

MILANO GOLOSA – Dal 12 al 14 ottobre torna al Palazzo del Ghiaccio di Milano

Milano – 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.

Un'edizione che segna **una svolta** nella tradizione dell'evento, **puntando sulla contaminazione culturale e gastronomica. Milano Golosa 2019 ospita** infatti **Asian Taste**, un intero padiglione dedicato all'Estremo Oriente e ai ristoratori che hanno portato l'offerta gastronomica asiatica italiana a un alto livello, cambiandone il paradigma di consumo e rendendola un mercato in netta crescita. *“Quest'anno Milano Golosa ospita Asian Taste perché Milano deve diventare la capitale della contaminazione culturale, anche in cucina”*, afferma Davide Paolini.

Asian Taste, nato dalla collaborazione tra Gastronomauta e NO MAYO di Maria Pranzo (la prima guida ai ristoranti asiatici in Italia, www.nomayo.org), è un vero viaggio nel gusto, un'immersione nelle tradizioni e nelle diverse culture asiatiche che sembrano così distanti dalla nostra ma che danno la possibilità di esplorare la contaminazione.

Tutto questo con uno sguardo rivolto alle necessità ambientali contemporanee: **Milano Golosa ha infatti orgogliosamente conseguito l'obiettivo di essere totalmente ecosostenibile**, eliminando totalmente la **plastica** dai prodotti e dall'allestimento, utilizzando prodotti e riunendo produttori che hanno in comune con la manifestazione la massima attenzione all'ambiente. Grazie alla collaborazione con **Celli**

Group verranno distribuite borracce plastic free, mentre l'acqua ufficiale di manifestazione, **Acqua Levico**, è totalmente in vetro.

Sabato 12 ottobre alle 15, all'interno dell'area masterclass è imperdibile il **dibattito sull'ecosostenibilità** che vede il Gastronomo insieme ai partner Acque Levico nella persona di Marilì Franzoni, Celli Group con Mauro Gallavotti, Testa Conserve con Nino Testa, Molino Quaglia con Piero Gabrielli, Giò Porro con Andrea Porro e Tu si Bio con Maurizio Rubera per discutere sulla sostenibilità nei diversi comparti dell'enogastronomia, dalla pesca alla salumeria, all'acqua, farina fino al packaging.

COOKING SHOW E MASTERCLASS

Gli appuntamenti con gli chef e i produttori sono le colonne portanti di Milano Golosa e Asian Taste. Le masterclass e i cooking show hanno una durata di 45 minuti, sono gratuiti previa iscrizione in loco.

Sabato 12 ottobre alle 14 nell'area Volvo di Milano Golosa si inizia a spron battuto con il cooking show dello chef **Fabio Pisani de Il Luogo di Aimo e Nadia**, e alle 15 con quello dello chef **Guglielmo Paolucci**, del ristorante orientale **Gong**, nell'area di Asian Taste. A seguire, alle 16 il cooking show di **Federico Sisti**, chef dell'Antica Osteria Il **Ronchettino** di Milano, e per Asian Taste l'incontro con lo chef **Umberto Bombana del ristorante 8 1/2 Otto E Mezzo BOMBANA**, il celebre ristorante italiano di Hong Kong unico tre stelle Michelin italiano fuori dai confini nazionali, che racconta alcuni funghi asiatici, tra cui il pregiato Matsutake.

Per ogni cooking show il **Consorzio Prosecco doc** prevede un momento di brindisi per sigillare l'incontro.

Domenica 13, si parte alle 12 con il cooking show dello chef bistellato **Giuseppe Mancino**, del Piccolo Principe a Viareggio, seguito alle 15 dallo chef del Al Pont de Ferr **Ivan Milani**.

Alla stessa ora ma nello spazio di Asian Taste lo chef e il sushiman dello stellato giapponese **Iyo** e la masterclass dedicata alla **cerimonia del tè** tenuta dal ristorante di cucina tradizionale cantonese **MU dimsum**. Particolare rilievo al tema della contaminazione nel cooking show dello chef **Gabriele Faggionato** del celebre Carlo e Camilla in Duomo, che alle 16 nell'area Volvo propone capesante marinate con blue tea e ibisco, yuzu, mela verde e wasabi. Sempre di contaminazione tratta la degustazione di **sakè in abbinamento ai prodotti italiani** tenuta da Uniontrade alle 16 così come il cooking show delle 19 dello chef di Casa Ramen Luca Catalfamo.

