



Appuntamenti In evidenza

Golosaria Milano 2016 – 5, 6 e 7 Novembre

di: Redazione

3 novembre 2016



Undicesima edizione, oltre 300 espositori de ilGolosario, 10 cucine di strada e 90 eventi tra talk, show cooking, wine tasting, master e lab. **Sabato 5** (ore 14.30-22), **domenica 6** (ore 10-20) e **lunedì 7 novembre** (ore 10-17), Golosaria ritorna negli spazi del MiCo Milano Congressi.

L'azienda siciliana **Principi di Spadafora** parteciperà alla manifestazione:

Il programma degli eventi, ancora più complesso e variegato, sarà ancor ricco di provocazioni e sarà declinato in sette aree.

AGORA' | il grande palco con talk, incontri e riconoscimenti

SHOW COOKING | protagonisti gli chef della tradizione e dell'innovazione

LAB | dimostrazioni e assaggi degli artigiani de ilGolosario

MASTER | corsi di cucina avanzata per operatori

WINE TASTING | degustazioni guidate

GRILLA ACADEMY | Ricette, consigli, lezioni sul mondo del grill a 360°

FUMOIR | racconti con degustazioni a cura di Club Amici del Toscana

Programma Agorà

il palco principale di Golosaria: dove si premiano le eccellenze enogastronomiche italiane e si anticipano le tendenze di domani

SABATO 5 NOVEMBRE

- ore 16.00 | Anteprema – Siamo alla frutta! Partecipano Francesco Federico Ferrero e Antonio Schiavelli, presidente Unaproa
- ore 16.30 | Talk – Dal cibo, le civiltà: salute, convivialità, riscoperta, benessere
con: Enrico Lupi (la civiltà dell'olio); Davide Gramegna (la civiltà dell'acqua e del riso); Chiara Quaglia (la civiltà della terra e dei cereali); Giovanni Fiori Guffanti (la civiltà del latte e del formaggio); Bartolomeo Bovetti (la civiltà della carne); Marco Gatti (la civiltà del vino); Carlo Montalbetti ed Eleonora Finetto (la civiltà del non spreco); Marco Tagliaferri (presidente Borghi della salute); Francesco Donadini (progetto Ciberie); Thierry Cohen (la civiltà del Sol Levante); Giovanna Ruo Berchera (maestra di cucina e autrice dei libri "Avanzi d'autore" e "Cucinare i sapori d'Italia"); Davide Oldani (chef)
- a seguire (ore 17.30) | L'anima degli oggetti: la cipolla il design funzionale in cucina con l'esempio del Cuocicipolla. Partecipano Davide Oldani e Angelo Agnelli
- ore 18.30 | Golosaria cambia pelle: + social, + internazionale, + fresca
Dal rapporto con la rivista Ryoritsushin al rebranding firmato CBA fino all'exploit del portale del gusto

IlGolosario.it

Partecipano Motoko Iwasaki, Giancarlo Siano (CBA) e Mirko Migliorati (Bluedog)

• ore 19.00 | Qualità, distinzione, non spreco: lo stile della ristorazione a bordo

L'esperienza di MSC Crociere a Golosaria

• ore 20.30 | "Beviamoci social" I giovani, la comunicazione e il vino in una ricerca presentata dall'Università IULM e degustazione vini Consorzio Tutela Vini Oltrepo' Pavese **DOMENICA 6 NOVEMBRE**

• ore 11.00 | Anteprima – Generazioni della Barbera a confronto

• a seguire: Top Hundred 2016, i 100 (e più) Migliori Vini d'Italia del Golosario 2016 e le 21 Cantine del cuore

• ore 14.00 | Dedicato... a Giorgio Onesti. Le migliori botteghe artigianali d'Italia si incontrano

• ore 17.00 | Una merenda da supereroi

Evento di educazione alimentare per bambini (e genitori) con spettacolo a cura di Magica Compagnia. In collaborazione con Consorzio di Tutela Grana Padano **LUNEDI' 7 NOVEMBRE**

• ore 10.00 | L'Italia del gusto in Oriente

Incontro-intervista con Thierry Cohen di Jet Trading e Antonio Intiglietta di Artimondo

• ore 11.00 | Il GattiMassobrio 2017 (II edizione) il meglio della ristorazione italiana di qualità

Tra le aziende siciliane presenti: Principi di Spadafora. Di seguito il comunicato stampa:

Principi di Spadafora protagonista a Golosaria 2016, in programma dal 5 al 7 novembre a Milano.

