

# **Madia Expo 2018, quando la qualità del cibo diventa spettacolo**

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 13/04/2018



# Tre giorni dedicati alla buona cucina, alla scoperta della qualità gastronomica e all'incontro costruttivo tra produttori e clienti. Ecco ciò che ha offerto l'evento organizzato a Majano dall'azienda friulana Madia Spa.

Dall'8 al 10 aprile a Majano (UD), nella splendida cornice del **Castello di Susans**, si è svolto **Madia Expo 2018** un evento denso di appuntamenti tra [show cooking](#), degustazioni, formazione e nuovi prodotti.

L'azienda organizzatrice [Madia SpA di San Quirino \(PN\)](#), per tre giorni, ha riunito oltre 70 aziende partner allo scopo di ricreare la **genuinità dei sapori di una volta**, contestualizzandoli nella quotidianità del panorama gastronomico nazionale ed internazionale.

Presentare ai clienti un catalogo di oltre **4.000 prodotti di pregio**, è servito a richiamare i valori della tradizione, dell'autenticità, della familiarità e, soprattutto, della qualità dei servizi che dovrebbero caratterizzare il nostro vivere quotidiano. **Madia Expo 2018** ci ha permesso, inoltre, di testare le migliori materie prime, assaggiare e stuzzicare il nostro palato con il supporto diretto delle aziende produttrici e i consigli degli importatori.

Sono stati proprio gli ingredienti genuini presentati durante la kermesse a costituire l'humus dei **numerosi show cooking**, gestiti da grandi ospiti e chef della ristorazione italiana che hanno intrattenuto il pubblico e regalato ricette, idee, trucchi e spunti per utilizzare al meglio i prodotti Madia S.p.A.

In particolare abbiamo avuto la fortuna di assaporare le prelibatezze proposte dall'**Associazione Cuochi di Udine** e da [Andrea Golino](#), personal chef e conduttore TV del Gambero Rosso.

I rappresentanti dell'associazione hanno presentato "**La pasta di Gragnano**" del pastificio "Di Martino", in due versioni diverse: "Orecchiette alle cime di rapa, salsa di datterini, gambero rosso del mediterraneo e crumble di olive taggiasche" seguite da "Paccheri con crema di asparagi verdi, capasanta, fiori di zucchine ripieni di ricotta e alici".

Il coinvolgente e simpaticissimo **chef Andrea Golino**, invece, ha incuriosito e deliziato gli spettatori con 4 favolose preparazioni di panini gourmet: "Ciriola alla nduja con trota di S. Daniele e maionese al lime", "focaccia al doppio prosciutto, mostarda di fichi e mosto cotto", "Mc Matrix (mini-burger all'amatriciana)" e "Pagnotta di grano duro alle cime di rapa, burratina fumé, acciughe del cantabrico e limone".