



Comunicato stampa

Milano, 24-9-19

## **“GORGONZOLA & PANINO GOURMET” Milano, 7,8,9 NOVEMBRE 2019**

Pane, Gorgonzola e.... **7 locali milanesi** reinterpretano un classico in **14 creazioni gourmet**

Vieni a scoprirle da:

### **BULK**

c/o HOTEL VIU Via Aristotile Fioravanti 6 (Monumentale)

### **CHIC & GO**

Piazza Virgilio, 4 (Cadorna)

### **FATTO BENE BURGER**

Via Vincenzo Monti, 56 (Sempione)  
Via Michelangelo Buonarroti, 8 (Wagner)

### **FUD Bottega sicula**

Via Casale, 8 (Navigli)

### **PANINO GIUSTO**

Corso di Porta Ticinese, 1 (Ticinese)  
Via Gabrio Casati, 1 (Cordusio)  
Piazza Diaz, 6 (Duomo)  
Via Agnello, 6 (Duomo)  
Via Malpighi, 3 (Porta Venezia)

### **PESCARIA**

Via Nino Bonnet, 5 (Garibaldi)  
Via Andrea Solari, 12 (Solari)

### **RISTORANTE DANIEL**

Via Castelfidardo, ang. Via San Marco (Moscova)

**Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop**

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA:** STUDIO CONTATTO - 02.796988 – [ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)

“Pane e Gorgonzola” un pasto dal sapore antico almeno quanto la storia millenaria del formaggio Gorgonzola. Oggi le ricette si sono evolute, gli abbinamenti sono diventati “estremi” e le cucine di tutto il mondo si sono contaminate per la gioia di *foodies* e *food-bloggers*. Quello che non è cambiato è il carattere unico del Gorgonzola e la sua capacità di apporre la sua inconfondibile firma in qualsiasi occasione, sia essa un pranzo tradizionale o un più informale panino.

Dopo il successo di “*Gorgonzola&Cocktails*” in cui a cimentarsi con il famoso erborinato erano stati i mixologist, il **Consorzio Gorgonzola** ha invitato questa volta sette paninoteche e foodbar milanesi, tutti rinomati per l’altissima attenzione alla qualità, a sperimentare con le due varianti del Gorgonzola Dop: quella Dolce, la più conosciuta e venduta, e quella Piccante, più forte e decisa.

**Da giovedì 7 a sabato 9 novembre** i sette locali coinvolti proporranno, in menu o per l’aperitivo, le loro creazioni esclusive pensate appositamente per l’operazione “*Gorgonzola & Panino Gourmet*”. Hanno accettato la golosa “sfida”: **BULK**, il cocktail food bar di *Giancarlo Morelli* all’interno dell’Hotel VIU in zona Monumentale; **CHIC & GO** in piazza Virgilio che punta tutto su panini gourmet sempre nuovi e originali; **FATTOBENE BURGER**, nelle due sedi di Sempione e Wagner, con le sue creazioni a base di carne proveniente da filiere certificate; **FUD BOTTEGA SICULA** che porta in maniera divertente ogni sera ai Navigli una cucina siciliana moderna e contemporanea; **PANINO GIUSTO**, pioniere e ambasciatore in tutto il mondo del panino di qualità che partecipa con ben 5 sedi; **PESCARIA** che utilizzerà per la prima volta il Gorgonzola nelle sue innovative proposte di pesce, oltre che nei due locali di Milano, anche nelle sedi di Torino e Polignano a Mare (BA); ed infine il **RISTORANTE DANIEL** con la cucina italiana contemporanea dello chef Daniel Canzian.

Patrocina l’iniziativa un partner d’eccezione come l’**Accademia del Panino Italiano**, fondazione culturale che promuove nel mondo l’unicità del Panino Italiano valorizzandolo come icona del Made in Italy.

In ogni locale saranno presenti i corner del Consorzio Gorgonzola con ricettari e gadget in omaggio.

I frequentatori dei locali potranno condividere sui social il loro sandwich preferito tra quelli creati dai 7 locali coinvolti o divertirsi a proporre il loro personale panino al Gorgonzola Dop usando l’hashtag ufficiale **#gorgonzoladop** e quello dell’iniziativa **#zolaepaninogourmet**

**L'evento si svolge secondo le modalità di erogazione del servizio scelte da ciascun locale.  
Eventuali prenotazioni vanno fatte contattando direttamente i locali aderenti.**

**Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop**  
Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara  
[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA:** STUDIO CONTATTO - 02.796988 – [ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/consorzioGorgonzola>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/gorgonzoladop/>

**Sito ufficiale del Consorzio Gorgonzola:** [www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)

### **IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA,**

Creato nel 1970 a Novara, è un ente senza fini di lucro che raggruppa 39 soci che rappresentano il 100% della produzione globale. Il Consorzio, che dipende direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha il preciso scopo di vigilare sulla produzione e sul commercio del Gorgonzola DOP e sull'utilizzo della sua denominazione al fine di tutelare produttori e consumatori. Promuove tutte le iniziative tese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del Gorgonzola preservandole da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP e comportamenti illeciti. Inoltre, in collaborazione con le Università, gli Istituti di ricerca e gli Istituti Tecnici Lattiero-Caseari, il Consorzio promuove ricerche tecnico-scientifiche [www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)

### **ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO**

Viene fondata a Milano l'8 febbraio 2017 con il desiderio di rendere la particolarità gastronomica del panino un mondo importante, un valore attorno al quale far ruotare idee, pensieri, mostre, eventi e il mondo imprenditoriale che vi lavora attorno, soprattutto nell'ottica di creare nuove figure professionali e giovani imprenditori. È quindi anche una realtà che si pone l'obiettivo di creare un network tra produttori, artigiani e creativi al fine di far emergere la qualità italiana e farla conoscere all'estero. È un luogo di conoscenza, approfondimento e incontro, uno spazio di condivisione tra realtà che competono insieme e non contro. Il progetto è condotto dal lavoro di ricerca e confronto di un Advisory Board di professionisti, competenti a vario titolo nell'ambito gastronomico e culturale [www.accademiapaninoitaliano.it](http://www.accademiapaninoitaliano.it)

### **NON SO CUCINARE MA...**

La supervisione dei locali è stata curata da "Non so cucinare ma..." di Susanna Amerigo, contenitore di eventi, iniziative e progetti di alto livello legati al cibo e al vino di qualità [www.nonsocucinarema.it](http://www.nonsocucinarema.it)

**Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop**

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)

**UFFICIO STAMPA:** STUDIO CONTATTO - 02.796988 –ufficiostampa@gorgonzola.com