Pronta la prima edizione della guida "La Carne a Milano 2027"

db0dc324-33a8-448b-906c-772db7caefc3

Il debutto de **"La Carne a Milano 2027 – La Guida del Mercato Carni Milano"** è avvenuto a **iMEAT**, fiera internazionale delle carni svoltasi a metà ottobre a BolognaFiere. Il progetto, realizzata da Sogemi in collaborazione con Food Policy Milano e pubblicato da è Multiverso, nasce per offrire ai lettori una chiave di accesso al mondo della carne in città e dintorni attraverso gli indirizzi e le esperienze dei professionisti che ne animano la filiera.

Al centro del volume c'è il **Mercato Carni e Gastronomia** di Milano, raccontato attraverso la sua storia, la sua organizzazione e il lavoro quotidiano degli operatori. Accanto a loro sono presenti 15 macellerie, espressione delle competenze artigiane e del rapporto diretto con il consumatore, e 50 ristoranti, che interpretano la materia prima attraverso proposte gastronomiche differenti. Nelle 176 pagine della guida si scopre non solo dove acquistare e gustare la carne a Milano, ma un mondo fatto di esperienza, conoscenza del prodotto e relazioni tra gli operatori della filiera, dalla storia del mercato alle competenze delle macellerie fino alle interpretazioni degli chef, così da cogliere più da vicino ciò che si trova dietro ogni scelta d'acquisto e di ogni piatto.

Nel merito delle materie prime

La pubblicazione si propone sia di indicare dove comprare e gustare la carne sia di accompagnare il lettore alla scoperta delle conoscenze necessarie per comprenderla meglio. Ciò avviene grazie ad approfondimenti dedicati alla qualità delle materie prime e al glossario sulla carne, con indicazioni sui diversi tagli e sulle tecniche di cottura, contenuti che completano un percorso pensato per avvicinare il consumatore a scelte più consapevoli. Con questa prima edizione, **Sogemi** ed è Multiverso mettono in relazione mercato, commercio e ristorazione, valorizzando il patrimonio di competenze che accompagna la carne lungo tutta la sua filiera, e restituendo spazio alle persone e ai luoghi spesso meno visibili, ma essenziali per comprendere la cultura gastronomica di Milano. Da segnalare fra i

ristoranti e le macellerie anche una pasticceria, la **Pasticceria Cucchi** che “ha saputo interpretare le nuove tendenze dell’ospitalità secondo la filosofia che in pasticceria non esistono primi, secondi o antipasti, ma i momenti. Per il pranzo, momento fluido, non solo dolce ma anche il salato: sandwich di ogni tipo, bottoncini farciti, tramezzini con materie prime di eccellenza a base di salumi o di carne fresca come il celebre carpaccio per rendere lo spuntino un’esplosione di gusto”.