

**GOLOSARIA 2018**

Il Buono che fa Bene sarà il filo conduttore della tredicesima edizione di Golosaria Milano, che si terrà sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co a fieramilanocity, per raccontare il gusto nei 25 anni di Il Golosario. Golosaria 2018 La regione ospite dell'edizione 2018 sarà la Liguria, con le erbe officinali e le specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo dell'Oleoteca Regionale, con un programma di assaggi e incontri ad hoc, mentre Regione Lombardia proporrà un paniere di eccellenze lombarde, dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Golosaria 2018 ha come main sponsor il Gruppo Unipol, oltre a Banco BPM, Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio, Radio italia, MiTomorrow e Trenord.

Nello spazio dedicato ai 25 anni del Golosario, iniziato nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto, ci saranno 300 espositori da tutta Italia. Alcuni sono espositori storici che hanno cambiato il modo di fare impresa, come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi che si trovano boutique del gusto italiane, la pasticceria Fiasconaro, con il suo panettone alla manna, i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, le soluzioni di design di Vinstrip e delle Ciberie, il format di negozi di Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity, oltre alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi al mondo di oggi.

Uno spazio verrà dedicato al formaggio, grazie a Formagglitalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà il latte come simbolo del formaggio.

**I temi principali** Sulle nuove comunità di produttori e di botteghe ci sarà il talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, con la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio.

Il tema del benessere e della sostenibilità sarà portato a Golosaria da marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa per l'importanza di una giusta idratazione, oltre alla sostenibilità con Comieco, con il progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti, ed Evolvere, con l'energia sostenibile in ambito domestico.

A Golosaria si racconteranno anche i supercibi quotidiani che, consumati ogni giorno, come i cereali trasformati in farina, i formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi, possono cambiare la vita.

Nell'area showcooking si racconterà come il cibo sta cambiando, come pure il modo di avvicinarci alla tavola, che si snoderà anche nell'Atelier dell'Arte Bianca, a cura di Petra, e nello spazio per le eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino.

Presso l'Agorà, il grande palco di Golosaria, lunedì 29 si racconterà di ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

**Vino e liquori** Per il vino ci sarà un programma di wine tasting, con i grandi rossi del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, i bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella.

Golosaria vedrà anche l'arte della mixology, dove i professionisti del settore racconteranno il patrimonio liquoristico di oggi, dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi, dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino ai NIO Cocktails.

**Golosaria 2018** Quando: da sabato 27 a lunedì 29 ottobre 2018 Dove: MiCo Biglietti: da 7 euro