



UNDICESIMA EDIZIONE

5, 6, 7
NOVEMBRE 2016
MiCo MILANO

WWW.GOLOSARIA.IT

STAMPA

GOLOSARIA FA 10 (+ 1)

• **Golosaria per i grandi prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato**

Sono **200 i produttori di cose buone** selezionati dal Golosario e pronti a invadere il Mi.Co. Novità dell'edizione 2016 la suddivisione in **isole merceologiche**, che segnalano alcune presenze di spicco come quella del **riso**, con un record di partecipanti e la proposta di alcune varietà recentemente riscoperte, quella della **birra**, protagonista di un calendario dedicato di degustazioni, ma anche i **salumi** (dal culatello alla bresaola da materie prime locali fino al San Daniele e alle grandi Dop piacentine) e i **formaggi** (con i produttori e i grandi affinatori).

Area Lab

SABATO

ore 18.15 | *Birra: lo stile belga*

DOMENICA

ore 11.45 | *Le birre natalizie*

LUNEDI'

ore 11.45 | *Birra: lo stile inglese*

ore 13.30 | *La via torinese alla birra di qualità.*

In collaborazione con Maestri del Gusto di Torino e Provincia

• **Golosaria per il vino**

Oltre **100 espositori** tra le migliori cantine italiane del Golosario, la presenza di due grandi Consorzi, quello della **Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato** e quello dell'**Oltrepò Pavese**, un calendario di appuntamenti con i grandi del vino selezionati tra i Top Hundred, le degustazioni innovative siglate da **Degustazioni&Dintorni**. Ma domenica ci saranno anche i **Top Hundred 2016** che saliranno sul palco.

Area Wine Tasting

SABATO

- ore 15 | **“Le strade lombarde si tingono di rosso”** in collaborazione con Regione Lombardia Agricoltura
- ore 19 | **“Barbera e territorio: viaggio sensoriale tra le zone storiche”** In collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

DOMENICA

- ore 12 | **“Oltrepò, Oltre Pinot Nero: un vitigno, un territorio, due grandi declinazioni per 6 assaggi”**. In collaborazione con Consorzio Tutela vini Oltrepò Pavese
- ore 13.30 | **“Le cantine del cuore: l'esaltazione della freschezza”**
- ore 15 | **“Le cantine del cuore: i vitigni autoctoni”**
- ore 18 | **“Le cantine del cuore: oltre il taglio bordolese”**

LUNEDÌ

- ore 12.30 | **“Sedici cantine per sedici assaggi. Un percorso di emozioni dal Piemonte alla Sicilia”** In collaborazione con Degustazioni & Dintorni. Conducono Paolo Massobrio e Marco Gatti
- ore 14.45 | **La Barbera: generazioni a confronto. Quattro grandi annate vs quattro emergenti**

• **Golosaria per l'olio**

Golosaria diventerà il palco di presentazione per la nuova annata dell'olio extravergine di oliva, con aziende da tutta Italia che animeranno l'area dell'**Associazione Città dell'Olio**. La cucina dell'olio sarà protagonista di tre showcooking dedicati...

Area Show Cooking

SABATO

- ore 19 | **La civiltà dell'olio: la pasta, le donne, il formaggio abruzzese unico al mondo.** Con lo chef Daniele D'Alberto del BR1 di Montesilvano Colle di Pescara. In collaborazione con l'Associazione Città dell'Olio

DOMENICA

- ore 12.30 | **La civiltà dell'olio: Trulli, amore e fantasia** con lo chef Saverio Merafina del Trulli Love di Milano. In collaborazione con Associazione Città dell'Olio

LUNEDÌ

- ore 14 | **Le civiltà dell'olio: in brodo...di sogliola.** Con lo chef Antonio Terzano dell'Osteria Dentro Le Mura di Termoli. In collaborazione con Associazione Città dell'Olio.

