

Taste of Milano 2017, un grande successo tra chef e novità

scritto da Valentina Della Pia | 16/05/2017



Il grande festival milanese di idee e conoscenze, anche in questa edizione ha proposto tanti appuntamenti in cui non si è esitato a “sporcarsi le mani”...di cibo!

A Milano, lo spazio **The Mall Porta Nuova** ha ospitato, dal 4 al 7 maggio, l'edizione 2017 di **Taste of Milano**, il festival degli chef, un'iniziativa che ha inaugurato la **Milano Food Week 2017** (8 - 11 maggio 2017).

La quattro giorni ha visto protagonisti 20 chef di famosi ristoranti e diversi produttori, dando la possibilità agli ospiti di avvicinarsi sempre più all'idea di cucina di questi grandi operatori dell'alta ristorazione. Inoltre, durante l'evento sono stati organizzati show cooking, degustazioni e veri e propri **corsi di cucina** a cui i visitatori non hanno solo assistito da lontano, ma anche partecipato in prima persona.

L'evento è stato organizzato con la partnership dell'azienda Electolux, la quale, mettendo a disposizione i suoi elettrodomestici di ultima generazione, ha promosso attività, quali la **“Scuola di cucina”** e **“Scuola di pasticceria”**, durante le quali il pubblico si è diletto nella preparazione di piatti che stuzzicavano il palato.

Le ostriche, novità del Taste of Milano 2017

Tra i produttori hanno spiccato gli organizzatori di eventi, chef a domicilio e shop online di “**I love Ostrica**”, i cui ideatori hanno fatto conoscere al pubblico la cultura e la storia di più di 30 tipologie di ostriche diverse, provenienti dalle più rinomate zone di produzione a livello mondiale. La degustazione proposta durante l’evento ha visto protagonista un’ostrica dalle origini marsigliesi, dal sapore decisamente sapido, in abbinamento con un formaggio inglese erborinato, il **Blue Stilton**. Il risultato? Un’esplosione e un connubio inconfondibile di sapori di mare e di terra, che risvegliano anche le papille gustative più intorpidite.

Di notevole curiosità è stato anche il **Blind Tasting** presieduto dal vincitore della quarta edizione di Masterchef Italia, **Stefano Callegaro**, il quale ha condotto gli ospiti attraverso l’esplorazione cieca delle materie prime di uno dei suoi piatti: una polpetta di patate, acciughe e maggiorana, avvolta nel pangrattato, su una purea di ricotta e pomodorini, e una goccia di Aceto Balsamico di Modena.