

Con il



QNTinerari

VIAGGI VINI RICETTE D'AUTORE OSPITI NEWS REGIONI

←

Annunci Google

Nascondi annuncio Perché questo annuncio? ▶

Home > Trio > Golosaria 2023 a Milano,...

Golosaria 2023 a Milano, protagonista la tradizione che è l'innovazione (ma anche viceversa)

La kermesse dedicata alle eccellenze gastronomiche italiane in programma dal 4 al 6 novembre a Fieramilanocity



di Monica Guerci



Torna **Golosaria a Milano**. Per tre giorni (il **4, 5, 6 novembre**, negli spazi Allianz MiCo a Fieramilanocity) si apriranno le porte di quattro mondi, tra cui quello del **Food** con espositori da ogni parte d'Italia e l'area **Wine** con 120 cantine. "Sarà **un'edizione, all'insegna del fare e del saper fare**, che celebra anche con due importanti compleanni: il 18° anno di *Golosaria Milano* e la 25ma edizione de *IlGolosario*, la guida di mille pagine che raccoglie produttori, negozi e cantine di tutta Italia che costituiscono il cuore della rassegna", le parole dei due fondatori della kermesse, **Paolo Massobrio e Marco Gatti**.



I due fondatori Marco Gatti e Paolo Massobrio

Il tema di quest'anno è **"La tradizione è innovazione"** (che può essere letto anche invertendo i due fattori, il risultato non cambia). Innovatori sono anzitutto i **Campioni del Golosario** che saliranno sul palco **sabato** pomeriggio in occasione del talk show di apertura: si tratta di quei cento "storici" che hanno dimostrato, declinandolo, il concetto di **Innovazione frutto della Tradizione**. **Domenica** invece sarà la volta dei **migliori Negozi de IlGolosario**, divisi per categorie, scelti fra 4.000 citazioni. Degustazioni e tanti incontri con il pubblico. Nella tre giorni si alzano i calici con il Garda Doc e si degusta. Il **Cotechino Vaniglia** della Brianza sinonimo di tradizione, dei fratelli Spreafico, un concentrato di artigianalità e materia prima di assoluta qualità che si presenta anche nella versione già cotta e pronto all'uso. Il **Panettone Baj**, il più antico di Milano che celebra il suo ritorno mantenendo e rinnovando la ricetta della tradizione che passa per tre lievitazioni. Il **caffè rosa «Miss Moka»**, della torrefazione bresciana **Trismoko** che sostiene le donne coltivatrici. Ci sarà poi tanta **montagna**, a partire dall'**Amaro St. Hubertus** di Bordiga 1888, che vede tra le sue botaniche solo erbe, fiori e licheni del paesaggio alpino delle valli cuneesi, oppure l'**Acqua Lauretana** che ha origine nell'area idrogeologica del ghiacciaio del Monte Rosa ed è la più leggera d'Europa. Ci sarà di tutto, per ogni gusto. Sono tantissime le possibilità di assaggio di eccellenze del patrimonio gastronomico italiano, offerte, raccontate, presentate dalle parole appassionate di chi le produce.



Golosaria Milano 2023, le eccellenze italiane food e wine in mostra

Golosaria in 4 declinazioni

La prima area: il mondo del "Food" che comprende il palco dell'Agorà, la sala degli show cooking e poi gli espositori provenienti da ogni parte d'Italia. E Golosaria si conferma come la casa dei territori italiani che hanno scelto questa tre

giorni per mettersi in mostra: le **Regioni Lombardia, Calabria, Liguria, Friuli Venezia Giulia e la Regione Siciliana**.

La seconda area, "Wine" (120 cantine) con la partecipazione di quei produttori che hanno ottenuto il riconoscimento del Top Hundred che quest'anno si sdoppia: 100 cantine nuove e 100 cantine storiche con un nuovo, vinificato premio rispetto a quello delle 21 edizioni precedenti. Clamorose le adesioni, ad oggi, di piccole cantine che porteranno alla ribalta il frutto di vitigni rari come la Ribona, il Prunent, il Vissanello, il Procanico, ma anche cantine storiche come Braida, Masciarelli, Marisa Cuomo accanto alla presenza del Garda Doc, wine official di Golosaria, della Rete Valpantena, del Consorzio del Buttafuoco Storico, Consorzio Vini Mantovani e Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

La terza area: "Mixo" ovvero la mixology, che dopo il successo dello scorso anno, si conferma, rinnovata e ampliata. Curata dai bartender di Milano Bartender Community, MIXO rappresenterà una grande piazza, uno spazio contemporaneo con l'area Lounge al centro su cui si affacciano gli Stand dei brand italiani protagonisti nel mondo e le realtà artigianali. Ci sarà anche un'area *Mixo Events* dove approfondire le tendenze che caratterizzano il settore con 13 incontri tematici su gin, amari, vermouth e whisky italiani. E ovviamente il *Cocktail Bar di Golosaria*, fornito con gli spirits della fiera e con una drink list speciale.