• **Golosaria per la biodiversità e il territorio**

La biodiversità in Italia, i territori italiani nelle loro specificità che vanno ben oltre i confini amministrativi. La provocazione che vogliamo lanciare dal palco della rassegna è che **l'Italia non esiste**. Esistono piuttosto tanti modi di leggere il

territorio. Lo racconteremo a partire dalla regione che ci ospita, la **Lombardia**, che metterà in scena, in un'area dedicata, la **biodiversità sul suo territorio** e la varietà di razze che danno vita ai formaggi della zona alpina e prealpina. O del Piemonte e della provincia di Torino che si racconterà con i suoi **Maestri del Gusto**. Ma ci saranno anche appuntamenti dedicati, che vedranno protagonisti tra gli altri due nuove realtà come Solleone Bio e Ideariso, e un affondo sulla biodiversità del vino con la ricchezza dei vitigni autoctoni lombardi e italiani raccontati in diversi appuntamenti.

Area Master

DOMENICA

• **ore 17** | Esaltare: la biodiversità. I risi integrali e le varietà rare pregiate. In collaborazione con IdeaRiso.

LUNEDÌ

• **ore 14.30** | Esaltare: la biodiversità. I grani antichi e il primo piatto. In collaborazione con SolleoneBio

Area Lab

SABATO

• **ore 19.45** | Vermut e l'aperitivo alla torinese In collaborazione con i Maestri del Gusto Torino e Provincia

DOMENICA

• **ore 13.30** | Le declinazioni della nocciola: l'olio, i biscotti, la crema e i giandujotti In collaborazione con i Maestri del Gusto Torino e Provincia

LUNEDÌ

• **ore 13.00** | La via torinese alla birra di qualità. In collaborazione Maestri del Gusto Torino e Provincia: Piazza dei Mestieri, Birrificio Torino, San Paolo

• **ore 14.45** | Il fascino discreto della pralina In collaborazione Maestri del Gusto Torino e Provincia: Guido Gobino

• Golosaria per la contaminazione che diventa innovazione

A Golosaria arriva l'Oriente. Ma per contaminazione si intende non solo quella fra culture, ma fra modelli: ecco perché da questo palco sarà lanciato il progetto delle **Ciberie**, i negozi con ristorazione che diventano vetrine sul territorio. Proprio le botteghe saranno ospiti di un grande raduno, domenica, dove arriveranno in ottocento per confrontarsi sulla loro storia – rappresentata dalla figura di Giorgio Onesti - e sul futuro, fatto di nuovi modelli.

Area Agorà

DOMENICA

• **ore 14** | **Dedicato...a Giorgio Onesti**. Le migliori botteghe artigianali d'Italia si incontrano.

LUNEDÌ'

• **ore 10.00** **L'Italia del gusto in Oriente**. Incontro-intervista con Thierry Cohen di Jet Trading e Antonio Intiglietta di Artimondo

• **Golosaria per la grande cucina (a la cucina di strada)**

La grande cucina sarà raccontata dai protagonisti veri, i ragazzi delle scuole di cucina. A Golosaria saranno ben tre: IFSE di Piobesi, IS Falcone di Gallarate e Food Genius Academy di Milano. Poi c'è un ampio calendario di show cooking con gli chef del Gatti Massobrio e i temi della collana IlGolosario edita da Cairo con la maestra Giovanna Ruo Berchera. Sono circa **80 appuntamenti** tra showcooking, lab, master, Grill Academy di AgriBrianza, degustazioni a cura del Club Amici del Toscano, show cooking a tema legumi e cereali nella postazione Pedon - Arclinea.

L'area ristoro di Golosaria vedrà invece protagonista la **Cucina di Strada**, nelle sue interpretazioni gourmet, che spaziano dalla cucina tradizionale lombarda rivisitata in versione street food alla cucina dei ristoranti con la corona che diventa prêt-à-porter.

