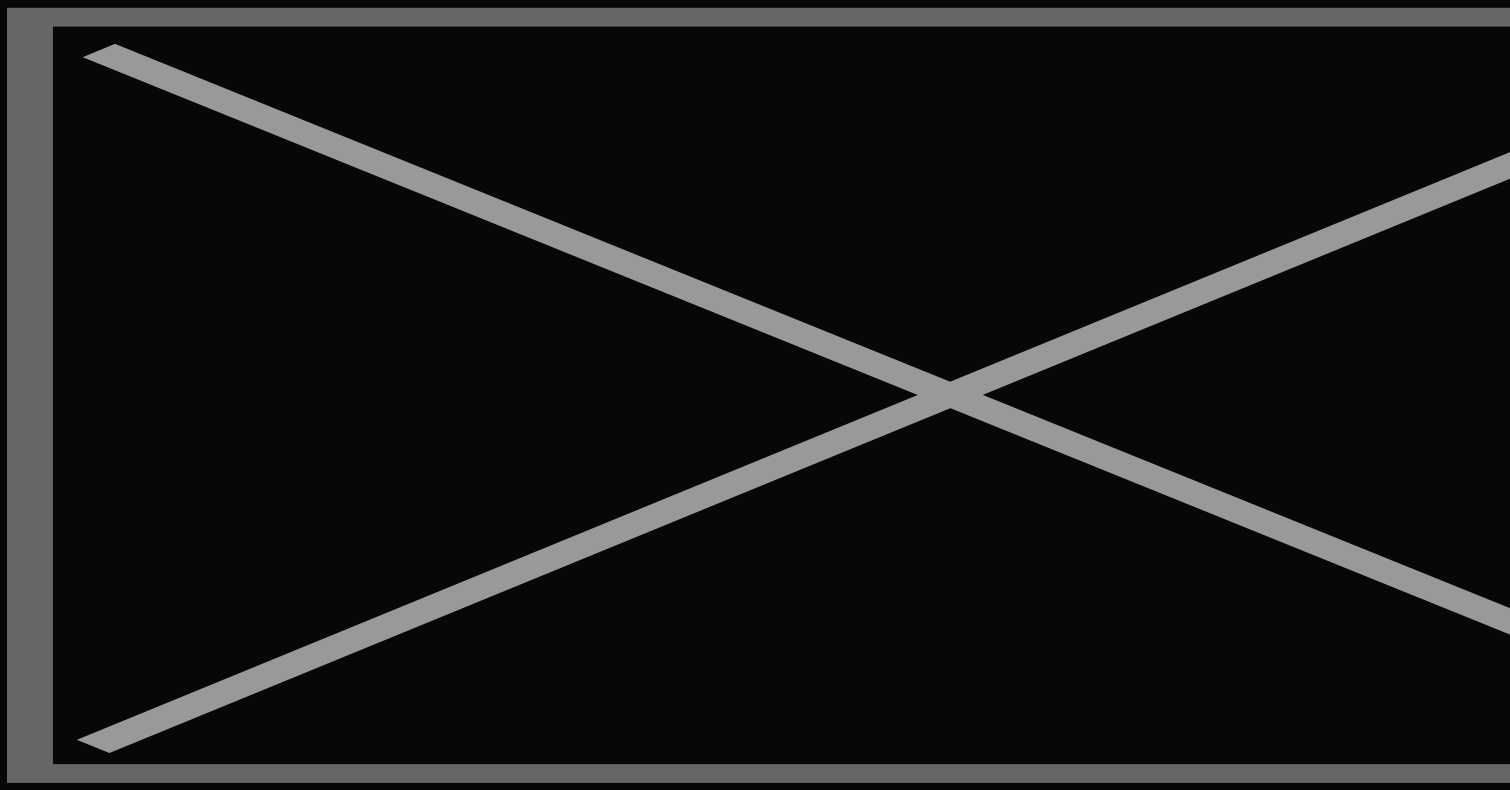
Esordio a Milano per GNAM!, il Festival Europeo del Cibo di Strada

Nell'ambito della Milano Food Week ha esordito nel capoluogo lombardo e proseguirà fino al 13 maggio **GNAM! Festival Europeo del Cibo di Strada**. L’evento, che si tiene nella zona di City Life, in Piazza 6 febbraio, si propone di valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali ed etnici, puntando sulla bio-diversità e la genuinità dei prodotti agro-alimentari tipici regionali.

