

Torna l'immaginario naturale ed inedito di Milano Golosa

di Cristina T. Chiochia

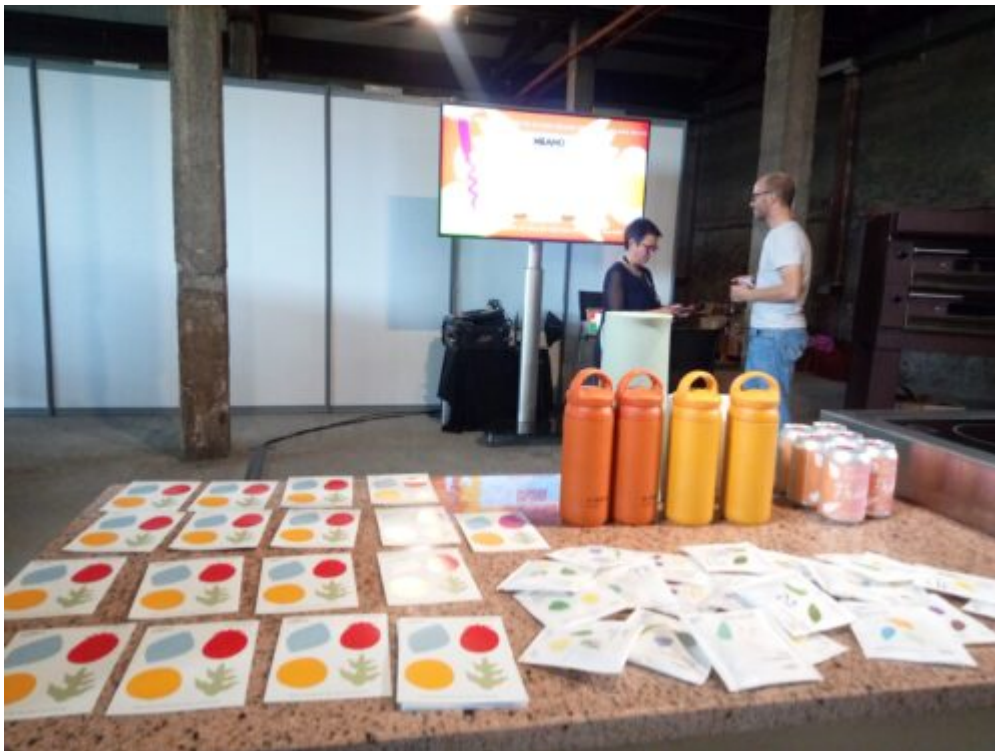
Torna **Milano Golosa**, torna per festeggiare con i suoi dieci anni di vita, i palati più fini e la grande gioia di vivere che circonda il mondo della ripartenza, dopo la terribile pandemia mondiale, vero e proprio ritorno dell'immaginario al naturale ed all'inedito in cucina. Complice il sole del week end dal 8 al 10 di Ottobre si celebrano le eccellenze italiane sulla tavola.



Nuova zona, quella dove si costruirà il nuovo villaggio olimpico, accanto a Fondazione Prada, per la location, enorme; ma la qualità è quella di sempre: per offrire momenti di gusto sia tra gli stand che durante gli showcooking che di ora in ora, in modo sapiente, danno alla possibilità della scelta di valore in tavola, anche il giusto abbinamento o riflessioni di vita sempre più consapevoli e necessarie.

10 anni di successi per la manifestazione di **Milano golosa** insomma che quest'anno si declinerà su temi importanti ed attuali: no spreco, spesa consapevole e recupero in cucina, tra cucine diverse. E poi, al centro di tutto, il momento del

“convivio”. Dello stare insieme. Con se stessi e con gli altri. Ne sono, a solo titolo di esempio, la presenza di WildenErbals che con una degustazione va oltre il concetto del “kombucha”: ovvero la differenza delle bevande fermentate botaniche e fermentati botanici alcolici. Con la degustazione di Wilden.herbals si testimonia come è necessario di questi tempi un po’ confusi, non porre dei limiti all’immaginazione e al mondo delle piante officinali, erbe e spezie, sia per una tisana davanti alla tv in solitaria, che un momento conviviale, tra amici. E così, tra le radici di Frècc, viene presentata la linea di bevande fermentate botaniche, in collaborazione con Latta, fermenti e miscele, che, come recita il sito “comprende 3 prodotti: Frècc Boost, Frècc Digestive e Frècc Hangover. La storia di Frècc ci ha aperto ampi orizzonti sulle possibilità offerte dalle bevande fermentate a base di erbe e ci ha spinto verso territori arditi come i fermentati botanici alcolici”. Ma cosa è il kombucha? L’ha bene spiegato la degustazione offrendo un dietro le quinte davvero inedito su questo modo di rapportarsi al mondo degli infusi di erbe a tutti i partecipanti.



Altra eccellenza presente da segnalare a titolo di esempio, è

quella presentata dalla azienda Agricola Libone con il proprio stand: ovvero dare esempio della produzione e trasformazione di frutta e peperoni di senise IGP. Stavolta, grazie al prezioso elemento del perone e, in un secondo momento, della sua lavorazione. Una azienda che nasce solo nel 2000 ma che, giovane e dinamica, sviluppa su ben 65 ettari di terreno querce secolari che custodiscono la produzione delle piccole meraviglie poi offerte allo stand, in particolare il pepeone di Senise IGP pregiato e presentato in tre diverse linee: secco, presentato nelle tipiche collane , macinato e "crusco" per un aperitivo, antipasto o snack. Un altro dietro le quinte insomma inedito che testimonia, qualora ce ne fosse stato bisogno, la grande attenzione con cui questa manifestazione sceglie i suoi protagonisti. Ed i palati dei visitatori, ringraziano.