Area Show cooking

SABATO

- ore **15** | *La civiltà della conserva: il bello della cucina fredda* con la maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera, autrice del libro "Avanzi d'autore".
- ore **16,15** | *La civiltà del recupero: il quinto quarto* Modera Andra Radic
- ore **17.30** | *La civiltà della terra: celebriamo i legumi* con la maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera, autrice del libro "Cucinare i sapori d'Italia".

DOMENICA

- ore **15.30** | *La civiltà del recupero: la trippa per tutte le stagioni* | Con la chef di Alice Tv Monica Bianchessi
- ore **17** | *La civiltà dell'acqua: la forma della leggerezza*. In collaborazione con Lauretana. Con lo chef Daniel Canzian del ristorante Daniel di Milano

• **Golosaria per i sensi**

Sarà la Golosaria più sensoriale di sempre, con un viaggio negli elementi di un piatto a cui sarà dedicato il calendario dell'area Master dove i professionisti della scuola di cucina IFSE e del team Petra Molino Quaglia affronteranno caratteristiche e qualità di un piatto. Non mancheranno provocazioni, con il quinto e il sesto gusto (umami e starchy) e la proposta di un rilancio del sorbetto in connubio con l'amaro, rappresentato dal Toccasana di Teodoro Negro. Ma a Golosaria ci sarà spazio anche per la vista, trattata con la proposta del bello e del desin in cucina, attraverso campioni del settore tecnologico (De' Longhi Kenwood Braun), strumenti di cucina (Pentole Agnelli) e arredi (Kartell e Arclinea)

Area Master

SABATO

- ore **15** | *Costruire: la succulenza*. A cura di IFSE
- ore **16.15** | *Costruire: destrutturare* A cura di IFSE
- ore **17.30** | *Costruire: la morbidezza*. Laboratorio sul panettone in collaborazione con Petra – Molino Quaglia.
- ore **19** | *Esaltare: l'acidità* A cura di IFSE
- ore **20.30** | *Costruire: la croccantezza* A cura di IFSE

DOMENICA

- ore 11 | *Esaltare: l'umami* A cura di IFSE
- ore 12.30 | *Esaltare: lo starchy* Laboratorio sul pane in collaborazione con Petra – Molino Quaglia.
- ore 14 | *Esaltare: la sapidità* A cura di IFSE
- ore 15.30 | *Costruire: l'equilibrio* A cura di IFSE
 - ore 18.15 | *Costruire: il fattore tempo*. Con lo chef Matteo Scibilia del ristorante Buona Condotta. In collaborazione con SolleoneBio.

LUNEDÌ

- ore 11 | *Esaltare: l'aromaticità* A cura di IFSE
 - ore 12.30 | *Costruire: strutturare* A cura di IFSE
 - ore 13.30 | *Esaltare: la fragranza*. Laboratorio sulla pizza in collaborazione con Petra – Molino Quaglia.

Area Agorà

SABATO

- ore 17.00 | **L'anima degli oggetti: la cipolla** il design funzionale in cucina con l'esempio del Cuocicipolla. Partecipano Davide Oldani e Angelo Agnelli

• Golosaria per il Natale

Da sempre l'appuntamento di novembre è perfetto per gli acquisti di Natale con i panettoni (tanti i maestri, da Fiasconaro a Giotto, da Pepe a Viganò), i lievitati, i torroni, i dolci speciali, i fichi dattati, le birre natalizie. Proprio la presenza dei dolci e del cioccolato quest'anno sarà eccezionale, con un parterre di pasticcerie da tutta Italia e alcuni appuntamenti dedicati.