L'undicesima edizione della manifestazione ha come tema portante "Dal cibo, le civiltà". Oltre 300 espositori, 90 eventi tra talk, show cooking, wine tasting, master e lab, 10 cucine di strada nel programma dell'evento che si svolgerà negli spazi del MiCo Milano Congressi.

Principi di Spadafora sarà innanzitutto presente con le sue etichette negli spazi espositivi di

Degustazioni&Dintorni, l'agenzia che seleziona cantine e aziende agricole d'eccellenza.

E sempre con Degustazioni&Dintorni, Principi di Spadafora sarà protagonista di uno dei 90 eventi. **Lunedì 7 novembre, alle 12,45:** "Sedici cantine per sedici assaggi. Un percorso di emozioni dal Piemonte alla Sicilia" è un insolito wine tasting condotto da Paolo Massobrio e Marco Gatti, un viaggio fra etichette diverse accompagnato dalla musica, alla scoperta delle sensazioni che note e vino evocano. Dal pubblico verrà scelto a caso uno spettatore che sarà chiamato ad assaggiare uno dei sedici vini e dirà la sua, mentre un chitarrista accompagnerà la degustazione con musica dal vivo in sottofondo.

DAL CIBO LE CIVILTÀ',

NELLA NUOVA EDIZIONE DI GOLOSARIA

Dal 5 al 7 novembre la rassegna che celebrerà anche l'epopea delle botteghe del gusto

La nota rassegna, ideata dal giornalista **Paolo Massobrio**, torna a Milano, dal 5 al 7 novembre, negli spazi del **MiCo – Fieramilanocity** (zona Amendola Fiera – MM Lilla fermata Portello), per l'undicesima clamorosa puntata che si preannuncia come la più bella e ricca di sempre.

E Golosaria si presenterà in una veste completamente rinnovata e ricca di spunti già a partire dal concept: quella del 2016 sarà infatti un'edizione-guida tutta da sfogliare, che avrà come tema chiave "Dal cibo, le civiltà". 300 artigiani del gusto (Clicca qui per consultare l'elenco, aggiornato ad oggi, degli espositori) selezionati dal best seller IlGolosario saranno raccolti in isole merceologiche che permetteranno di approfondire il concetto di cibo come fattore di civiltà. Spazio quindi alla civiltà del latte e dei formaggi, della norcineria, della carne, della panificazione, ma anche del pesce, dei dolci e dei lievitati, delle paste e dei cereali, degli oli, del cioccolato, dell'acqua, dei distillati e delle birre artigianali. Oltre alla grande civiltà del vino, che vanterà la presenza di 100 cantine d'eccellenza (Clicca qui per consultare l'elenco delle cantine). Quindi la schiera delle Cucine di Strada, interpretate in maniera alternativa e suddivise in isole che offriranno un viaggio attraverso le espressioni più particolari delle cucine regionali, dai mondegghili agli sciatt, in versione da passeggio.

L'agorà di Golosaria ospiterà talk, incontri e premiazioni, dal raduno delle botteghe d'Italia con l'omaggio a Giorgio Onesti "Da Bottega a Boutique del Gusto: andata e ritorno" all'attesa cerimonia di premiazione dei Ristoranti del GattiMassobrio, taccuino dei ristoranti d'Italia. Quindi il riconoscimento Top Hundred, ovvero la premiazione delle 100 migliori cantine d'Italia selezionate da Paolo Massobrio e Marco Gatti con l'incontro tra giovani emergenti e l'ascolto dei personaggi che hanno fatto la storia del vino.

Accanto ai forum di discussione, gli spazi del MiCo ospiteranno show cooking, lab e master con i protagonisti del grande mondo dell'enogastronomia: produttori, chef e scuole di cucina racconteranno con mano (e direttamente ai fornelli) la filiera dei prodotti e le nuove frontiere della cucina. Ma ci sarà anche la maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera che con Paolo Massobrio firma i primi due libri della nuova collana enogastronomica "I Libri del Golosario" di Cairo Editore.

