

# **Milano a tutto gusto**

**Milano a tutto gusto. Tradizioni milanesi e lombarde, ma anche proposte esotiche e cocktail originali per temporary e aperture novità**

**Golosaria Milano: eccellenze italiane ed europee**

**La campagna “L’eccellenza europea è una forma d’arte” parteciperà con i marchi di qualità europea, il Prosciutto di Carpegna DOP e una selezione di prodotti della Vallonia DOP e IGP, alla 17° edizione di Golosaria Milano dal 5 al 7 novembre.**



golosaria-2-

Golosaria Milano, da sempre il polo di riferimento nel mondo del gusto in Italia, si dimostra infatti l'occasione perfetta per conoscere e incontrare produttori, vignaioli e ristoratori ma anche per discutere tendenze e idee. L'evento si terrà **presso l'Allianz MiCo- Fieramilanocity Gate 3** e sarà diviso in diverse aree tematiche dedicate alle varie categorie di prodotto.

PROSCIUTTO  
ORIGINALE ITALIANO  
*di Carpegna* DOP

prosciutto-carpegna.

I visitatori avranno la possibilità di degustare l'esclusivo Prosciutto di Carpegna DOP, affettato al momento da un tagliatore esperto, ma anche di conoscere gli altri prodotti della campagna attraverso la brochure informativa.

Golosaria sarà quindi l'occasione perfetta per promuovere la conoscenza e l'impegno che stanno dietro a produzioni tipiche e uniche nel loro genere, come delle vere e proprie forme d'arte.



eccellenze-europee-dop\_it

Il **Consorzio Prosciutto di Carpegna** è un'associazione italiana che si propone di preservare e controllare il processo di produzione del prosciutto crudo di Carpegna. **L'APAQ-W è un'organizzazione della regione della Vallonia** le cui principali missioni sono far conoscere l'agricoltura ed i prodotti locali, nonché valorizzare i lavoratori della filiera di produzione, il loro know-how e la qualità dei prodotti.

<https://it.eurofoodart.eu/>

## Anche Amaro Rubino da sabato 5 a lunedì 7 novembre sarà presente in Bottiglieria a Golosaria.

Reduce dalla vittoria del premio assoluto ai World Liqueur Awards come miglior liquore di erbe al mondo e d'Italia 2022, e dalla partecipazione come partner al festival Cocktail Invasion in Quebec.



Amaro-Rubino\_2

Amaro Rubino è inoltre stato selezionato per essere inserito nella Guida Il Golosario 2023, nella quale ogni anno Paolo Massobrio e Marco Gatti propongono il meglio della produzione Made in Italy.

E' realizzato con miele locale e botaniche che tipicamente crescono o si coltivano nella terra tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura biologica e biodinamica.

## **A Milano la finale della Coppa del Mondo del Panettone**

**La finalissima della Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà per la prima volta in Italia.**

Tre giorni di eventi, presentazioni, workshop e laboratori aperti al pubblico nella splendida location di **Palazzo delle Stelline di Milano** che ospiterà, dal 4 al 6 novembre, la finale del concorso internazionale realizzato in collaborazione con **Associazione Maestro Martino** e con il **patrocinio di Regione Lombardia**.



## Coppa-del-Mondo-del-Panettone-1

Sarà un viaggio intorno al mondo che vedrà protagonista questa specialità italiana sempre più apprezzata a livello internazionale. Un'occasione unica per gli addetti del settore, ma anche per i food lovers, che avranno l'opportunità di conoscere i Maestri Pasticceri provenienti da Europa, America, Asia, Oceania e, per la prima volta, Africa.

Il concorso che vede come patron il Maestro Giuseppe Piffaretti, **avrà in finale 24 pasticceri per la categoria "Panettone tradizionale" e 18 per la categoria "Panettone al cioccolato". I finalisti saranno valutati da una giuria internazionale di professionisti.**

"Il panettone non è solo il simbolo del Natale, ma anche una straordinaria eccellenza gastronomica lombarda che merita di essere valorizzata a livello mondiale", sottolinea **Carlo Cracco, presidente dell'Associazione Maestro Martino.**



## Coppa-del-Mondo-del-Panettone-2

In occasione della Coppa del Mondo del Panettone sarà presentato il Panettone Academy Award, l'unico concorso internazionale biennale esclusivamente dedicato alle scuole e accademie di tutto il mondo.

