Milano Golosa, a ottobre va in scena la materia (prima)

Milano Golosa, la manifestazione gastronomica creata da Davide Paolini, per la sua quinta edizione è programmata dal 15 al 17 ottobre a Palazzo del Ghiaccio di Milano, con un ricco calendario di eventi. Degustazioni, dibattiti e approfondimenti che avranno un occhio di riguardo verso la cucina vegetariana e vegana e verso la cucina selvatica. “Andremo oltre il piatto – spiega Davide Paolini– alla ricerca dell'origine di ciò che vi si trova dentro. Sempre più in cucina si ricerca l'integrità della materia prima, un'idea di purezza da preservare”. Tra gli ospiti presenti per confrontarsi sulla loro idea di purezza in cucina ci saranno Valeria Mosca, nota forager, anima del centro ricerche Wood-ing sui cibi selvatici e Claudio Corallo, italiano agricoltore a Principe- São Tome, considerato il produttore numero uno al mondo di cacao.180 gli espositori artigiani presenti per proporre un tour enogastronomico della penisola alla ricerca di materie prime di qualità. Tra panettieri, casari, pasticceri il pubblico sarà invitato a “il nuovo che avanza ” con prodotti della cucina, lezioni, laboratori e degustazioni. Appuntamenti che coinvolgeranno anche luoghi al di fuori del Palazzo del Ghiaccio in occasione diFuori Milano Golosa: cene, incontri enogastronomici e degustazioni tra ristoranti e enoteche milanesi che hanno aderito alla manifestazione. Milano Golosa arriva dopo la prima edizione di Gourmandia, altro evento ideato da Davide Paolini a Treviso di cui è già in programma la seconda edizione dal 6 all'8 maggio 2017. L’evento sarà aperto al pubblico sabato 15 ottobre (dalle 14.30 alle 22), domenica 16 ottobre (dalle 10 alle 20) e lunedì 17 ottobre (dalle 10 alle 17.30).

.