



UNDICESIMA EDIZIONE

5, 6, 7
NOVEMBRE 2016
MiCo MILANO

WWW.GOLOSARIA.IT

STAMPA

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 *Il Golosario* 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 olii, 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 GattiMassobrio. 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.

UFFICIO STAMPA GOLOSARIA

Federica Borasio

federica.borasio@comunicaedizioni.it

tel. 0131261670 int. 0216

Silvia Benzi

silvia.benzi@comunicaedizioni.it

tel. 0131261670 int.0214

Manuela Caminada

manuela@manuelacaminada.it

tel. 0245487485

Info utili

Golosaria Milano - 5.6.7 novembre 2016

info: tel. 0131261670

email segreteria@comunicaedizioni.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 disfida "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.

Main Sponsor



In collaborazione con



Sponsor



Partner eventi



Partner



Partner tecnici



Media Partner



Segui la campagna su www.nutritevideicoloridellavita.com

