

Comunicato stampa del 12/10/2016

## **MILANO GOLOSA 2016: DAL CREPUSCOLO DEGLI CHEF AL RITORNO DEL CIBO ARTIGIANO**

**Dal 15 al 17 ottobre va in scena Milano Golosa. Domenica 16 Paolini presenta il nuovo libro e consegna il Premio Kia alle botteghe del gusto**

Manca poco alla nuova edizione di **Milano Golosa** in programma dal 15 al 17 ottobre a Palazzo del Ghiaccio. E il messaggio che arriva da **Davide Paolini** è preciso: fare cultura della materia prima e degli artigiani del gusto.

Per questo durante i tre giorni di manifestazione il cibo artigiano non sarà solo protagonista con i 200 produttori, ma sarà anche oggetto di discussione e confronto nei molti incontri e dibattiti in programma. Nella stessa direzione di Milano Golosa va anche l'ultimo libro di Paolini, edito da Longanesi: **“Il crepuscolo degli chef. Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi”**. La presentazione sarà **domenica 16 ottobre alle 17** a Palazzo del Ghiaccio nel corso di un dibattito in cui Paolini ha chiamato ad intervenire tre voci differenti sul tema: lo chef **Davide Oldani**, **Giacomo Mojoli** di Slow Food e **Luca Vercelloni**, esperto di marketing alimentare.

Il cibo artigiano sarà anche valorizzato con la prima edizione del **Premio Kia alle Botteghe Golose d'Eccellenza**, un'iniziativa nata in collaborazione con Kia Motors Italia. Il premio nasce nello spirito di un ritorno al prodotto e alla materia prima. Saranno **premiati 13 botteghe** selezionate in tutta Italia, già definite dal Gastronomo anni fa "dietro al banco" nella *Guida ai Ristoranti del Sole 24 Ore*, che si sono distinte nella ricerca delle proposte al banco e tra gli scaffali, divenendo punto di riferimento per i buongustai e scandendo una sorta di mappa del gusto italiana. La premiazione sarà **domenica 16 alle 14** e le botteghe vincitrici

sono: **Erbavoglio** di Aosta, **Gastronomia Gallo** di Torino, **Parla come mangi** di Rapallo (Genova), **Damini – Macelleria e Affini** di Arzignano (Vicenza), **Latte e...** di Treviso, **Baita del Formaggio** di Milano, **Enogastronomia Giusti** di Modena, **Gastronomia Galanti** di Firenze, **Il Merlo di Camaiore** di Camaiore (Lucca), **Roscioli** di Roma, **La Tradizione** di Roma, **La Tradizione** di Vico Equense (Napoli), **Campania Mia** di Napoli.

**Milano Golosa** 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 completo è disponibile sul sito della manifestazione ([www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)).

**Ufficio stampa MILANO GOLOSA:**

Michele Bertuzzo  
347 9698760  
[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

Claudia Zigliotto  
340 7165858  
[claudia@studiocru.com](mailto:claudia@studiocru.com)



## Main Partner



Best in Gluten Free

## Partner



1.300 anni del primo territorio di vino.



CANTINA TOLLO



## Partner Tecnici

