

Arriva l'Artigiano in Fiera, con 40 ristoranti

Pubblicato: Venerdì 11 Novembre 2016



Dal 3 all'11 dicembre, torna a Milano L'**Artigiano in Fiera**, il villaggio globale delle arti e dei mestieri del mondo. Nel **polo fieristico di Rho-Pero** va in scena la **ventunesima edizione** della manifestazione che, dalle 10 alle 22.30, si snoderà fra i padiglioni dedicati all'Italia, all'Europa, l'Africa, l'Asia e le Americhe e le loro meraviglie dell'artigianato.

Un viaggio che coinvolgerà anche olfatto e gusto, grazie agli stand enogastronomici da tutto il mondo: basterà sedersi in uno dei **40 ristoranti** e **22 "piazze e luoghi del gusto"** per percepire profumi, odori e sapori di Paesi esotici o dei vicoli dei borghi più caratteristici dell'Italia: in un solo giorno sarà possibile assaggiare piatti casalinghi come specialità di tutta Europa e tutto il mondo.

Per la prima volta, sarà inoltre possibile partecipare alle "**Scuole di cucina**", vera novità di quest'anno. I cuochi dei territori terranno delle lezioni dimostrative e spiegheranno la preparazione delle specialità tipiche. Corsi gratuiti e senza iscrizione (già consultabili sul sito www.artigianoinfiera.it) per imparare a preparare a casa una delle tante pietanze assaggiate in Fiera: dai maestri dell'Accademia del **pizzocchero**, che mostreranno come cucinare la pasta fresca valtellinese, sino alla preparazione del **mojito**, tipico cocktail cubano passando per i segreti dell'arte del **taglio del jamon iberico**.

Artigiano in Fiera esalta, regione per regione, i gioielli del patrimonio enogastronomico italiano: come le autentiche orecchiette pugliesi condite con ragù di suino di Faeto, i classici pansoti al sugo di noci della Liguria, oppure la migliore carne di chianina toscana.

Un'unica grande tavola piena di sapori speziati ed esotici: come il churrasco, la succosa **carne di Angus** da 300 grammi e la **paella alla marinera**, piatto tipico sudamericano della cultura ispanoamericana a base di pesce fresco. Oppure, per chi ama i sapori decisi, un panino farcito con la **carne di coccodrillo** australiana o il **rendang daging** indonesiano, teneri bocconcini di manzo in polpa di cocco e peperoncino.

Altra grande novità di della rassegna sono le esibizioni live dei grandi maestri pasticceri italiani. Tra questi spicca la presenza di **Mirco Della Vecchia**, il cioccolatiere che detiene il maggior numero di Guinness mondiali grazie alle sue scenografiche sculture golose fatte di cioccolato. Della Vecchia, nel 2013, insieme a 20 studenti dell'Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani, ha donato a Papa Francesco una statua di cioccolato a sua immagine alta due metri. Sarà ogni giorno in fiera con dimostrazioni gratuite in cui svelerà tutti i segreti dell'arte del cacao.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it