Un unico grande spazio di eventi che, a rotazione no-stop, accenderà i riflettori su cuochi ed esperti che si confronteranno su prodotti e pietanze, oltre che sul loro servizio. Senza dimenticare i wine tasting aperti al pubblico, con le degustazioni di vini, con approfondimenti territoriali e le sessioni dedicate alle cantine del cuore, quei produttori che hanno fatto la storia dei Top Hundred. (Clicca qui per scoprire il programma dei wine tasting). Poi per gli appassionati e i neofiti torna la Grill Academy e, nell'area Fumoir, le degustazioni con gli abbinamenti stimolanti e inusitati firmati dal Club Amici del Toscano.

Una grande occasione per toccare con mano l'eccellenza italiana legata ai territori che durante la rassegna, organizzata in collaborazione con Regione Lombardia Agricoltura, sarà tenuta a battesimo dai partner storici di Golosaria, che metteranno in vetrina la loro esperienza; a partire da UniCredit, che da tempo supporta i progetti che promuovono e valorizzano le eccellenze del territorio, passando per Lauretana, l'acqua ufficiale di Golosaria che quest'anno consoliderà il Premio alla Ristorazione Italiana selezionata dal Gatti Massobrio. Quindi Petra, la linea di farina del Molino Quaglia, la tecnologia del Gruppo De'Longhi con i marchi De' Longhi, Kenwood e Braun, partner esclusivo degli show cooking e Grana Padano la più grande Dop d'Italia. Ma oltre 30 partner costituiranno parte attiva durante la rassegna.

Un'edizione tutta in divenire, raccontata giorno dopo giorno sul sito www.golosaria.it, aggiornato in tempo reale con le novità, gli appuntamenti e le adesioni eccellenti della rassegna.

Info utili

Golosaria Milano – 5.6.7 novembre 2016

info: tel. 0131261670

email:segreteria@golosaria.comunicazioni.it

Dove | MiCo – Milano Congressi

MM5 Lilla – fermata Portello

INGRESSO PUBBLICO: via Eginardo (GATE 3)

- 12.000 mq espositivi
- ampi parcheggi
- accesso diretto metropolitana (MM5 Lilla – fermata Portello)

Chi è Paolo Massobrio?

55 anni, milanese, si occupa da circa 30 anni, come giornalista, di economia agricola ed enogastronomia.

Collabora ai quotidiani La Stampa, Avvenire, Italia Oggi e al Sussidiario.net. In passato ha scritto per Il Giornale, Il Giorno, Il Tempo, Il Sabato, Epoca, L'Espresso (ereditando la nota rubrica di vini di Luigi Veronelli). È direttore responsabile di Papillon – periodico di sopravvivenza gastronomica – e de La Circolare, nonché autore de IlGolosario. È fondatore e presidente nazionale del Club di Papillon, collabora a radio e tv e dal settembre 2014 è giudice della sfida "Chi batterà lo chef?" nella trasmissione La Prova del Cuoco su Rai 1 di Antonella Clerici. Tra i numerosi riconoscimenti alla sua attività, il premio Saint Vincent di giornalismo, consegnato al Quirinale dal Presidente della Repubblica e la nomina nel Comitato delle Firme di Expo 2015. Ha collaborato al Magazine del Padiglione Italia di Expo 2015 e attualmente scrive anche per la rivista giapponese Ryoritsushin, con la quale il portale ilGolosario.it ha avviato una collaborazione nell'aprile del 2016. Ogni anno organizza Golosaria, rassegna di alta qualità del gusto e il premio Top Hundred, dedicato ai 100 migliori vini d'Italia.

Chi è Marco Gatti?

54 anni, milanese, è giornalista, critico enogastronomico e sommelier, e si occupa di enogastronomia ed economia agricola dalla metà degli anni Ottanta. Ha curato rubriche sui quotidiani QN – Il Giorno – La Nazione – Il Resto del Carlino e Libero, e scrive sui mensili Class, Gentleman, Ladies, Case&Country. Tra le esperienze più significative, è stato direttore de Il Sommelier italiano, rivista ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier, ed è stato per sei anni responsabile della Lombardia della Guida ai ristoranti d'Italia de L'espresso. Relatore in numerosi convegni, partecipa a eventi e trasmissioni televisive, mentre in campo editoriale collabora con Comunica Edizioni, per cui ha curato, insieme con Paolo Massobrio, la GuidaCriticaGolosa, IlGolosario e l'Ascolto del vino, all'origine dell'evento nazionale "Top hundred – I 100 vini migliori d'Italia", il premio con cui alla fine di ogni anno, durante Golosaria, vengono incoronati i 100 migliori produttori ancora non conosciuti e promettenti.