A Taste of Milano 2016 ci sarà (solo) l’imbarazzo della scelta

Le iniziative in calendario sono numerose e in grado di soddisfare praticamente tuttiDal 19 al 22 maggio – The Mall, Piazza Lina Bo Bardi | Porta Nuova Varesine

Di più e ancora di più. Partecipare a Taste of Milano non significa solo passare un piacevole momento o assaporare piatti esclusivi. Significa vivere un’esperienza. E per questo il ventaglio di proposte è incredibile. Andiamo quindi nel dettaglio:

**Un Electrolux Taste Bakery con...**

Uno spazio pensato in partnership con la scuola di cucina dello Chef Ernst Knam, Knam Experience Cooking Class, dove sarà possibile realizzare ricette dal gusto straordinario con i nuovi forni PlusSteam di Electrolux. Un’occasione unica per scoprire alcuni dei segreti del Re del Cioccolato e del suo nuovo e attesissimo progetto di scuola di cucina.

Il programma qui: [www.tasteofmilano.it/pagina/electrolux-taste-bakery](http://www.tasteofmilano.it/pagina/electrolux-taste-bakery)

**Electrolux Chefs' Secrets - La scuola di cucina**

in collaborazione con Esselunga e con il supporto di PassionQKing.

Offre a visitatori l'opportunità unica di raccogliere suggerimenti, consigli e tecniche da alcuni degli chef più importanti d’Italia in una serie di dimostrazioni di cucina interattive. Queste sessioni permetteranno ai partecipanti non solo di cucinare ricette incredibili con grandi chef, ma anche di conoscere i più recenti metodi di cottura che utilizzano il vapore e la tecnologia ad induzione. A dare il benvenuto ci sarà uno chef di Electrolux Chef Academy che presenterà gli innovativi elettrodomestici sui quali cucineranno i partecipanti e lo chef protagonista della lezione.

Il programma qui: [www.tasteofmilano.it/pagina/electrolux-secrets](http://www.tasteofmilano.it/pagina/electrolux-secrets)

**Electrolux Hospitality Area**

Qui gli chef di Electrolux Chef Academy saranno a disposizione del pubblico per raccontare le incredibili possibilità della cottura in forno combinato a vapore e su piani di cottura ad induzione della nuova Inspiration Range. Per quattro giorni sarà offerta la possibilità di avere un vero cooking personal trainer al quale fare domande e chiedere consigli. Si potrà inoltre assistere ad un intenso programma di presentazioni e showcooking per far vedere da vicino la preparazione, scoprire i trucchi dei professionisti che rendono un piatto indimenticabile e prendere tante ispirazioni da portare a casa per sorprendere i propri ospiti.

**Taste the World con Etihad Airways**

Etihad Airways, Airline ufficiale dei Taste Festivals nel mondo, porterà a Taste of Milano impareggiabili esperienze culinarie. I visitatori sono invitati agli showcooking a tema Taste the World proposti dai loro chef di bordo che prepareranno piatti dalle destinazioni globali del network Etihad. Un food&beverage manager sarà a disposizione per raccontare l’esperienza culinaria a bordo. I visitatori ed un ristorante partecipanti avranno inoltre la grande chance di vincere un viaggio per Taste of Abu Dhabi dal 10 al 12 novembre 2016 e scoprire così la casa di Etihad ed il mondo Taste the World!

**Vip Lounge**

E per i più esigenti sarà a disposizione la Vip Lounge per vivere Taste con quel pizzico di glamour in stile red carpet. Ingresso dedicato e un calice di Champagne in abbinamento alla classica ostrica offerta da I love Ostrica per iniziare a vivere Taste of Milano nel migliore dei modi. Il tutto in un’area riservata che vedrà esposta la miglior selezione di arredi e complementi di Trussardi Casa e arricchita dall’esposizione di quadri “Kitchen Art” dalla galleria Biffi Arte.

**Il Laboratorio con Molino Vigevano**

Importante novità del programma 2016 la collaborazione con Molino Vigevano. Nel corso delle quattro giornate di Taste of Milano l’importante azienda molitoria sarà protagonista di una nuova attrazione dedicata alla lievitazione e alle farine. Si organizzeranno corsi sulla realizzazione di pane e pizza per ricevere insegnamenti e consigli sulla lavorazione di questi lievitati direttamente da professionisti del settore. Il 20 maggio, inoltre, Molino Vigevano presenterà la prima tappa del Tour Elementi, un evento itinerante dedicato alla scoperta dei segreti dell’impasto perfetto, che vedrà pizzaioli professionisti provenienti da tutta Italia mettere alla prova le proprie capacità con sfide sensoriali, tecniche e creative.

Il programma qui: [www.tasteofmilano.it/pagina/the-lab](http://www.tasteofmilano.it/pagina/the-lab)

**In cucina con Snaidero, Trimani, Villa Massa e Pasabahce**

La cucina è il luogo dove si svolgono la maggior parte delle azioni quotidiane: qui si prepara il cibo, lo si cucina, lo si consuma. In Cucina Con Snaidero è lo spazio destinato allo scambio di idee tra opinion leaders, giornalisti e produttori sul tema cibo, beverage, lifestyle, moda e design. Uno spazio dinamico che nel suo programma prevede cooking show, degustazioni di vini pregiati, condotte da Enoteca Trimani Vinai in Roma in collaborazione con Paşabahçe e un contest che rompe gli schemi: Villa Massa Tonic Challenge, presentato dalla storica azienda italiana che produce liquore a base di limone, in cui i migliori bartender Villa Massa lanceranno la sfida ai grandi chef protagonisti di Taste of Milano 2016.

