



Milano Golosa 2017: il viaggio italiano nel mondo artigiano

Giunta alla sesta edizione, la kermesse appena conclusa ha ospitato circa 200 artigiani provenienti da tutta Italia, diverse premiate trattorie e le 9 migliori paninoteche tricolore.



Milano Golosa 2017, alcune proposte (Foto © Alessio D'Aguanno).

Dal 14 al 16 ottobre, nella confermata location del Palazzo del Ghiaccio **Milano Golosa 2017**, anche quest'anno, non ha deluso i palati dei visitatori accorsi in massa. L'evento, targato Davide Paolini, ha valorizzato le produzioni artigianali di nicchia ed è stato articolato in diverse aree tematiche dal vino ai salumi, dalle conserve ai prodotti ittici, dagli oli ai dolci. Inoltre ha presentato tanti chef e piccole trattorie italiane che si sono distinte per la qualità della loro proposta.

Nel **settore vino**, oltre all'esposizione di etichette di alto valore in rappresentanza di ogni regione italiana, la **Sala WineMi** ha ospitato sei masterclass in collaborazione con cinque enoteche storiche milanesi: **Enoteca Eno Club, Cantine Isola, La Cantina di Franco, Enoteca Ronchi e Radrizzani Drogheria Enoteca**).

La profumata e godereccia area dedicata ai **salumi**, ha visto sfilare i classici ed inimitabili **Prosciutto Crudo di Parma di Ruliano** e la **Mortadella artigianale di Artigianquality** ma anche prodotti di nicchia, come la **pancetta piacentina di La Rocca**, la **coppa di testa** e i **ciccioli morbidi** prodotti da **Gigi**, la bresaola di bufala e il battuto di lardo dei **Fratelli Billo** e la **ventricina di Fracassa**. Questi ultimi due prodotti hanno entusiasmato i gourmet che li hanno apprezzati sia spalmati sui crostini caldi che come condimenti di primi piatti.



Grande fermento anche tra gli espositori di conserve. Qui si sono alternate produzioni genuine e “casalinghe” come la giardiniera prodotta da diverse aziende, il ragù bianco e la bagna cauda di Mongetto, a prodotti di stampo più creativo quali il **radicchio e salicornia sott’aceto** di **La giardiniera di Morgan** e **confit di cipolle rosse** in olio extravergine di oliva e Barbera d’Alba DOC di **Fonterosa**.

Il viaggio gastronomico attraverso la nostra penisola è proseguito con altre prelibatezze come l’**infuso di trombolotto**, i pomodorini confit di **Gastronomie Italiane**, l’olio pugliese da olive Coratina dal gusto intenso e dall’aroma all’arancia di **Le Ferre**, i Formadifrant e Frico friulani di **Latteria d’Aviano**, il formaggio svizzero **Tete de Moine**, la crescita sfogliata di **Il Panaro Food**, le uova di salmone di **UpStream**, il filetto di storione (Caviar) e aringhe, salmoni e salsa Skagen, a base di maionese, aneto, granchio e gamberi atlantici di **Nordiska**.

Unici e inimitabili i dolci. Tra questi, i prodotti di **Officine Dolcelatte** e **Corte Luceoli** presenti, rispettivamente, con una crema dolce di latte di malga nella versione classica e aromatizzata al mandarino ed una crema alle nocciole e miele, i **baci di dama** tradizionali di **Ra Nissora** e nella versione al caffè della **Pasticceria Giotto del Carcere di Padova**, la torta Barozzi di **Gollini**, il cioccolato fondente 62% alla gianduja salata di **Gardini**, le creme cioccolato bianco e noci e cioccolato fondente e caffè di **Stringhetto**, i frollini caffè e pistacchio e cioccolato e nocciole di **Renato Bosco**, confettura di **Kumquat di Sapurè** ed infuso di zafferano, cannella e chiodi di garofano di **Eccellenze Elleniche**.



Per quanto riguarda paninoteche e trattorie, le prime hanno servito le loro creazioni gourmet in abbinamento alle **Birre Moretti**, mentre le seconde hanno presentato e spiegato i propri piatti della tradizione negli eventi dell'area showcooking San Benedetto.

Insomma, se vi siete persi Milano Golosa, l'appuntamento è per [Roma Golosa](#) in programma dal 2 al 4 dicembre.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

20/10/2017

Autore

redazione