

Milano Golosa 2017: Tutto Il Meglio Del Panino Italiano

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 14/10/2017



Panini creativi,

vegetariani e vegani. E ancora approfondimenti sulla storia del panino, la scelta dei migliori ingredienti e un corso di food design. Ma soprattutto la possibilità per i visitatori di acquistare e degustare i panini delle migliori paninoteche italiane. Milano Golosa 2017, **dal 14 al 16 ottobre 2017 a Palazzo del Ghiaccio di Milano**, ospita PaniniAmo, una nuova area dedicata al panino nata con la collaborazione della Fondazione Accademia del Panino Italiano e in partnership con Petra - Molino Quaglia, Fondazione Birra Moretti e Berkel come partner tecnico. Durante la manifestazione ideata da Davide Paolini che ospita oltre **200 produttori artigiani**, quest'anno alla

sesta edizione, in programma cinque laboratori dedicati al panino, una lezione con le farine Molino Quaglia e la presentazione delle specialità delle migliori paninoteche d'Italia.



Paninoteche

A PaniniAmo saranno presenti **le dieci migliori paninoteche d'Italia**, selezionate dalla Fondazione Accademia del Panino Italiano, con le loro specialità in assaggio per i visitatori che le potranno acquistare e mangiare durante i tre giorni di fiera. Le paninoteche presenti sono: Amuse Bouche di Milano con Décolleté (speck, primo sale, crema di pere caramellate) e Passepartout (melanzane grigliate, mozzarella di bufala dop, pomodorino semi dry); la Paninoteca Alvolò di Pavia porta il Panino con Baccalà Mantecato (senza lattosio), Friarielli Saltati e Maionese al Peperone Crusco e il Panino con Prosciutto crudo di San Daniele Dop e Gorgonzola al Franciacorta; Giusto Gusto di Piacenza presente il panino Giovannona Coscialunga disonorata con onore (Giovanna di Angelo Capitelli - Pancetta cotta ed affumicata, Mousse del Ducato, Olive Taggiasche) e Straziama ma di baci saziama (Nino di Angelo Capitelli - Fiocco cotto al miele, Dressing allo yoghurt e zafferano, Cipolle rosse caramellate all'aceto balsamico, Julienne di cavolo viola); la Paninoteca Venditti Porchetta di Aquila con il Panino ai 5 cereali con porchetta, e

mouse di castagne e porcini e il Panino ai 5 cereali con vellutata di carota, zucca e zenzero; Peschef di Bari presente con il Panino al Tonno (Tartare di tonno, Stracciatella, Pomodorino condito, Salsa al basilico) e Panino al Gamberone (Gamberone al ghiaccio, Mozzarella, Prosciutto crudo, Crema allo scalogno, Arachide salata); Panini Durini di Milano con Undici (Crudo di Parma 24 mesi, Brie, Marmellata di fichi) e Speciale (Coppa IGP Pecorino, Mostarda di zucca, Spinacino). Con i loro migliori panini presenti anche le paninoteche: Da Gigione di Napoli, Panino Giusto, Il Cernacchino di Firenze, L'Antica Credenza di Matera. Tutti i panini presentati saranno abbinati alle birre della Fondazione Birra Moretti, mentre i salumi saranno tagliati con le affettatrici Berkel.



Programma

Il programma dei laboratori dedicati al panino si apre sabato 14 ottobre alle 17 con “Hai detto Panino?”. Giovanni Rota, chef che collabora con l’Accademia del Panino Italiano e La cucina italiana, parte dalle basi della costruzione di un panino, per esplorare il mondo del pane da utilizzare per valorizzare gli ingredienti che ne sono racchiusi tra due fette. Con un approfondiremo sui panini della tradizione e quello dei nuovi accostamenti nati dalle tecniche del foodpairing. Domenica 15 ottobre alle 12 il secondo appuntamento con “Panini Creativi, Vegetariani e Vegani: il Panino si apre a nuovi mondi”. Conduce Alessandro Frassica del locale INO e membro

