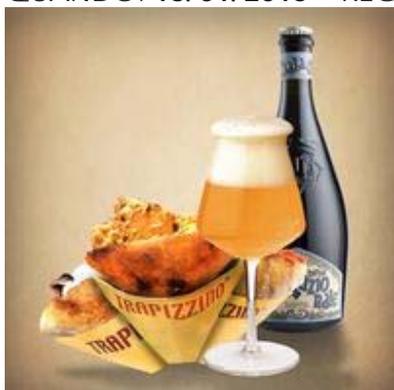




**itinerarinelgusto**  
— IL SAPORE SI FA STRADA —

## Baladin e Trapizzino il 13 gennaio a Baladin Milano

QUANDO: 13/01/2015 • REGIONE: LOMBARDIA • PROVINCIA: MILANO



**Baladin e Trapizzino** hanno deciso di condividere con i milanesi le loro bontà italiane. **Martedì 13 gennaio 2015 a Baladin Milano** a partire **dalle ore 19**. Per l'occasione abbiamo creato un'offerta particolare: 1 Trapizzino a scelta e 1 mini TEKU di birra Baladin a scelta a 5 euro.

L'evento vuole riportare nel quotidiano e proiettare nel futuro le conoscenze legate alla **tradizione** diffondendo nel mondo i sapori deliziosi della cucina italiana! Tutto questo grazie a un prodotto che racchiude in sé, in modo sfiziosissimo, i **sapori tipici delle cucine locali** ma che, allo stesso tempo, è una base aperta ad accogliere nuovi profumi e tradizioni non solo da tutta Italia ma da tutto il mondo! Perché è bello educare a mangiare italiano, ma è altrettanto importante declinare l'amore per la cucina in ogni modo possibile, e ancor di più se ad accompagnare questi sapori c'è una birra di... qualità capace di esaltarne tutte le più golose caratteristiche.

I **condimenti di Trapizzino** che si potranno gustare a Baladin Milano, durante questa serata dedicata alla scoperta di questo magnifico prodotto, saranno i classici "Pollo alla cacciatora" e "Parmigiana di melanzane", affiancati a rotazione, da "Polpette al sugo", "Coda alla vaccinara", "Lingua in salsa verde", "Zighini di manzo" e l'eccezionale e deliziosissima "Doppia panna con straciatella di burrata e alici del cantabrico".

**Baladin**, con la sua birra, rappresenta la rinascita della birra artigianale in Italia e il suo mastro birraio e fondatore Teo Musso fin dagli inizi ha voluto che le sue creazioni accompagnassero il cibo con il chiaro intento di esaltarlo. Che fosse un piatto tipico da pub oppure realizzato da un grande chef, magari stellato. La ricerca dell'equilibrio è alla base delle birre prodotte a Piozzo (Cuneo) da Teo e le 30 varianti permettono di ricercare il binomio ideale col cibo.

**Trapizzino** è un concetto nuovo e originale di gustare una focaccia ripiena di sfiziosi condimenti che hanno l'ambizione di far riscoprire gusti della tradizione romana, italiana, di altri tempi. L'idea è venuta a Stefano Callegari, affermato pizzaiolo romano, conosciuto per la sua estrosità nel proporre pizze mai banali e con la maniacalità nella scelta degli ingredienti, degli abbinamenti e nella realizzazione, ovviamente, dell'impasto. È proprio l'impasto alla base di tutto: farina di grano tenero macinata a pietra, lievito madre naturale, lievito di birra, acqua, sale e olio extra vergine d'oliva. Viene lasciato lievitare per 24 ore per poi terminare la maturazione in teglia. Raggiunta una consistenza soffice, viene tagliato a quadrati e cotto. Vengono così sfornati dei quadrati chiusi sui quattro lati che, una volta tagliati in diagonale, diventano dei triangoli pronti ad accogliere i condimenti.

### **Baladin Milano**

Via Solferino, 56 (angolo Bastioni di Porta Nuova)

**Luogo:** Via Solferino, 56 - Milano

**Organizzazione:** *Baladin Milano*