



Comunicato stampa del 20/09/2016

MILANO GOLOSA 2016: PIACERI DEL CIBO E CUCINA RESPONSABILE

Gluten free, agricoltura sinergica, foraging. Se ne parla dal 15 al 17 ottobre a Palazzo del Ghiaccio con Pietro Leemann, Laura Torrisi, Sonia Peronaci

La **cucina senza glutine**, l'**agricoltura sinergica** e il **foraging**: c'è tutto il meglio della cucina consapevole e responsabile **dal 15 al 17 ottobre 2016** a Palazzo del Ghiaccio di Milano per **la quinta edizione di Milano Golosa**. Accanto a più di 200 artigiani del gusto in esposizione e ai tanti approfondimenti sulla **materia prima** – tema di questa edizione – ci sarà spazio per un racconto sulla **cucina attenta ai nuovi stili che avanzano**, tenendo sempre al centro l'importanza della qualità degli ingredienti.

Tra gli ospiti invitati a parlare di **gluten free** ci sono la food blogger intollerante al glutine Sonia Peronaci e l'attrice Laura Torrisi - che nel 2009 ha scoperto di essere celiaca - che con **Schär**, azienda leader del senza glutine in Europa, da settembre a novembre sono impegnate in *Gusto Senza Glutine in Tour*. Una campagna che si propone di celebrare il gusto ed il benessere della cucina gluten free e che vede Milano Golosa come una delle tappe del tour.

Laura Torrisi, domenica 16 ottobre alle 15, porterà la sua testimonianza di donna e mamma, raccontando come fare scelte alimentari gluten free privilegiando materie prime di qualità, sapori autentici e l'amore per il buon cibo.

Sonia Peronaci sabato 15 ottobre sarà, invece, protagonista di due interventi: uno show cooking per insegnare alcune semplici ricette senza glutine e una lezione su come l'essere intollerante al glutine ha stimolato la sua creatività in cucina.



Sempre dedicata al mondo gluten free in programma domenica 16 ottobre **una lezione di Letizia Saturni**, specialista in Scienze dell'alimentazione e membro del Dr. Schär Institute, per scoprire come una riduzione del glutine nella dieta quotidiana possa influire positivamente sul nostro benessere.

Sabato 15 alle 17 sarà il turno di **Pietro Leemann** con l'incontro: "*Agricoltura sinergica e cucina. Il cuoco contadino è possibile?*". Pietro Leeman porterà l'esperienza del suo Ristorante stellato Joia impegnato nella diffusione di **Alta cucina naturale** con piatti vegetariani e vegani a partire da ingredienti di origine biologica, biodinamica e da agricoltura sinergica.

Domenica 16 ottobre alle 16 Valeria Margherita Mosca parlerà di foraging raccontando il suo impegno con il progetto *Wood*ing* che sta promuovendo in Italia la cultura dell'alimentazione a base di cibi spontanei selvatici.

Per Milano Golosa sono previsti **200 espositori artigiani**, 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. L'evento sarà aperto al pubblico **sabato 15 ottobre** (dalle 13 alle 21), **domenica 16 ottobre** (dalle 10 alle 20) e **lunedì 17 ottobre** (dalle 10 alle 17). 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

Main Partner



Best in Gluten Free

Partner



CANTINA TOLLO



Partner Tecnici

