# GNAM! sbarca a Milano, nel nuovo quartiere di City Life

gnam-a41b4f56

Dopo la tradizionale edizione di **Roma** (vedi qui quella dello scorso anno) **GNAM!** sbarca a **Milano**, il Festival Europeo del Cibo di Strada, evento creato sul cibo di strada con attenzione alle eccellenze e ai piatti tipici di qualità nato nel 2014. Patrocinata dal Comune di Milano, la kermesse culinaria GNAM! arriva nella capitale lombarda in occasione di **Milano Food City**, dal 10 al 13 maggio prossimi, nel nuovo quartiere di **City Life**, per quattro giorni di percorsi, scoperte e sapori, dove perdersi tra le tante traboccanti isole gastronomiche, osservare dal vivo la preparazione delle ricette più golose e ascoltare il racconto dei produttori.

**GNAM! sbarca a Milano, nel nuovo quartiere di City Life: l'area Italia**

GNAM! sbarca a Milano, nel nuovo quartiere di City Life, dove vengono proposte le eccellenza della Penisola in un'area dedicata all'Italia, dove trovare le bombette della Valle d'Itria, involtini di carne con all'interno un formaggio canestrato tipico di quest'area, i cuoppi di fritti di mare, i panzerotti caldi e i pasticciotti puglisi, pane e panelle, pane ca' meusa, i cannoli preparati con la ricotta fresca, gli arancini di vario tipo dell'Antica Focacceria San Francesco siciliani, i panini all'nduja il tartufo della Sila e la crema di cipolle di Tropea calabresi oltre alla mozzarella di bufala, alla vera montanara, ma anche i dolci tipici della pasticceria napoletana, dal babà in varie declinazioni alla pastiera, alla sfogliatella e aragostina croccanti. Dal Centro Italia, arrivano gli arrosticini abruzzesi, le olive ascolane, il caciocavallo impiccato molisano, la carne di chianina in hamburger anche per i piccoli o il famoso lampredotto toscani, e lo gnocco fritto con gli affettati emiliani.

**GNAM! sbarca a Milano, nel nuovo quartiere di City Life: l'area Internazionale**

GNAM! sbarca a Milano anche con un viaggio nelle altre culture. Nell'area dedicata ecco una churrascaria brasiliana, dove cui gustare la picanha arrostita, uno spazio messicano, con tacos e burritos, mentre dalla Spagna arrivano paella e tapas accompagnate da sangria o dal tinto de verano.

Sempre tanta carne per l’asado argentino, mentre dal Venezuela ecco i churros e le arepas. Nello stand dell'Ungheria si potranno, invece, gustare i famosi dolci kurtoskalacs, mentre nello stand greco ecco le prelibatezze come la moussaka, il gyros pita, il souvlaki.