

Gnam! Festival europeo del cibo di strada. Milano, 3 - 6 maggio 2019

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



MILANO 26 APRILE- Da venerdì 3 maggio a lunedì 6 maggio torna, a Milano, Gnam! Festival europeo del cibo di strada. La rassegna è in programma nel Parco Ravizza. Gnam! si ripropone nel capoluogo lombardo dopo il successo dello scorso anno.

Gnam! Festival europeo del cibo di strada Milano, 3 - 6 maggio 2019

La rassegna comprende il meglio del panorama nazionale e internazionale, con cibo e preparazioni di qualità elevata ed espositori pluripremiati. L'eccellenza dello street food, con un'accurata selezione di tutti gli espositori, troverà spazio nelle giornate dal 3 al 6 maggio, nel Parco Ravizza. In quattro giorni, i visitatori potranno seguire i percorsi del gusto e assaporare nuove scoperte tra gli stand, ricchi di tipicità culinarie.

La manifestazione ha iniziato nel 2014 il suo tour di sapori in giro per l'Italia e continua a proporre il meglio dello street food italiano e internazionale. L'evento si propone di valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali ed etnici, puntando sulla genuinità dei prodotti agro-alimentari tipici regionali.

Agli ospiti, sarà offerta la possibilità di degustare e scoprire prodotti tipici regionali introvabili e i piatti internazionali più famosi, in vere e proprie isole gastronomiche, nelle quali osservare dal vivo la preparazione delle ricette più golose e ascoltare il racconto dei produttori.

Un'altra novità riguarda, infine, il pubblico giovanile. Gli organizzatori vogliono che Gnam! sia un momento di festa e di aggregazione soprattutto per i giovani universitari. "Per questo - spiegano nella presentazione di quest'edizione milanese -, abbiamo deciso di riservare loro uno sconto di un euro sull'acquisto della birra. Per ottenere lo sconto basterà presentare il tesserino universitario.

Al contempo, continueremo a diffondere la campagna "bevi responsabilmente", promossa anche nelle altre edizioni di Gnam!, ricordando che chi si mette alla guida non deve fare abuso di alcool".

L'area Italia

Nel panorama degli stand italiani ci saranno, in questa edizione, importanti novità.

Dalla Campania, giunge la gustosa e ricca mozzarella di bufala. Tra i formaggi, inoltre, sarà possibile assaporare il caciocavallo 'impiccato', pronto a sciogliersi lentamente, grazie al calore del fuoco, sul pane tradizionale. Non mancheranno i dolci tipici della pasticceria napoletana, dal babà in varie declinazioni alla pastiera, alla sfogliatella e alla aragostina croccanti.

La Basilicata sarà rappresentata dalla sua focaccia tipica, la 'strazzata'. E' una focaccia rustica, originaria della zona di Avigliano. Il nome deriva dal gesto di romperla con le mani. All'interno dell'impasto è aggiunto il pepe nero, dopo essere stato rigorosamente macinato, oppure il lardo (secondo un'altra variante della ricetta). L'impasto finale è fatto riposare fino ad una completa lievitazione naturale e, dopo aver effettuato un buco al centro, è cotto nel forno a legna. La strazzata è farcita, generalmente, con provolone e prosciutto crudo, ma anche con frittata e peperoni, porchetta, mortadella o creme dolci.

Dalla Sicilia, arrivano i famosi pane ca' meusa, le stigghiole realizzate con le budella di agnello, i cannoli, preparati con la ricotta fresca, le arancine di vario tipo, la sfincia di San Giuseppe (frittella fatta con patate, farina, zucchero, lievito di birra, semi di anice, succo d'arancia, scorza di limone e acqua, a cui si può aggiungere un bicchierino di marsala, fritta in immersione in olio bollente, e quindi cosparsa di zucchero e cannella).

Eccellenza pugliese sono, infine, le bombette della Valle d'Itria. Tra Alberobello e Martina Franca, gli antichi fornelli dei macellai, a tarda sera, si trasformavano in osterie, dove nella brace profumata di legno d'ulivo si cuoceva questo involtino di carne, con all'interno un formaggio canestrato tipico di quest'area. Sempre dalla Puglia, ci saranno i cuoppi di fritti di mare, dal pescato dell'Adriatico, i panzerotti e la stracciata.

L'area internazionale

Visitare Gnam! Festival Internazionale del Cibo di Strada significa anche fare un suggestivo viaggio nelle altre culture gastronomiche. La novità dell'area internazionale, per questa edizione, è il Bbq americano. Il miglior barbecue degli Stati Uniti giunge tra gli stand di Gnam!. Si assaggeranno i più buoni tagli di carne, marinati con una miscela di spezie segrete e cotti con il legno giusto, per conferire il gusto del vero bbq. Nell'isola internazionale, inoltre, saranno presenti specialità messicane, come tacos e burritos; dalla Spagna arriveranno, invece, paella e tapas, cotte in due gigantesche padelle e innaffiate di sangria o tinto de verano. Si continua tra le spade infilzate di carni per l'asado argentino, con un nuovo stand tipico, che propone l'antica cottura in verticale; dal Venezuela, si potranno assaggiare i churros e le arepas. Infine, ritornano, a grande richiesta, le specialità greche, con le ricette originali di moussaka, gyros pita e souvlaki.

Gnam! ha un livello della selezione molto elevato sul prodotto tipico, perché, alla base, c'è una scelta altrettanto severa per la partecipazione. Ogni espositore si avvale di prodotti a chilometro zero del proprio territorio. La manifestazione comprende una proposta molto vasta di cibo di strada (tanti sono

i piatti anche per vegani e vegetariani), adatta a tutti i gusti e tutte le tasche. Ogni ricetta risponde a rigorose regole di lavorazione, igiene e freschezza.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/gnam-festival-europeo-del-cibo-di-strada-milano-3-6-maggio-2019/113377>