dell'Advisory Board dell'Accademia del Panino Italiano. Un corso per capire dove nasce l'idea di un panino, come si possono creare nuove tipologie, quali sono le frontiere che si aprono per il mondo vegetariano e vegano. Sempre domenica, alle 17, si tiene "Come far sorridere un Panino" con Beatrice Prada, food stylist e collaboratrice de l'Accademia del Panino Italiano e de la Cucina italiana. Lunedì 16 ottobre alle 11 in programma l'incontro "Ogni Panino ha una storia da raccontare" con Alberto Capatti, massimo intenditore della gastronomia italiana. Ha diretto la rivista La Gola e il mensile Slow di Slow Food. Ha scritto libri e saggi di storia della cucina francese e italiana ed è stato il primo Rettore dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È ora Presidente dell'Advisory Board dell'Accademia del Panino Italiano. Il suo incontro sarà dedicato alla storia del Panino: si partirà dalle basi storiche per arrivare ai panini, ai tramezzini e ai burger contemporanei. Infine lunedì alle 14:30 ultimo incontro con "Pane + ingredienti + pane: il design essenziale del Panino". Ogni cibo, per essere valorizzato, ha bisogno di un giusto studio del proprio design alle spalle. E il Panino non fa eccezione. Con Paolo Barichella, fondatore del Food Design e opinion leader di riferimento in questo settore, si farà un'esplorazione del mondo del food design, per capire i segreti che si nascondono dietro ogni singolo morso.

Sempre nell'area PaniniAmo domenica 15 ottobre alle 14 in programma Maremma Cheese Steak, una lezione di Molino Quaglia con Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet (Napoli, Milano). Durante l'incontro verrà presentato un panino morbido da impasto diretto e farina Petra 1 biologica con Cheesesteack di carne di bovino Maremmano e Grana Padano Dop 24 mesi di stagionatura, servito con crema di Papacella Riccia Napoletana con sale dolce di Cervia e olio Evo Terre dei Monaci Dop del Cilento.

L'evento sarà aperto al pubblico sabato 14 ottobre (dalle 12 alle 20:30), domenica 15 ottobre (dalle 10 alle 20:30) e lunedì 16 ottobre (dalle 9 alle 17). Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi – ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di Fuori Milano Golosa. Il biglietto d'ingresso, come nelle passate edizioni sarà di 10 euro a persona, 5 euro per i bambini dai 6 ai 12, bambini minori di 6 anni gratuito. Il programma è disponibile sul sito della manifestazione.

Fondazione Accademia Del Panino Italiano

Fondazione Accademia del Panino Italiano nasce con il desiderio di rendere questa piccola eccellenza gastronomica italiana un mondo importante, un valore attorno al quale far ruotare idee, pensieri, mostre, eventi e progetti. È una realtà che si pone l'obiettivo di creare un network tra produttori, artigiani e creativi al fine di esportare la qualità italiana all'estero. È un luogo di conoscenza, approfondimento e incontro. L'Accademia del Panino Italiano è un punto di riferimento culturale e accademico per gli operatori e studiosi del settore e per i giovani che vogliono approcciare questo tema per farne una professione. Un luogo capace di coniugare la tradizione territoriale italiana e le innovazioni contemporanee. Per questo motivo offre, ad appassionati o esperti di cucina, corsi di formazione professionali e percorsi totalmente personalizzati per far conoscere il Panino Italiano.

Milano Golosa In Breve

14-15-16 ottobre 2017

Orari Al Pubblico

Sabato: 12:00 – 20:30

Domenica: 10:00 – 20:30

Lunedì: 09:00 – 17:00

Reporter Gourmet – La Redazione

Per tutte le info

Palazzo del Ghiaccio | Via G. B. Piranesi 14, Milano

Tel. +39 0286462555/1919

info@milanogolosa.it

[Il sito web](#)