



Comunicato stampa del 01/08/2017

MILANO GOLOSA 2017: LA CUCINA SI FA CONCRETA

Dal 14 al 16 ottobre al Palazzo del Ghiaccio torna Milano Golosa con più di 200 espositori artigiani già confermati. La sesta edizione è un omaggio alle trattorie e al panino italiano

Una cucina concreta, sobria, popolare. Per la sesta edizione di **Milano Golosa** Davide Paolini sceglie di partire dalla materia prima e dal territorio per arrivare ai piatti regionali, al panino italiano, alla cucina della trattoria. Saranno infatti due le principali novità. Un'area con 9 cuochi delle *Premiate Trattorie Italiane* che realizzeranno i piatti più significativi e identitari della loro regione, e **PaniniAmo**, un omaggio al pane imbottito in collaborazione con la *Fondazione Accademia del Panino Italiano*. L'evento è in programma **dal 14 al 16 ottobre 2017**, ancora una volta al **Palazzo del Ghiaccio** di Milano, con più di 200 artigiani del gusto - panettieri, casari, pasticceri - selezionati in tutta Italia.

“Per il sesto compleanno di Milano Golosa – racconta **Davide Paolini** – abbiamo voluto rendere omaggio a due grandi amori italiani: le trattorie e il panino. Sono da sempre innamorato di quella che io considero una cucina concreta e vera, quella dei luoghi conviviali e delle ricette semplici, ma fatte bene. Che sia un piatto o un panino, io tifo sempre e comunque per i prodotti locali che inneggiano alla materia prima e al territorio”.

200 circa gli espositori artigiani già confermati e presenti per proporre un tour enogastronomico della penisola alla ricerca di materie prime di qualità. Il pubblico sarà accompagnato in una ricerca gastronomica attraverso gli stand di panettieri, casari, pasticceri e attraverso la proposta di due nuove aeree. La prima ospiterà 9 cuochi delle *Premiate Trattorie Italiane* che accompagneranno i visitatori in un viaggio attraverso l'Italia alla scoperta delle migliori tradizioni culinarie locali. Dai *marubini* del Caffè La Crepa alla *cassoeula* dell'Antica Trattoria del Gallo, dagli *gnocchetti di castagna al pesto al mortaio* de La Brinca



alle *sagn ca' m'ddic*" de La Locandiera. L'altra nuova area è **PaniniAmo**, dedicata al panino italiano. Qui, con la collaborazione della **Fondazione Accademia del Panino Italiano**, si propone di presentare il prodotto in tutte le sue declinazioni. Dal panino classico a quello regionale a quello gourmet: le migliori paninoteche d'Italia presenteranno le loro specialità realizzate con materie prime *Made in Italy* e tanta fantasia.

L'evento sarà aperto al pubblico **sabato 14 ottobre** (dalle 12 alle 20:30), **domenica 15 ottobre** (dalle 10 alle 20:30) e **lunedì 16 ottobre** (dalle 9 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**).

FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

Fondazione Accademia del Panino Italiano nasce con il desiderio di rendere questa piccola eccellenza gastronomica italiana un mondo importante, un valore attorno al quale far ruotare idee, pensieri, mostre, eventi e progetti. È una realtà che si pone l'obiettivo di creare un network tra produttori, artigiani e creativi al fine di esportare la qualità italiana all'estero. È un luogo di conoscenza, approfondimento e incontro. L'Accademia del Panino Italiano è un punto di riferimento culturale e accademico per gli operatori e studiosi del settore e per i giovani che vogliono approcciare questo tema per farne una professione. Un luogo capace di coniugare la tradizione territoriale italiana e le innovazioni contemporanee. Per questo motivo offre, ad appassionati o esperti di cucina, corsi di formazione professionali e percorsi totalmente personalizzati per far conoscere il Panino Italiano.

MILANO GOLOSA IN BREVE

14-15-16 OTTOBRE 2017

Palazzo del Ghiaccio | Via G. B. Piranesi 14, Milano

0286462555/1919



info@milanogolosa.it

www.milanogolosa.it

Facebook: @MilanoGolosa

Twitter: @ilgastronauta

Instagram: @gastronauta_official

ORARI AL PUBBLICO

Sabato: 12:00 – 20:30

Domenica: 10:00 – 20:30

Lunedì: 09:00 – 17:00

Ufficio stampa MILANO GOLOSA:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Claudia Zigliotto

324 6199999

claudia@studiocru.com