, i formaggi di capra, le caciotte di latte vaccino, il Castelmagno d'alpeggio, il ravaggiolo. Tra le novità di questa edizione c'è il **trombolotto**, un condimento naturale la cui ricetta affonda le sue radici nelle antiche preparazioni dei monaci cistercensi. Il trombolotto è una salsa ai profumi di olio, limone trombolotto e varie erbe. Sarà presente il **crunch di Renato Bosco**, delle bevande fermentate non alcoliche; tanti vini come il Lambrusco di Modena, il Chianti, il Chiaretto. **Tra i salumi**: la galantina di pollo, il salame d'oca, il prosciutto di Parma, di San Daniele, di Saint Marcel, di Sauris; la mortandela; la carne, il capocollo di Martina Franca, la porchetta di suino nero lucano; la testa in cassetta ligure. Molte le chicche ittiche, quali la trota affumicata, il salmone la bottarga di muggine. Tanti i **panettoni** realizzati con la pasta madre.

L'evento sarà aperto al pubblico **sabato 15 ottobre** (dalle 14.30 alle 22), **domenica 16 ottobre** (dalle 10 alle 20) e **lunedì 17 ottobre** (dalle 10 alle 17.30). Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi – ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di **Fuori Milano Golosa**. 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 sarà presto disponibile sul sito della manifestazione (www.milanogolosa.it).

Ufficio stampa MILANO GOLOSA:

Michele Bertuzzo
347 9698760
michele@studiocru.it

Claudia Zigliotto
340 7165858
claudia@studiocru.com