

## MILANO FOOD WEEK, IL PANE AQUILANO SOTTO LA MADUNINA

8 Maggio 2018



L'AQUILA - C'è una folta pattuglia abruzzese, di cui fa parte **Americo Baiocco** dello storico forno di Montereale (L'Aquila), tra i circa cento panificatori all'opera gratuitamente 24 ore su 24 per una settimana nei trecento metri quadri al coperto e 100 di dehor con mega schermo in piazza Duomo a Milano per il "Pane in piazza", la manifestazione benefica organizzata dalle Missioni estere cappuccini onlus di Milano insieme alla Famiglia Marinoni, che coincide con il Milano Food City.

Per 7 giorni, sotto la Madonnina, cittadini e turisti potranno gustare le specialità regionali italiane - con una offerta a partire da 5 euro - fra pane, pizza, focaccia e dolci sfornate in diretta ininterrottamente dalle 10 alle 22: dalla pizza napoletana alla piadina romagnola e le

crocette emiliane e la mafalda siciliana; dalla Torta di Varese ai bomboloni laziali e il panettone “zebrato”.

Il “carrello della spesa” è il tema della nona edizione della kermesse milanese del gusto Milano Food Week, declinato tra cucine tematiche, racconti di cibo, show-cooking di grandi chef e una campagna solidale per aiutare i milanesi in difficoltà.

Sette cucine tematiche disseminate per la città, tante quante i giorni di durata dell’evento.

“Storycooking” che coinvolgono 40 chef e 4 onlus impegnate in una raccolta di generi alimentari in favore delle fasce disagiate della popolazione.

“Il carrello - ha spiegato **Federico Gordini**, ideatore e presidente di Milano Food Week - rispecchia le nostre abitudini, i nostri gusti, il nostro stile di vita accomuna chef e casalinghe e rappresenta quindi uno spunto di riflessione sui consumi del pubblico”.

Il risvolto sociale della Milano Food Week, infine, supporterà in modo concreto la Caritas Ambrosiana e un gruppo di organizzazioni non profit (SoliDando di iBVA, Opera Cardinal Ferrari ed Equoevento Lombardia) offrendo un sostegno alimentare concreto alle fasce più indigenti. Anche l’arte contemporanea è protagonista con installazioni ed eventi.

La squadra dei panificatori della Costa adriatica centrale della Fiesa Confesercenti è composta, oltre che da Baiocco, dai maestri panificatori **Adriano Del Mastro** di Sulmona (L’Aquila) con panificio a Monza, **Camillo De Cristofaro** di Petacciato (Campobasso), **Emilio De Girolamo** e **Jacopo Bianchini** della provincia di Ascoli Piceno, **Mario Porrone** di Agnone (Campobasso), che stanno producendo pane abruzzese, pane molisano, pane marchigiano, focacce morbide, pizza stirata, pizza scema, pizza alla teglia, pizze pane abruzzese con farina di solina, la cacciannanza o pizza pane marchigiana, dolci tipici della tradizione locale. Si stanno utilizzando soprattutto farine di grano di solina e di grano Cappelli.

Altri panificatori hanno donato i loro prodotti tipici confezionati consegnandoli direttamente a Milano in Piazza Duomo: **Camillo De Cristofaro** (Tarallo ripieno di marmellata di Petacciato), **Enzo Suriani** (Farina di Cappelli e Pasta artigianale con farina di Cappelli macinata a pietra), **Giovanni De Lollis** di Civitaluparella (Pizzelle tipiche morbide), **Giuseppe Ciavalini** di Ortona (Mostaccioli al mostocotto), **Mauro Porrone** (Ostie ripiene di Agnone), **Romano Fioriti di Tornareccio** (Cellipieni all’uovo con marmellata di uva), **Vincenzo Ruccolo** di San Vito Chietino (Cellipieni al Vino Montepulciano ripieni con marmellata di uva).