Il programma qui: [www.tasteofmilano.it/pagina/cucina-con](http://www.tasteofmilano.it/pagina/cucina-con)

**Invasioni al Caffe' by Musetti**

Invasioni al Caffè sarà il primo talk show creato nella storia dei Taste Festivals. Un salotto, ospitato da Caffè Musetti, nel quale si riceveranno gli ospiti di Taste of Milano e che sarà animato da interviste, dialoghi, presentazioni. Contenuti di qualità, integrati con il giusto mix di attualità, sport e servizio per una pluralità di argomenti e una partecipazione di un pubblico di alto livello che, a Taste of Milano potrà scoprire e approfondire temi e curiosità ma soprattutto socializzare e condividere ciò che vive all’evento. Si realizzeranno anche appuntamenti specifici sulla bevanda più consumata al mondo: il prodotto e il suo percorso dal chicco alla tazzina; la creatività, l’arte e la cultura che si sviluppano attorno al caffè; l’arte della preparazione e della degustazione e tanto altro a cura degli esperti Musetti.

Tra gli ospiti e i conduttori: gli chef Fabio Zago, Giuseppe Iannotti, Andy Luotto, Tommaso Arrigoni, Filippo La Mantia, Tano Simonato, Stefania Corrado, Angelo Troiani, Sergio Mei e Luis Kitaba, le giornaliste Anna Prandoni, Laura Forno, Margo Schachter, Elisa Poli e Annalisa Cavaleri, i giornalisti Marco Colognese, Francesco Menichella, Carlo Baroni e i "comunicatori" Tommaso Lavizzari, Mario Cucci, Elena Giorgi, Ilaria Mazzarotta, Carlo Giuseppe Gabardini, Cristina Fogazzi, Cristina Scateni, Le Funky Mamas, Roberta Deiana, Veronica Benini e Barbara Torresan.

Il programma qui: [www.tasteofmilano.it/pagina/invasioni-al-caffe-by-musetti](http://www.tasteofmilano.it/pagina/invasioni-al-caffe-by-musetti)

**La Pizza dei maestri gourmet by Ferrarelle**

Partecipazione importante anche per l’acqua ufficiale dei Taste Festivals italiani, Ferrarelle, che porterà a Taste of Milano la miglior pizza d’Italia e un nuovo progetto di comunicazione dedicato a questo prodotto in continua evoluzione. Il pubblico avrà così l’occasione per sperimentare, anche grazie alla partecipazione dei pizzaioli Gianfranco Iervolino e Edoardo Papa, le più elevate espressioni della pizza e per pochi fortunati vi sarà la possibilità di accedere alla commistione fra alta cucina e pizza gourmet attraverso quattro Sensational Dinners.

**Area Kids gestita da lenuovemamme.it**

A Taste of Milano i bambini fanno festa! Anche quest’anno sarà infatti attiva l'Area Kids, realizzata in collaborazione con il magazine lenuovemamme.it. Lo spazio, ideato appositamente per far trascorrere momenti ludici a tutti i cuccioli d'uomo che arriveranno alla manifestazione con i genitori sarà accessibile durante gli orari di apertura di Taste of Milano. Gioco libero e laboratori, per parlare di cibo, di musica e mettere le mani in pasta. Sarà possibile lasciare i bambini all'Area Kids sotto la supervisione di personale qualificato con un contributo di € 5,00 per un massimo di tre ore. La cifra comprende gli eventuali pasti ed i laboratori.

Uno spazio interamente arredato da Le Civette sul Comò e ideato appositamente per tutti i vostri bimbi dai 3 ai 10 anni nel quale potranno imparare a cucinare con i piccoli elettrodomestici gioco di Electrolux, impastare con Le Farine Magiche e Andy Luotto, disegnare con i chicchi di Caffè Musetti, partecipare ai laboratori di Giallozafferano e giocare con i giochi DeA Kids. Non mancheranno ovviamente il pranzo, la merenda, la cena e panel dedicati alle mamme!

Per poter garantire la partecipazione ai laboratori, che possono accogliere un massimo di 15 bambini, si consiglia la prenotazione scrivendo una mail a [tasteofmilano@lenuovemamme.it](mailto:tasteofmilano@lenuovemamme.it).

**Taste Cocktail Bar con Gin012 & Vermù**

Per chi non si accontenta dei migliori chef e delle etichette più apprezzate, quest’anno si aggiungono i cocktail in un formato più unico che raro. GinO12 e Vermù guideranno il pubblico alla scoperta del gin e del vermut con una cocktaileria tutta da scoprire per il perfetto drink all’aperitivo o dopo cena. Il cocktail bar sarà inoltre protagonista della serata inaugurale con djset di giovedì sera, dove anche gli chef lasceranno le cucine per ballare in compagnia.

Taste of Milano in breve:

Dove: The Mall, Piazza Lina Bo Bardi | Porta Nuova Varesine

Quando: dal 19 al 22 maggio 2016

Ingresso: 16,00 euro, acquistabile su www.tasteofmilano.it , Ticketone.it o in al botteghino in loco

Orari: giovedì dalle 19:00 alle 02:00, venerdì dalle 19:00 alle 24:00, sabato dalle 12:30 alle 16:30 e dalle 19:00 alle 24:00 e domenica dalle 12:30 alle 16:30 e dalle 19:00 alle 24:00.

Per restare sempre aggiornati sulle ultime novità: [www.tasteofmilano.it](http://www.tasteofmilano.it)

Facebook fan page: Taste Festivals Italia

Ufficio Stampa Taste of Milano

Ezio Zigliani | +39 0302400643 | +39 3347579711 | [ezio@eziozigliani.com](mailto:ezio@eziozigliani.com)

Ufficio Stampa per TV e Radio

Federica Fresa +39 335.5481631 | Laura Fattore +39 337.735338 | [eventimadeinitaly@gmail.com](mailto:eventimadeinitaly@gmail.com)