Area Lab

DOMENICA

- ore 11.45 | Le birre natalizie
- ore 13.30 | Le declinazioni della nocciola: l'olio, i biscotti, la crema e i giandujotti. In collaborazione con i Maestri del Gusto Torino e Provincia

Area Master

SABATO

- ore 17.30 | *Costruire: la morbidezza..* Laboratorio sul panettone *in collaborazione con Petra – Molino Quaglia.*

• Golosaria si fa Social

Sono tre i social media principali attraverso cui seguire la rassegna: **Facebook, Twitter, Instagram**. Ma Golosaria si fa social anche all'interno della manifestazione, con l'iniziativa lanciata da **Post - It** con i foglietti colorati da cui scopriremo il prodotto che ha più colpito il pubblico della rassegna. Poi spazio al mondo dei **blogger** con le degustazioni dedicate a tema Barbera e con il mondo di trasmettere il vino on line, da una ricerca IULM Oltrepò Pavese.

Area Wine Tasting

LUNEDÌ

- ore 14.45 | **La Barbera: generazioni a confronto. Quattro grandi annate vs**

quattro emergenti

Area Agorà

SABATO

- 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

- **Golosaria in famiglia**

La famiglia è protagonista nel mondo di Golosaria a partire da *Adesso*, il libro edito da Comunica Edizioni e dedicato ai temi non solo della cucina, ma della gestione della casa, dello svago e dell’economia domestica. Sono quattro gli appuntamenti nella tre giorni, con spazio sul palco principale per i grandi temi del consumo di frutta e verdura sostenuti da Unaproa e di educazione alimentare sostenuto dal Consorzio di Tutela Grana Padano.

Area Agorà

SABATO

- ore **18.00** “**Siamo alla frutta!**”. Partecipano Federico Francesco Ferrero e Antonio Schiavelli, presidente Unaproa

DOMENICA

- ore **17** | **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.

Area show cooking

DOMENICA

- ore **11** | *La civiltà della terra: frutta al mattino, trucchi per convincere i più piccoli*. Con la cuoca itinerante Teresa Biotti

Area Lab

LUNEDI'

- ore **14.45** | *Il fascino discreto della pralina* In collaborazione Maestri del Gusto Torino e Provincia: Guido Gobino

- **Golosaria e il benessere**

Il tema del benessere legato alla tavola è uno dei temi forti degli ultimi anni. A Golosaria si lega con l’innovazione in campo agricolo (da segnalare la presenza del Goji Italiano), la frutta e la verdura nella dieta, i cereali e i legumi (nell’anno dedicato dalle Nazioni Unite) che avranno un calendario dedicato di showcooking e uno stand curato da Pedon e Arclinea; la proposta, dalle tisane agli aperitivi, in collaborazione con lo storico partner di Golosaria: acqua Lauretana

Area Show Cooking

DOMENICA

- ore **14** | *La civiltà della benessere: il goji e la felicità*. In collaborazione con Goji

Italiano. Con lo chef Enzo Cannatà e la presentatrice Anna Aloï

Area Lab

SABATO

- ore **15.45** | *Smoothies, frullati, centrifugati: variazione sul tema vegetale* . A cura di IPC Falcone
- ore **17.00** | *Tè e infusi: quando l'acqua diventa filosofia e benessere*. Partecipa la dottoressa Elena Dogliotti della Fondazione Veronesi. In collaborazione con Lauretana.

DOMENICA

- ore **18** | *Bere ti fa bella: appunti per un cocktail analcolico*. In collaborazione con Lauretana

Area Agorà

SABATO

- ore **16.00** Talk *Dal cibo, le civiltà: salute, convivialità, riscoperta, benessere*
Intervengono: Enrico Lupi presidente Associazione Città dell'Olio (la civiltà dell'Olio); Davide Gramegna di Acquaverderiso (la civiltà dell'acqua e del riso); Chiara Quaglia di Molino Quaglia (la civiltà della terra e dei cereali); Giovanni Fiori Guffanti (la civiltà del latte e del formaggio); Bartolomeo Bovetti (la civiltà della carne); Comieco (la civiltà del non spreco); Marco Tagliaferri, presidente Borghi della salute; Francesco Donadini progetto Ciberie; Thierry Cohen di SolleoneBio (la civiltà del Sol Levante); Davide Oldani chef.