

MILANO GOLOSA L'ABC DEL SAPORE

F COME FERMENTO

La lettera che contraddistingue l'undicesima edizione di Milano Golosa è la F.

F come i piatti con prodotti derivati da fermentazioni, trend recente dei ristoranti.

F come fermento in cucina: le ultime novità del mondo del cibo, dalle proteine alternative agli allevamenti sostenibili, dall'importanza del vegetale alle nuove tendenze gastronomiche provenienti dal mare, alle erbe e ai fiori commestibili.

PROGRAMMA

SABATO 14 OTTOBRE

- 13.00 AREA SHOW**
LA PIZZA DI LIEVITÀ SPOSA CETARA
Giorgio Caruso ci parla della biga e prepara una pizza con gli ingredienti di Acquapazza Gourmet
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 14.00 AREA SHOW**
PIZZADOPPIOCRUNCH® D'AUTUNNO
Renato Bosco di Saporè svela i segreti della fermentazione dell'impasto indiretto
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 14.00 SALA MASTERCLASS**
LA MIA KOMBUCHA
Cos'è la kombucha? Come si fa? Perché fa bene?
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 15.00 SALA MASTERCLASS**
L'EVOLUZIONE DEL BERE NEL CORSO DEGLI ANNI
Nonsolococktails ci guida nella storia delle bevande e dei cocktail
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 15.00 AREA SHOW**
VERMICELLI ALLA COLATURA DI ALICI
Acquapazza Gourmet propone un piatto di Gennaro Marcianite
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 16.00 SALA MASTERCLASS**
ARTIGIANI DEL FUTURO: I VINI D'ABRUZZO SECONDO MASCIARELLI
Montepulciano e Trebbiano secondo Masciarelli
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 16.00 AREA SHOW**
BASILICATA, AUTENTICA GENUINITÀ
Taglio del nastro dello spazio dedicato ai produttori della Basilicata
TALK CON COOKING SHOW
- 17.00 AREA SHOW**
LE ANIMELLE DI RADICI
Marco Massaia abbina animelle e ingredienti fermentati
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 17.00 SALA MASTERCLASS**
BIRRA: ISTRUZIONI PER L'USO E NON SOLO...
Dalle materie prime al bicchiere attraverso assaggi e curiosità
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 18.00 AREA SHOW**
PASTA E FAGIOLI 4.0
LEGÙ il gusto del benessere
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 18.00 SALA MASTERCLASS**
BASILICATA DA SCOPRIRE: VIAGGIO TRA I VINI LUCANI
Tre cantine e sei vini dalla Basilicata
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 19.00 AREA SHOW**
LE ECCELLENZE DI ROTONDA
Donato Chiacchio: piatti golosi a base di Melanzana rossa e Fagioli bianchi
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 19.00 SALA MASTERCLASS**
DISTILLATI E LIQUORI D'ABRUZZO
La Genziana, la Ratafia e l'amaro di erbe della Valle Castellana dell'azienda abruzzese Scuppoz!
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- APERTA DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 20.00**
IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
LA SALUMERIA DI MILANO GOLOSA
Mangia un panino con le specialità dei nostri produttori dentro la tasca di Panedellanno1000
- APERTA DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 20.00**
IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
IL BAR DI MILANO GOLOSA
Caffè, cappuccino, acqua e bibite Plose e... i deliziosi tiramisù di Spùn

APERTA DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
IL BAR DI MILANO GOLOSA AREA PICCOLI CHEF TRUDI SEVI
Uno spazio dedicato ai più piccoli per giocare con le cucine in legno di Trudi Sevi

APERTA DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
LA LIBRERIA DI GUIDO TOMMASI EDITORE
Sfoggia e acquista libri di cucina con parole e immagini che sanno nutrire, prima di tutto, la mente

