



## *La corsa a tappe del Gusto riparte da Milano*

***Arriva il nuovo evento stampa e B2B della Milano Sanremo del Gusto: showcooking, grandi chef, il cocktail Milano Sanremo del Gusto e una selezione di eccellenze enogastronomiche***

*Milano, 26 giugno.* Nuovo appuntamento per la Milano Sanremo del Gusto, progetto interregionale, di cui la **Liguria** è capofila con **Lombardia** e **Piemonte** come partner, che celebra il mito della celebre corsa ciclistica con la creazione di un itinerario turistico che farà scoprire al viaggiatore i prodotti tipici di eccellenza e le esperienze enogastronomiche che gli operatori del territorio possono offrire.

**Lunedì 26 a Milano**, l'evento *clou* presso l'hotel **Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione**, per la **presentazione del progetto #MSRgusto a produttori, giornalisti e influencer**. Dalle 19.30 showcooking degli chef **Claudio Tiranini** di "A Spurcacciuna" di Savona, **Luigi Taglienti** chef di Lume di Milano, **Matteo Monfrinotti** chef di Relais Ostelliere di Gavi, **Enzo Pettè** Chef del Ristorante Roses del Rosa Grand Milano.

Sarà presente una selezione di eccellenza di consorzi e produttori. **Per la Liguria:** Campionato Mondiale del Pesto con Roberto Panizza, acqua delle Fonti di Calizzano. Insieme alle **Camere di Commercio di Genova e Riviera di Liguria** parteciperanno Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio del basilico genovese, Consorzio dell'olio dop Riviera Ligure, Presidio SlowFood del chinotto di Savona. **Per il Piemonte:** Valle Nostra presidio di produzione formaggio Montebore, Consorzio Vini DOCG Ovada, Bodrato cioccolato. **Per la Lombardia:** Presidio dei Salumi di Varzi, Riseria Riserva San Massimo, Birrifico Strada Regina, Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Panificio Colla di Milano. Durante la serata vi sarà la presentazione del cocktail ufficiale della Milano Sanremo del Gusto creato dal pluripremiato "bartender" **Luca Coslovich**.

La "**Milano Sanremo del Gusto**" ha come obiettivo quello di **sviluppare** un prodotto turistico basato sulle eccellenze dell'enogastronomia locale e **creare** percorsi "esperienziali" per un pubblico crescente di appassionati, mettendo a sistema una filiera di produttori, ristoranti, cantine, vinerie, frantoi, agriturismi che abbiano attrattività turistica in termini di autenticità, accoglienza e capacità di valorizzare le tipicità enogastronomiche e che si propongano quali testimoni di identità locale e culturale.

Prossima tappa per promuovere il progetto, **Collisions Festival** a Barolo, il festival *agrirock* più importante d'Italia dove non mancheranno show, sorprese e sfide per il pubblico.



#lamialiguria