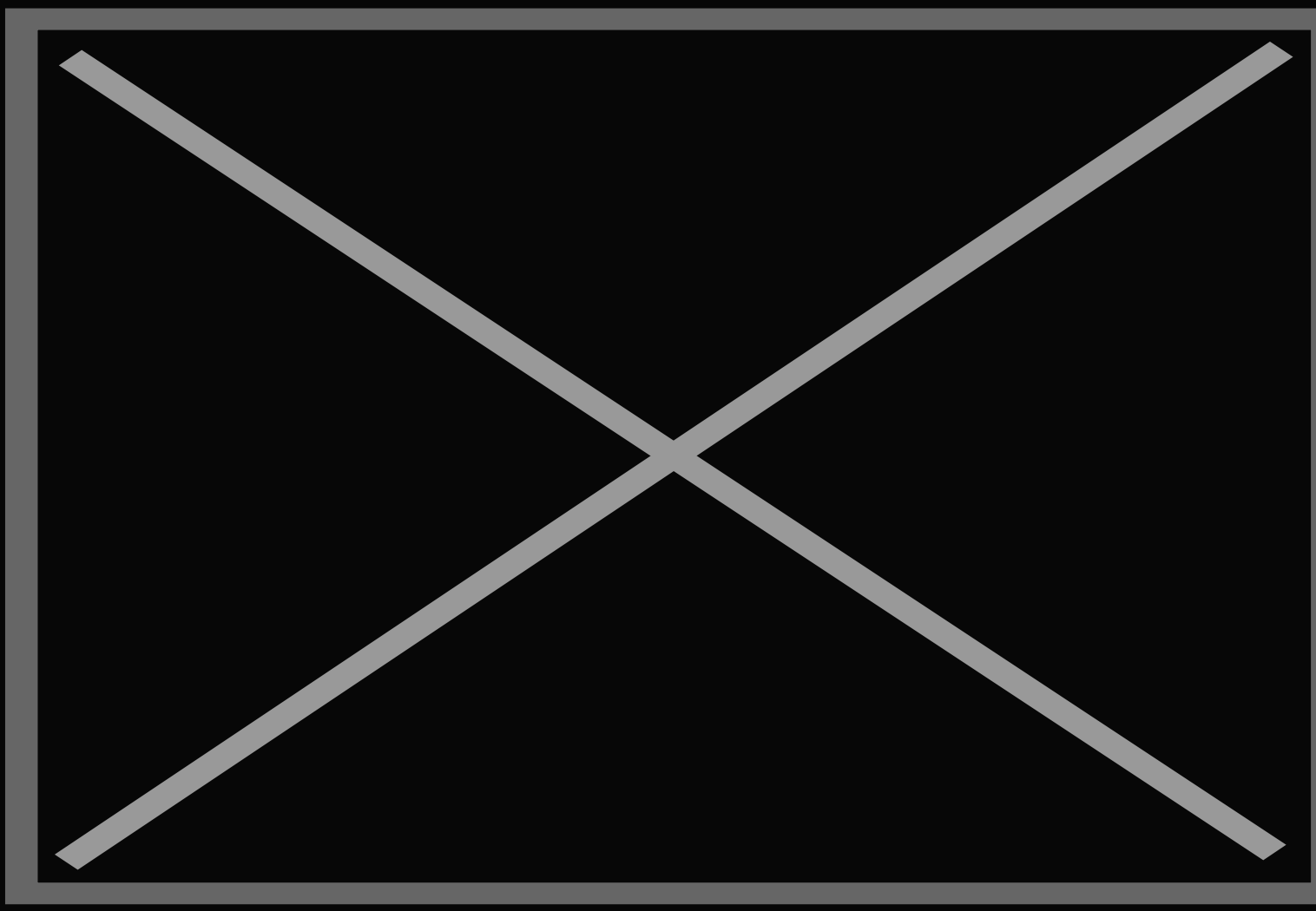


La tappa milanese di GNAM! si inserisce nel cartellone eventi di Milano Food City, offrendo agli ospiti la possibilità di degustare e scoprire prodotti tipici regionali introvabili e i piatti internazionali più famosi.

