

COMUNICATO STAMPA**Oltre 40 ristoranti dal mondo, i piatti della Nazionale degli chef e le pizze dei maestri campani: all'Artigiano in Fiera va in scena una rassegna mondiale dell'enogastronomia**

Dal 1° al 9 dicembre a Fieramilano i percorsi del gusto protagonisti della più importante manifestazione internazionale dedicata all'artigianato

Milano, 8 novembre 2018 - Sarà, anche quest'anno, una festa dei sapori **Artigiano in Fiera**. La manifestazione, in programma dal **1° al 9 dicembre** a Fieramilano (Rho-Però), dalle 10 alle 22, si confermerà nella sua **ventitreesima edizione** come una rassegna mondiale dell'enogastronomia.

Oltre 40 i ristoranti - italiani e internazionali - proporranno menù con diverse combinazioni per tutti i gusti e palati: dai pizzoccheri della Valtellina, preparati in ossequio alla tradizione promossa dall'**Accademia di Teglio**, agli agnolotti piemontesi, dalla pita greca ai nachos messicani. I visitatori potranno degustare, tra i numerosi prodotti proposti, la carne "bio" di razza maremmana (l'unica allevata ancora allo stato brado nei pascoli che si estendono tra la bassa Toscana e l'alto Lazio), il Churrasco brasiliano, l'entrecote di bovino argentino e, per la prima volta, la cucina carioca a base di pesce.

Dopo il successo dello scorso anno, ritorna **Artimondo Restaurant**, lo spazio dedicato alle migliori ricette del made in Italy, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, che vedrà all'opera la **Nazionale italiana degli chef**. Un accostamento tra due realtà che, insieme, daranno vita a un "connubio" del gusto che toccherà alcune delle più importanti tipicità italiane, preparate con prodotti naturali sapientemente trasformati dalle mani degli artigiani.

Tra le grandi novità, la presenza dell'**Associazione pizzaiuoli napoletani** che, anche all'Artigiano in Fiera, continuerà la sua opera di tutela e di promozione della ricetta originale della pizza. Un simbolo della nostra cultura alimentare che, grazie alla collaborazione tra l'Associazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di "specialità tradizionale garantita" dall'Unione Europea. L'associazione pizzaiuoli napoletani, attualmente, lavora anche per far rientrare l'arte della pizza napoletana tra i beni riconosciuti dell'Unesco quali patrimonio dell'umanità.

L'evento, che consente ai visitatori di fare un giro del mondo in **nove padiglioni** con prodotti provenienti da **più di cento Paesi**, rappresenta, dunque, anche un viaggio straordinario attraverso una ristorazione di alta qualità che propone, in un'unica location, tradizioni culinarie e ricette da ogni angolo del mondo. Tutti i menu sono già disponibili e consultabili sul sito artigianoinfiera.it

L'Artigiano in Fiera, insieme con i suoi percorsi del gusto, sarà raggiungibile da tutta l'Italia. Oltre alle tratte di **Trenord**, al sistema infrastrutturale del Nord Italia e alle **metropolitane milanesi**, anche **Italo** effettuerà una fermata straordinaria presso la stazione di Milano Rho - Fiera. I collegamenti giornalieri targati NTV saranno 22 e conatteranno Milano Rho Fiera a Torino, Reggio Emilia, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Salerno, Brescia, Desenzano, Peschiera, Verona, Vicenza, Padova, Mestre e Venezia.

UFFICIO STAMPA

Orazio Ragusa Sturniolo | T. +39 02-31911958 | M. +39 349-2359098 | ragusa@gestionefiere.com

Mariarosaria Di Cicco | T. +39 02-31911924 | M. +39 331-4103277 | diccco@artigianoinfiera.it

Andrea Gubello | T. +39 02-31911972 | M. +39 335-6669082 | gubello@gestionefiere.com