

Al via Taste of Milano

Al via l'ottava edizione di Taste of Milano, tappa milanese del format di Wme-Img che celebra l'alta cucina nel mondo. La manifestazione che apre le porte ai nuovi trend della cucina milanese, prende vita dal 4 al 7 maggio a The Mall, Piazza Lina Bo Bardi 1, in zona Porta Nuova Varesine (ingresso 16 euro). Incontri, degustazioni, lezioni di cucina, showcooking e la possibilità di assaggiare il meglio della cucina milanese in quattro giorni di festa all'ombra del nuovo fulcro della vita mondana e culturale sotto la Madonnina.

“Taste of Milano è da 8 anni la festa degli chef e del loro pubblico. Una manifestazione in continua crescita ed evoluzione dedicata quest'anno interamente ai numerosi ristoranti di qualità del territorio milanese” commenta Mauro Dorigo, General Manager di Brand Events Italy, società che dal 2010 organizza i Taste Festival Italiani ovvero Milano, Roma e, con questa stagione, anche Courmayeur. “Il primo Taste of risale al 2004 a Londra. Mia sorella lavorava per la società organizzatrice e, dopo qualche anno, visto il crescente successo della manifestazione londinese, abbiamo deciso di portarlo in Italia”. Di edizione in edizione, Taste of è cresciuta esponenzialmente tanto che oggi Brands Events Italy fattura all'incirca un milione di euro con una marginalità del 12-15% circa. Il solo rimpianto, come commenta il manager, è quello di non essere riusciti ad abbinare la musica con i trend gourmet, come invece accade all'estero, a causa degli elevati costi della Siae.

Pe quanto poi riguarda Taste of Milano, Dorigo spiega: “La manifestazione quest'anno è inserita nel palinsesto Milano Food City e di Week&Food si caratterizza come uno degli eventi di punta della nuova settimana del food, eredità di Expo2015. I numeri di questa edizione parlano da soli: 24 chef, 84 piatti, oltre 50 vini in mescita e le eccellenze italiane della birra e del caffè. Tutto è pronto per soddisfare i

palatati degli oltre 22mila visitatori attesi per assaggiare la MilanoGourmet". A The Mall si alterneranno venti ristoranti su quattro giorni. Giovedì 4 e venerdì 5 il pubblico potrà assaggiare le creazioni di: Ceresio 7 Pools and Restaurant, Felix Lo Basso Restaurant, Finger's, Langosteria, Mantra Raw Vegan, Quechua, Ristorante Sadler, Tano Passami L'Olio, Vinciguerra Restaurant e Vun Andrea Aprea. A seguire si alterneranno nelle cucine sabato 6 e domenica 7: Acanto, Ada e Augusto, Il Liberty, Il Ristorante Trussardi Alla Scala, Innocenti Evasioni, La Locanda del Notaio, Ristorante Berton, Ristorante Rubacuori by Venissa, Unico Ristorante e Wicky's Wicuisine. Ogni chef proporrà un menu di 4 portate con prezzi variabili da 6 a 10 Ducati, la speciale valuta dell'evento con cambio 1 Ducato/1 Euro.

Tra le novità di questa ottava edizione del Taste of Milano vi è la possibilità di farsi consegnare a casa alcuni piatti proposti dai maggiori chef milanesi al Taste of Milano grazie al servizio di food delivery di UberEats. Tra queste eccellenze un donut di mousse di piselli accompagnato da una capasanta cotta a bassa temperatura e tre salse (pomodoro, nero di seppia e basilico) firmato da Felice Lo Basso (Felix Lo Basso) che, da solo, porta nell'aria il profumo di primavera, e la rivisitazione del manzo all'olio di Andrea Provenzani del ristorante Il Liberty, il solo chef che, finora, è stato invitato e ha partecipato a tutte le otto edizioni del Taste of Milano. "Nel corso di queste otto edizioni del Taste of Milano la manifestazione mi ha portato nuovi clienti e profitti" sostiene Provenzani che sottolinea poi come per la sua rigata sia particolarmente entusiasta di partecipare al Taste of Milano, un'occasione di incontro e scambio con le eccellenze gourmet meneghine.