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.

L’area Italia

Eccellenza pugliese introvabile sono le bombette della Valle d’Itria. Tra Alberobello e Martina Franca, gli antichi fornelli dei macellai, a tarda sera, si trasformavano in osterie dove nella brace profumata di legno d’ulivo si cuoceva questo involtino di carne con all’interno un formaggio canestrato tipico di quest’area, senza perderne una goccia. Un mastro fochista dell’Associazione “Quelli della Bombetta” segue, dal principio, il tour di GNAM! attirando, nel tempo, l’attenzione dei media di tutto il mondo.
Sempre dalla Puglia, cuoppi di fritti di mare, pescato nell’Adriatico, panzerotti caldi, pasticciotti.



Dalla Sicilia i famosi pane e panelle, pane ca’ meusa, e i cannoli preparati con la ricotta fresca, gli arancini di vario tipo dell’Antica Focacceria San Francesco: un nome noto in tutto il mondo, una vera e propria icona del gusto, ai cui tavoli sedevano costantemente gli scrittori Leonardo Sciascia e Luigi Pirandello, mentre in tempi recenti è stata frequentata anche dai giudici Falcone e Borsellino, diventando, per questo, un simbolo della lotta alla mafia.
Dalla Campania, la gustosa e ricca mozzarella di bufala, la 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, arrosticini abruzzesi preparati direttamente dall’allevatore ovino, che cura tutta la lavorazione della carne. Non mancheranno le olive ascolane, mentre il Molise presenta

il caciocavallo impiccato, pronto a sciogliersi sul pane dop. La carne di chianina è protagonista con gli hamburger anche per piccoli (il cittino è memorabile), ma dalla Toscana sarà possibile assaggiare anche il famoso lampredotto fatto a dovere (bollito in loco). Lo gnocco fritto con gli affettati emiliani dop è da assaggiare, condito da una simpatia irresistibile dello chef che lo prepara e non vuole condividere con nessuno la ricetta segreta della nonna.

L’area internazionale



Ma venire allo GNAM! Festival Internazionale del Cibo di Strada significa anche fare un breve e suggestivo viaggio nelle altre culture. Nell’isola internazionale, infatti, saranno presenti specialità messicane come tacos e burritos, mentre dalla Spagna arrivano paella e tapas cotte di fronte a voi in due gigantesche padelle e innaffiate di sangria o tinto de verano. Si continua tra le spade infilzate di carni, per l’asado argentino, mentre dal Venezuela soddisfano la curiosità di tutti i golosi ichurro e le arepas. Nello stand Ungheria si potranno, invece, gustare i famosi dolci kurtoskalacs. L’Oriente sarà rappresentato dal Giappone: gamberoni in tempura, i takoyaki, polpettine di polpo fritte, pollo fritto karaage, e per finire in dolcezza, i deliziosi dorayaki.

Infine, le specialità greche, gettonatissime dal pubblico che frequenta GNAM!, che ovunque ne attesta la fedeltà alle ricette originali di: moussaka, gyros pita, ilsouvlaki.

Lo GNAM! ha un livello della selezione molto elevato sul prodotto tipico, perché alla base c’è una selezione altrettanto severa per la partecipazione. Ogni espositore si avvale di prodotti a chilometro zero del proprio territorio. La manifestazione propone una scelta vastissima di cibo di strada (tanti piatti anche per vegani e vegetariani) adatta a tutti i gusti e tutte le tasche. Tuttavia anche la più umile delle ricette sottostà a rigorose regole di lavorazione, igiene e freschezza.

Dove

Piazza 6 Febbraio, ingresso City Life Shopping District Milano

Gli orari

- Giovedì 11.00-24.00
- Venerdì 11.00 – 24.00
- Sabato 11.00–24.00
- Domenica 11.00 – 24.00