Milano Golosa, appuntamento con gli artigiani del gusto

La cucina senza glutine, l'agricoltura sinergica e il foraging: c'è tutto il meglio della cucina consapevole e responsabile **dal 15 al 17 ottobre 2016 a Palazzo del Ghiaccio di Milano per la quinta edizione di Milano Golosa**. Accanto a più di 200 artigiani del gusto in esposizione e ai tanti approfondimenti sulla materia prima – tema di questa edizione – ci sarà spazio per un racconto sulla cucina attenta ai nuovi stili che avanzano, tenendo sempre al centro l'importanza della qualità degli ingredienti. Tra gli ospiti invitati a parlare di gluten free ci sono la food blogger intollerante al glutine **Sonia Peronaci** e l'attrice Laura Torrisi - che nel 2009 ha scoperto di essere celiaca - che con Schär, azienda leader del senza glutine in Europa, da settembre a novembre sono impegnate in Gusto Senza Glutine in Tour. Una campagna che si propone di celebrare il gusto ed il benessere della cucina gluten free e che vede Milano Golosa come una delle tappe del tour. Laura Torrisi, domenica 16 ottobre alle 15, porterà la sua testimonianza di donna e mamma, raccontando come fare scelte alimentari gluten free privilegiando materie prime di qualità, sapori autentici e l'amore per il buon cibo. Sonia Peronaci sabato 15 ottobre sarà, invece, protagonista di due interventi: uno show cooking per insegnare alcune semplici ricette senza glutine e una lezione su come l'essere intollerante al glutine ha stimolato la sua creatività in cucina. Sempre dedicata al mondo gluten free in programma domenica 16 ottobre una lezione di Letizia Saturni, specialista in Scienze dell'alimentazione e membro del Dr. Schär Institute, per scoprire come una riduzione del glutine nella dieta quotidiana possa influire positivamente sul nostro benessere. Sabato 15 alle 17 sarà il turno di Pietro Leemann con l'incontro: *"Agricoltura sinergica e cucina. Il cuoco contadino è possibile?"*. Pietro Leeman porterà l'esperienza del suo Ristorante stellato Joia impegnato nella diffusione di Alta cucina naturale con piatti vegetariani e vegani a partire da ingredienti di origine biologica, biodinamica e da agricoltura sinergica. Domenica 16 ottobre alle 16 Valeria Margherita Mosca parlerà di foraging raccontando il suo impegno con il progetto Wood*ing che sta promuovendo in Italia la cultura dell'alimentazione a base di cibi spontanei selvatici.

Per Milano Golosa sono previsti 200 espositori artigiani, tanti in lista di attesa, in una tre giorni di incontri, laboratori, ricette per un racconto gastronomico che mette al centro il concetto di purezza in cucina e l' importanza di qualità degli ingredienti. Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi

– ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di Fuori Milano Golosa.