Lunedì 14 ottobre la giornata inizia alle 10,30 con la premiazione da parte di Davide Paolini dei locali storici milanesi, a cui nel pomeriggio seguiranno i premi alla miglior pizzeria e miglior gelateria per Milano Golosa, e al miglior ristorante asiatico per Asian Taste a cura di NO MAYO. Alle 11 c'è il cooking show dello **chef Diego Rossi di Trippa** e alle 12 la degustazione **del vino cinese Ao Yun** tenuta dal sommelier del ristorante La Pergola di Roma, Marco Reitano. Alle 13 lo chef Kumalè, alias Vittorio Castellani, tiene un showcooking in collaborazione con Uniontrade nell'area Volvo. **La tradizione millenaria del taglio del tonno giapponese** viene raccontata **da Longino & Cardenal con Balfegò** alle 12,30 con l'appuntamento "Il katai di Noboyuki Tajiri", in cui un tonno Belfagò di oltre 100 kg viene sezionato secondo l'arte millenaria del Katai dal sushi master **Noboyuki Tajiri**; e alle 14 il cooking show dello chef spagnolo **Ekaitz Apraiz Olaeta** (del Ristorante Tunateca di Barcellona) che racconta come cucinare il quinto quarto del tonno, le parti che vengono comunemente scartate.

A partecipare a questi momenti la **Regione Lombardia**: il pomeriggio di sabato 12 ottobre ha in progetto una merenda e un laboratorio sui dolci dimenticati lombardi raccontati da uno storico; e anche la **Basilicata**, tra le regioni più rappresentate e rappresentative dell'ottava edizione di Milano

Golosa, che alle 14 di sabato 12 mette in campo un making show sulla mozzarella, mostrando sul momento come viene fatto il prodotto caseario più famoso d'Italia. Sono numerose le aziende lucane tra Potenza e Matera che quest'anno partecipano a Milano Golosa, portando le eccellenze artigiane della regione nel capoluogo meneghino, mostrando le proprie chicche gastronomiche, come i peperoni cruschi, i salumi di cinghiale e le marmellate di fagioli di Sarconi, e mettendo in luce come la contaminazione con gli altri prodotti dall'Italia e dall'Asia dia risultati originali.

Al termine del percorso di visita di Asian Taste c'è la possibilità di portare a casa ad un prezzo vantaggioso un pezzo di oriente: un bento-box di Mulan Group con tre piatti asiatici pronti a scelta tra cinese, giapponese e ravioli.

L'AREA DELLE ESPERIENZE

Un'altra novità a Milano Golosa 2019 è l'area delle esperienze, uno spazio dedicato alle isole tematiche del caffè, della farina, e del panino.

Con **l'Accademia del Panino Italiano** il pubblico avrà la possibilità di sperimentare a tutto tondo, dagli abbinamenti tra panini e caffè e panini e tè, alla possibilità di creare il proprio panino perfetto, al racconto del panino insieme a diversi produttori.

Molino Quaglia, con le sue farine Petra, dà la possibilità di sporcarsi le mani a chi ha voglia di mettersi alla prova con i suoi impasti, creando pane pizza e lievitati e scoprendo i trucchi del mestiere con degustazioni narrate.

Lavazza invece, all'interno della sua area dedicata all'esperienza, oltre a spiegare il caffè come prodotto, le sue origini, le proprietà organolettica, lo rende un'esperienza diversa: il mattino è dedicato all'arte della moka, il pomeriggio invece **ai cocktail fatti in miscelazione con il caffè**, reinventando il momento dell'aperitivo.

LE PILLOLE DI MILANO GOLOSA

Tra i produttori di Milano Golosa, una selezione di quelli più curiosi e insoliti:

- **KETCHUP DI CIPOLLA DI GIARRATANA**
- **PROSCIUTTO DI PICCIONE**
- **ERBORINATI AFFINATI NEI COCKTAIL**
- **PROSCIUTTO BAZZONE**
- **SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI**
- **GENOVESE E RAGÙ NAPOLETANI**

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