

## News





REGISTRATI

## Golosaria Milano 2018 il Buono che fa Bene

La grande Kermesse del buon cibo alla sua 13a edizione milanese

[< Indietro](#)


 Condividi
 
 Invia e-mail


 Mi piace 0


 Tweet


25/10/2018.

*Golosaria Milano 2018 MiCo Fieramilano 27-29 ottobre*  
*Scrivere di Golosaria Milano, ogni anno, contrariamente ad altri eventi dell'universo food, si ha sempre l'imbarazzo della scelta su cosa scrivere; Paolo Massobrio e Marco Gatti hanno molteplici conoscenze che accumulano di giorno in giorno da condividere ed una grande passione, un trasporto coinvolgente, nel trasferirle.*



A testimonianza che il nostro territorio sia una fonte inesauribile di ricchezze enogastronomiche, anche questa edizione di Golosaria si prospetta come uno **show ricco di sorprese e spunti per scelte alimentari sempre più consapevoli, sane e a impatto contenuto.**

Il **Buono che fa Bene** – è il tema di questa 13° edizione, in programma da **sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co - fieramilanocity.** Tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood.

Le **nuove comunità di produttori e di botteghe** che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città, è il tema portante del **talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio,** che vede la partecipazione del **ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio.**

Benessere e sostenibilità sono temi che Golosaria approfondisce con brand brand qualificati: **Life,** specialista della frutta secca, essiccata disidratata, **Lauretana,** partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che supporta il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione.



Di sostenibilità se ne parla con **Comieco** - Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica - che continua il suo progetto per la diffusione della **doggy bag** nei ristoranti e con **Evolvere** che porta il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico. ?

Buono e Bene sono i vocaboli specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni:

**supercibi quotidiani**, ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura inseriti regolarmente nell'alimentazione possono cambiare sensibilmente la qualità della vita: cereali trasformati in farina, formaggi a latte crudo, la **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al **Macfrut** e il baby frutto **Nergi** alleati del benessere.

Protagonisti di showcooking per raccontare come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni nell'**Atelier dell'Arte Bianca** a cura di **Petra®** e nello spazio dedicato alle eccellenze dei **Maestri del Gusto di Torino**.



Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la **premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio**, il taccuino dei ristoranti d'Italia. ?

Lo spazio dedicato ai **25 anni del Golosario**: un **sistema di comunicazione partito nel 1994** con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno **riuniti più di 300 espositori di tutta Italia**, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come **Prosciuttificio Marco d'Oggiono**, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, **pasticceria Fiasconaro** che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e **Inalpi**, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello.

Golosaria guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere **Wineemotion**, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate **Vinstrip** o quello delle **Ciberie®**, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity.

Un focus speciale è dedicato alla **bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo**, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica - ore 14 - saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana. ?



Uno spazio ad-hoc è riservato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approda **FormaggItalia Salone Italiano dei Formaggi Artigianali**; oltre a una rappresentanza unica di 60 produttori, approfondiamo il **tema del latte come fattore distintivo per il formaggio**, tema al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del **professor Roberto Rubino** circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. ? Gradita e qualificante è la partecipazione del **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto** e del **Consorzio Tutela Formaggio Montasio**, presenti con show cooking e aperitivi a tema.



Golosaria è indiscutibilmente **occasione per celebrare il vino: 100 cantine italiane presidiano l'area Wine**, i **Top Hundred premiati - domenica 28 ottobre** - da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti - Cairo-Comunica editori - è un diario di viaggio tra vignaioli artisti - "Bisogna essere duri senza mai perdere la tenerezza" recita la t-shirt di **Salvatore Murana**, il "Che" di Pantelleria - ad ognuno è dedicata una piacevole pagina di profilo.

Un appagante programma di **wine tasting fa scoprire il potenziale enoico tricolore**: i grandi rossi portati dal **Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, i bianchi aromatici del **Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg**; i vini del **Valcalepio** e i friulani di **Tenuta Stella**. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmia alcune clamorose novità: tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto **DCasadei**, il **Bellone laziale** valorizzato da **Sanvitis** , i **vini profumati della costa di Amalfi**, gli **autoctoni di Puglia e Calabria**, il rarissimo **Baratuciat** che ha preso dimora nel Monferrato. ?



Quest'anno Golosaria punta molto sull'arte della mixology, con un'isola felice dedicata luogo dove i migliori bartender declinano le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: **Distillerie Berta**, il mitico **Toccasana di Teodoro Negro**, la **gamma Gamondi**; la **distilleria Saint Roch** presenta le ultime novità fra cui il gin di montagna, la grappa friulana di **Domenis 1898**, gli avveniristici **NIO Cocktails**. Un fenomeno in continua crescita celebrato con la presentazione del libro di **Alessandro Ricci** "Bartender a casa tua" - Cairo Comunica, ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da portare a casa propria e condividere con ospiti. ?

Golosaria guarda in prospettiva, cerca di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori; a caratterizzare l'edizione di quest'anno sono **quattro nuove aree**: il **digital food** con le tecnologie 3D dell'**Università Cattolica**, il **food design** rappresentato dal **brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi**, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.



Golosaria è vetrina luminosa di territori, quest'anno strizza l'occhio ad alcune curiosità della vicina Liguria: le **erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina** portate da Aromatica, l'olio evo che l'**Oleoteca Regionale** sotto l'egida di **Promo Riviera Ligure** fa conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Rinnovata la partecipazione di **Regione Lombardia**, presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna: **Gruppo Unipol**, storico sponsor della manifestazione, **Banco BPM**, presente con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato; aree eventi: **Rcr, Datron, Frigo 2000** con Bora Subzero Wolf Zug e Ristofast, **Elite To Be, Extremis, Viscio**

media: **Radio italia, MiTomorrow e Trenord.**

**Info e programma Golosaria**

GlamFood

la rete del gusto

C.F. e P.I.: 03081240164 | Tel +39 035.41.75.439 | Fax +39 035.36.94.808 | info@glamfood.it

