



## Taste of Milano 2018, 4 giorni di alta cucina e molto altro

**Dal 10 al 13 maggio, al The Mall in zona Porta Nuova, si svolge la quattro giorni dedicata all'eccellenza della ristorazione meneghina con 12 tra i migliori locali e chef della città. Ma non solo...**

**Taste of Milano 2018** si svolge dal 10 al 13 maggio al The Mall, in zona Porta Nuova a pochi passi dalla fermata metro Repubblica. La nona edizione dell'evento già organizzato nelle città di Courmayeur e Roma, vedrà protagonisti dodici fra i migliori ristoranti e cuochi di Milano con un'offerta totale di sessanta piatti di altissimo livello.



I grandi chef presenti a Taste of Milano 2018.

I **ristoranti presenti** saranno: Berton, Trussardi alla Scala, Balthazar St. Moritz, Gong, Langosteria, Sushi B, Da Noi In, Liberty, Sadler, Maio Restaurant, Terrazza Triennale ed il ristorante allestito per l'occasione **Maestri in Cucina Ferrarelle**, che vedrà la collaborazione di uno chef e un pizzaiolo ogni giorno diversi per la preparazione di quattro piatti quotidiani.

Tra le proposte culinarie già segnalate che sembrano allettanti si parla di Merluzzo nero mantecato, polenta soffiata e cipolla dolce e bruciata, peperoni al Martini e piselli al Wasabi proposti dal [Ristorante "Il Liberty"](#), gli Spaghetti di asparagi con tuorlo d'uovo cotto nel ghiaccio, vinaigrette di grana Padano e profumo di tartufo di [Claudio Sadler](#), la lasagna di crostacei di **Andrea Berton** e il Petto di Faraona, Sbrisolona al Parmigiano, Cipolle rosse caramellate della "[Terrazza Triennale](#)".

## Non solo alta cucina: sfide culinarie, show cooking e laboratori

Ma Taste of Milano non si limiterà solo a conquistare i visitatori con l'alta cucina. Saranno infatti proposte numerose attività a corollario come la **Taste Arena**, che coinvolgerà il pubblico in una sfida di cucina, **Cocktails at home** che permetterà di apprendere le principali regole per la realizzazione di un [cocktail](#) anche a casa propria, e il laboratorio **Foorban Photo Lab** dove si insegnerà come fotografare i piatti con uno smartphone in contesti differenti.

Saranno inoltre presenti i mondi Mixology, Beer e Wine. Il primo sarà rappresentato – oltre che

dall'evento Cocktails at home – da **World Class bar** un momento dedicato alla degustazione di cocktail preparati dai migliori bartender della **WorldClass Diageo Reserve** e dal corner **Johnnie Walker**, in cui acquistare i drink da personalizzare a proprio piacimento.

Abbinamenti più convenzionali ai piatti degli chef si potranno comporre scegliendo una birra Poretti con il consiglio del Beer Expert o un vino da Trimani Vinai, enoteca storica di Roma, grazie al prezioso aiuto degli esperti sommelier.

Per il programma dettagliato: [www.tasteofmilano.it](http://www.tasteofmilano.it)

## Biglietti

Per partecipare all'evento sono disponibili 4 tipologie di biglietti con un costo che varia dai 18 € dell'ingresso standard fino ai 190 € a coppia per un biglietto che include l'accesso all'area VIP e numerosi omaggi enogastronomici.

I piatti si potranno acquistare munendosi di una tessera da ritirare all'ingresso e che verrà ricaricata con i ducati, una valuta studiata appositamente per il Taste. Ogni ducato equivale a 1 € ed il prezzo dei piatti varierà da 6 a 10 ducati per il piatto speciale dello chef.

## Orari

Giovedì 10 Maggio: Cena (19:00-00:00)

Venerdì 11 Maggio: Pranzo (12:00-15:30) Cena (19:00-00:00)

Sabato 12 Maggio: Pranzo (12:00-17:00) Cena (19:00-00:00)

Domenica 13 Maggio: Pranzo (12:00-17:00) Cena (19:00-23:00)

## Come raggiungere l'evento

### METRO

Linea verde M2 – Fermata Garibaldi

Linea gialla M3 – Fermata Repubblica

### TRENO

Stazione ferroviaria di Porta Garibaldi

Passante ferroviario Repubblica

### AUTO

Da autostrada A4/E64 prendere uscita Cormano e seguire le indicazioni per Milano Centro, svoltando a sinistra per Viale Rubicone e proseguendo secondo indicazioni. Nella zona dell'evento sono disponibili diversi parcheggi sotterranei, sia pubblici che privati.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

### Data di creazione

02/05/2018

### Autore

redazione