DOMENICA 15 OTTOBRE

- 11.00 AREA SHOW**
ANGUILLA E ANATRA, TRA ACQUA E CIELO
Matteo Vergine di Grow: cottura alla brace e frollatura del pesce, le novità in cucina
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 12.00 AREA SHOW**
DALLA TERRA ALLA TAVOLA, DALLA BASILICATA A MILANO GOLOSA
I produttori della Basilicata cucinano con le specialità lucane presenti a Milano Golosa
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 13.00 AREA SHOW**
IL BIANCO E LA ROSSA
Identità e biodiversità del Pollino in cucina, con Fabio Campoli
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 14.00 AREA SHOW**
RAVIOLI PIENI DI FERMENTO
Mariasole Cuomo di Spore: una cucina a base di fermentati
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 14.00 SALA MASTERCLASS**
BASILICATA DA SCOPRIRE: VIAGGIO TRA I VINI LUCANI
Tre cantine e sei vini dalla Basilicata
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 15.00 AREA SHOW**
LE VERDURE NELL'ORTO
I vegetali crudi, cotti e fermentati di Horteria
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 15.00 SALA MASTERCLASS**
BIRRA: ISTRUZIONI PER L'USO E NON SOLO...
Dalle materie prime al bicchiere attraverso assaggi e curiosità
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 16.00 SALA MASTERCLASS**
MARINA CVETIC: IL CUORE DELLA STORIA MASCIARELLI
Per i palati più esigenti, la linea Marina Cvetic
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE
- 16.00 AREA SHOW**
DALLA TERRA ALLA TAVOLA, DALLA BASILICATA A MILANO GOLOSA
I produttori della Basilicata cucinano con le specialità lucane presenti a Milano Golosa
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 17.00 AREA SHOW**
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E LIMONE FERMENTATO
Aldo Ritrovato di Stadera Milano ci riporta alla semplicità, con un tocco creativo
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 17.00 SALA MASTERCLASS**
INVESTIRE NELLA RISTORAZIONE
Davide Paolini incontra investitori e ristoratori
TALK
- 18.00 AREA SHOW**
IL RISOTTO CON VIALONE NANO BIOLOGICO È PIÙ BUONO!
Martin Gazzani: una storia di acqua, territorio e lavoro quotidiano
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE

18.00 SALA MASTERCLASS

VINA GUSTIN, ASSAGGI DI SLOVENIA
Malvasia e Merlot sloveno
MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE

19.00 AREA SHOW

PASTA E FAGIOLI 4.0
LEGÙ il gusto del benessere
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE

APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ESPOSITORI
LA SALUMERIA DI MILANO GOLOSA
Mangiati un panino con le specialità dei nostri produttori dentro la tasca di Panedellanno1000

APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
IL BAR DI MILANO GOLOSA
Caffè, cappuccino, acqua e bibite Plose e... i deliziosi tiramisù di Spùn

APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
IL BAR DI MILANO GOLOSA AREA PICCOLI CHEF TRUDI SEVI
Uno spazio dedicato ai più piccoli per giocare con le cucine in legno di Trudi Sevi

APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 20.00

IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
LA LIBRERIA DI GUIDO TOMMASI EDITORE
Sfoggia e acquista libri di cucina con parole e immagini che sanno nutrire, prima di tutto, la mente
APERTA FINO ALLE ORE 20

LUNEDÌ 16 OTTOBRE

- 11.00 AREA SHOW**
LO CHEF IMPRENDITORE
Un focus di Davide Paolini, con gli chef Federico Sisti, Aldo Ritrovato, Alex Leone, Matteo Vergine
TALK
- 12.00 AREA SHOW**
PASTA E FAGIOLI 4.0
LEGÙ il gusto del benessere
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 12.00 SALA MASTERCLASS**
RISTORATORI, LA SOLUZIONE È ONLINE!
Deliveristo, JoJolly e Premiate Trattorie illustrano i servizi che aiutano i ristoranti
TALK
- 13.00 AREA SHOW**
FUNGHI ALLA BRACE, GARUM E KIMCHI
Alex Leone di Mater Bistrot cucina fuori dagli schemi
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- 14.00 AREA SHOW**
BASILICATA CREATIVA
Andrea Marroni del ristorante Dabass prepara un piatto gourmet con prodotti lucani
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
- APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 17.00**
IL MERCATO DEGLI ESPOSITORI
LA SALUMERIA DI MILANO GOLOSA
Mangiati un panino con le specialità dei nostri produttori dentro la tasca di Panedellanno1000
- APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 17.00**
IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
IL BAR DI MILANO GOLOSA
Caffè, cappuccino, acqua e bibite Plose e... i deliziosi tiramisù di Spùn
- APERTA DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 17.00**
IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI
LA LIBRERIA DI GUIDO TOMMASI EDITORE
Sfoggia e acquista libri di cucina con parole e immagini che sanno nutrire, prima di tutto, la mente

INSTITUTIONAL
PARTNER



BASILICATA
AUTENTICA GENUINITÀ

OFFICIAL
PARTNER



MEDIA
PARTNER



TECHNICAL
PARTNER

