



Associazione Provinciale
Esercenti il Commercio
Ambulante



Milano Food City: con Apeca ai Giardini Indro Montanelli lo “Street Food Made in Italy”

Milano, 10 maggio 2018 - In occasione di Milano Food City Confcommercio Milano organizza con Apeca, l'Associazione del commercio ambulante, lo “Street Food Made in Italy”: un villaggio del gusto ai giardini Indro Montanelli (*lato Palestro, dietro il Museo di Storia Naturale*). Fino al 13 maggio, aperto tutti i giorni dalle 10 alle 21, l'occasione di degustare specialità “on the road” in un percorso culinario che abbraccia piatti tipici della cucina italiana: alcuni proposti in chiave tradizionale, altri riletti in chiave moderna.

ALIMENTORIO – BOP!: fagioli toscanelli biologici in forma di gustose polpette calde croccanti, accompagnate da crema di fagioli e verdure sotto aceto ed amalgamate con sugo di rapa rossa ed un tocco di angostura. Vellutata di carote, zenzero e lenticchie rosse. Tutti prodotti bio.

CAKE PARTY: “cupcakes” alle mele e cannella con frosting al cream cheese e zenzero; tortino alla panna e ridotta di arance. Biscotti Meini nella tradizione milanese. Dolci lombardi accompagnati da tè. Ma non solo dolci: anche gustosi ragù di verdura e fresche insalate per pasti leggeri (*fino a domani venerdì 11 maggio*).

LELLA CURIONI: gnocco fritto e piadine con ingredienti Dop.

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA – LA BAITA DEL SUD: “coppo” fritto al cartoccio con prodotti sfiziosi campani e birra artigianale Croce di Avellino.

L'OFFICINA DEL GUSTO: taglieri con salumi della Valtidone e taglieri con formaggi (tutti prodotti Dop); accompagnamento con un vino particolare lavorato con metodo sur lie (prodotto di nicchia nell'area di Valdobbiadene-Conegliano). Poi panzerotti realizzati al momento, alette di polo alla paprika; panino special (con ingredienti “segreti”); finger food salato e dolce; cocktail.

M & E FOOD – GELATI ARTISTICI: “rools” di gelato al momento e a richiesta, e brioche farcite (rivisitazione del classico cornettone napoletano).

L'OSTRICAIO: ostriche fresche (e Prosecco), salmone, tonno e “crudités” varie di pesce.

FAST & FOOD: hamburger di carne italiana, parmigiana, lasagne al forno, frittata di pasta, straccetti di pollo Igp impanato e verdure fritte preparati al momento. Panini “extralarge”.

IL LAMPREDOTTO: panino con il lampredotto (accompagnato da salsa verde), un prodotto caratteristico dal cuore della Toscana (*sabato 12 e domenica 13 maggio*).

RAVIOLI IN CORSO: ravioli e tortelli con prodotti realizzati nella Bergamasca, in Val Seriana. Ravioli proposti all'amatriciana, ricotta e spinaci, al salmone affumicato, agli scampi e vongole, con brasato, al baccalà Gadus Murhua, all'ortica e timo e alla menta. Tagliolini e tagliatelle per i più piccoli. Tortelli alla formaggella di monte e punte di asparagi, con la zucca, ai carciofi.