Milano ti prende per la gola!

Franca Dell’Arciprete Scotti

Per gaudenti e buongustai arriva dal 12 al 14 ottobre Milano Golosa 2019.

E al Four Season l’incredibile Chocolate Room

Dal magico anno di EXPO 2015 Milano è diventata luogo cool per il food, oltre che per il fashion.

Moda e cibo entrambi settori per chi ha gusto!

E dunque pronti a godere gli appuntamenti golosi della settimana.

Prima di tutto **Milano Golosa 2019, che si svolgerà dal 12 al 14 a Palazzo del Ghiaccio, la manifestazione lanciata da Davide Paolini, il Gastronauta, e dedicata alla produzione artigianale italiana di nicchia.**



Ad esempio chi ha mai provato altrove il ketchup di cipolla di Giarratana, il prosciutto di piccione, il prosciutto bazzone, i salumi di suino nero dei Nebrodi?

Quest’anno si punterà sulla contaminazione culturale e gastronomica, ospitando Asian Taste, un intero padiglione dedicato all’Estremo Oriente e ai ristoratori che hanno portato l’offerta gastronomica asiatica italiana a un alto livello.

Partner di Paolini è NO MAYO di Maria Pranzo, la prima guida ai ristoranti asiatici in Italia, un vero viaggio nel gusto, un’immersione nelle tradizioni e nelle diverse culture asiatiche.

Milano si candida così a diventare anche la capitale della contaminazione culturale, attraverso la cucina.

Gli appuntamenti con gli chef e i produttori sono le colonne portanti di Milano Golosa e Asian Taste: con nomi gloriosi come 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.



Tra i pasticceri più famosi **il siciliano Mario Fiasconaro**, della Pasticceria Fiasconaro, presenterà il nuovo prodotto della pasticceria di Castelbuono.

Le masterclass e i cooking show hanno una durata di 45 minuti e sono gratuiti, previa iscrizione in loco.

La **Regione Lombardia** proporrà una merenda e un laboratorio sui dolci dimenticati lombardi raccontati da uno storico, mentre la **Basilicata**, superospite di questa edizione, metterà in campo un making show sulla mozzarella, e tante aziende lucane con le loro eccellenze artigiane e chicche gastronomiche, come i peperoni cruschi, i salumi di cinghiale e le marmellate di fagioli di Sarconi.



La nuova area delle esperienze, dedicata alle isole tematiche del caffè, della farina, e del panino, vedrà protagonisti l'**Accademia del Panino Italiano**, che aiuterà il pubblico a sperimentare gli abbinamenti perfetti tra panini e caffè e panini e tè, oltre a sviluppare le creazioni più originali, **Molino Quaglia**, con le sue farine Petra, che inviterà a creare pane pizza e lievitati, **Lavazza** che insegnerà a capire il caffè come prodotto e proprietà organolettiche, l'arte della moka, i possibili abbinamenti.

www.accademiapaninoitaliano.it

www.molinoquaglia.org

Informazioni:

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 sono acquistabili online e in cassa.

12-13-14 ottobre 2019

Palazzo del Ghiaccio, via G.B. Piranesi 14, Milano

www.milanogolosa.it

www.nomayo.org

E per proseguire l’avventura golosa fuori dai padiglioni del Palazzo del Ghiaccio, in pieno centro, ecco l’appuntamento domenicale del **Four Seasons Hotel Milano** che invita al Brunch firmato del nuovo Chef Fabrizio Borraccino, con una tentazione in più, il gelato artigianale creato dal Pastry Chef Daniele Bonzi.



Tutte le domeniche fino a maggio 2020, torna questa gustosa tradizione, anzi un vero e proprio paradiso gastronomico salato e dolce, freddo e caldo.

La famosa **“sala delle meraviglie”, la Chocolate Room**, è ancora protagonista e dedicata completamente ad uno degli ingredienti più amati, il cioccolato; al suo interno ogni elemento, perfino le pareti, sono realizzate interamente con il cacao!

Mentre l’inedita novità di questa stagione è il gelato, proposto in una serie d’incredibili gusti, e servito direttamente dall’**Ice cream trolley.**

www.fourseasons.com/it/milan