Tutto il programma al link <https://coppadelmondodelpanettone.ch/programma-dellevento/>

In occasione della Coppa del Mondo del Panettone tutti gli avanzi saranno donati a RECUP, un progetto che agisce nei mercati scoperti della città di Milano per combattere lo spreco alimentare e l'esclusione sociale.

<https://associazionerecup.org>

# **Il Temporary Store Panettone Day ancora a Milano**

L'indirizzo più atteso dai buongustai è aperto a novembre per festeggiare i 10 anni del concorso.

**Dal 2 al 27 novembre lo spazio in Corso Garibaldi, 50 ospiterà una selezione inedita di panettoni firmati dai vincitori degli ultimi 10 anni, che creeranno un lievitato in "limited edition" pensato per celebrare questo speciale anniversario.**



Milano-a-tutto-gusto-temporary-panettone.

Ogni giovedì sera dalle 18 alle 20 una serie di eventi coinvolgerà special guest nel mondo della pasticceria e incontri tematici come degustazioni di panettoni artigianali e gli specialty coffee firmati da 1895 Coffee Designers by Lavazza, serate dedicate alla scoperta del cioccolato Callebaut e incontri dove il tema centrale rimane il lievitato artigianale.

Temporary Store Panettone Day

Corso Garibaldi, 50 a Milano (angolo Via Palermo)

Dal lunedì alla domenica

Dalle 10 alle 20

Prezzi: 15 euro, formato 500g

## **Pacifik Poke moltiplica a Milano**

Pacifik Poke ha inaugurato il suo secondo punto vendita milanese, nonché quattordicesimo della catena, suscitando grande interesse nel capoluogo lombardo.

Il nuovo brand, già sperimentato a Milano nella sua formula express ma mai nella sua versione Restaurant, punta a distinguersi sul territorio con il suo locale di via Losanna 36, con una proposta che incuriosisce e va ben oltre il tradizionale Poke.



Milano-a-tutto-gusto-PACIFIK-POKE

Pacifik Poke mira infatti ad affermarsi come un “ristorantino hawaiano” che propone certo il Poke, ma nella sua versione più originale ed autentica, oltre ad altri piatti che traggono invece ispirazione dalla più ampia area del Pacifico e si

coniugano nelle bowl, nei bagels, nelle Hawaiian Roll (da sperimentare in tutte le versioni anche vegane e gluten free).



pacifik-poke-2

Poi al menù si aggiungeranno anche piatti caldi studiati ad hoc per la stagione invernale.

Così si ricrea in città un piccolo angolo in cui chiunque possa sperimentare i sapori, i profumi e i colori delle Hawaii e di altre mete esotiche attraverso piatti creativi, sani, bilanciati e a portata di mano.

Pacifik Pokè, via Losanna 36, Milano

## Nei Lob's restaurant arriva Lob's drops

In occasione del primo anno di apertura di LOB'S a Milano in zona Solari, LOB'S propone agli affezionati clienti la **sua prima LOB'S DROPS**, ideata in collaborazione con perfetto pairing tra i cocktail e la proposta gastronomica dell'East Coast USA di Lob's, il primo format di ristorante specializzato nella vera cucina nordamericana.



Milano-a-tutto-gusto-LOBS\_patriot

Firmata dal noto bartender Enrico Fiore è disponibile nei punti vendita di Milano, Padova e Monselice.

**Per soddisfare i gusti più diversi la LOB'S DROPS cocktail list comprende 4 drink, 3 alcolici e un analcolico.**

I ristoranti Lob's sono aperti tutti i giorni con orario continuato dalle 8 alle 23 dalla colazione all'Happy Hour sono il luogo ideale per tutti i momenti conviviali della giornata.

## **Linfa – Eat Different è Travellers' Choice**

**Linfa – Eat Different, l'iconico locale plant based di Milano, riceve il premio Travellers' Choice, dedicato alle realtà che, a livello mondiale, ottengono recensioni molto positive dai viaggiatori in modo costante e si classificano nel 10% delle migliori strutture su Tripadvisor.**



linfa

Il fatto che il format di ristorazione responsabile ideato dal titolare Edoardo Valsecchi sia così gradito da clienti e ospiti è la prova che la cucina vegetale può essere superlativa e preziosa e, se accompagnata da scelte di rispetto per l'ambiente e attente a livello sociale, porta a

risultati eccellenti.

Linfa – Eat Different è già stato incluso nelle 100 eccellenze di Forbes, inserito nella guida dell'Espresso e segnalato tra i migliori ristoranti veg di Milano da parte di Vanity Fair, oltre ad aver ottenuto il certificato di Eccellenza di Visit Italy top 10 2022.