Golosaria Milano 2023, l'area Mixo



L'area Cucina di Strada

Infine **la quarta area, la "Cucina di strada"**, con 12 espressioni che racconteranno la cucina italiana partendo proprio dalla filiera agricola: l'ennesima conferma di come l'innovazione debba per forza discendere da una tradizione. "Il detto secondo cui la tradizione è un'innovazione ben riuscita - ha aggiunto il 'patron' di Golosaria, **Paolo Massobrio** - nasconde una

verità storica. La tradizione, infatti, non è mai qualcosa di fermo o di museale, ma piuttosto un fattore in continuo movimento che trae dal passato ciò che è ancora attuale oggi. Il tema di Golosaria 2023 può, dunque, essere ribaltato invertendo i fattori: **i produttori che hanno custodito la nostra grande biodiversità sono innovatori** perché sanno rendere contemporaneo un consumo, sempre più consapevole. Nulla si inventa, tutto si ricrea, che è un altro modo per dire la medesima cosa: la terra è il laboratorio dove tutto questo avviene. Ecco perché merita d'essere rispettata".

Territori capaci di far rete



Produttori da tutte le regioni italiane

Per Comunica che è la società organizzatrice, Golosaria è anche l'occasione per esemplificare la propria appartenenza alle *Società Benefit*, avendo provocato fenomeni virtuosi di aggregazione sui territori. Debutta infatti **Rete Valpantena**, dopo le prime prove a Golosaria nel 2021 e 2022, che aggrega produttori di vino e anche di food, mentre **da Biella arriva il progetto BISS**,

anch'essa realtà aggregativa di produttori. Ma **la sostenibilità** viaggia come un mantra a Golosaria attraverso la promozione, fra i ristoranti della guida *IlGolosario*, del **Rimpiaffino** (lo strumento per portare a casa gli avanzi) e la partnership con **Comieco** con la premiazione del packaging sostenibile. **Rubettino**, da parte sua, presenterà i suoi allestimenti in cartone, mentre dalla **Calabria, regione ospite d'onore**, arriva la **bicicletta di legno di castagno**. E così la **Sicilia** che ospita nel proprio spazio realtà virtuose legate alla **produzione ortofrutticola e brassicola** locale. La **Regione Lombardia**, invece, offrirà una importante vetrina su tematiche di stretta attualità come quelle dei **giovedì in agricoltura**, dell'agricoltura multifunzionale e di quella urbana e suburbana. A testimonianza, le presenze nella loro area di case history come quella dell'**Agriturismo Rosdy**, dello zafferano Brianzolo di Andrea Milani, dell'**Agriturismo Cascina Fesio** della famiglia Ranzani (con oltre due secoli di storia). Queste e altre storie, da conoscere fra i **300 produttori** (alcuni davvero eroici) che popoleranno la fiera.

"Nell'area dedicata alla Lombardia - spiega l'assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste della Regione Lombardia, **Alessandro Beduschi** - saranno presenti nuove realtà e organizzati numerosi eventi, grazie ai quali approfondire altre sfaccettature di questo meraviglioso mondo. Tra queste la particolarità dell'agricoltura urbana e periurbana, la multifunzionalità delle aziende e il ruolo dei giovani nel settore. È su di loro che vogliamo investire sempre di più, stimolandoli a conoscere un mondo che oggi è in grado di offrire un futuro professionale in tanti ruoli, tutti affascinanti".

Infine, insieme all'**Università Cattolica del Sacro Cuore**, si affronteranno anche temi di grande attualità, come l'alimentazione degli under 75 secondo il principio di Tradizione e Innovazione, declinato nel **progetto Aura** e altre iniziative rivolte alla sostenibilità.

Golosaria Milano 2023 aprirà le porte sabato 4 novembre 2023 all'Allianz MiCo - Fieramilanocity. *Informazioni e aggiornamenti sul sito www.golosaria.it*

Tags: [il golosario](#), [progetto aura](#)

Annunci Google

Nascondi annuncio

Perché questo annuncio? ▶



Articoli Correlati



ESTERO
Rotterdam, dove l'innovazione e l'architettura sono di casa

16 Ottobre 2023



LOMBARDIA
Governolo, carne di struzzo protagonista in tavola

08 Giugno 2022



PIEMONTE
Il tartufo bianco d'Alba protagonista alle Eccellenze del Piemonte in vetrina

22 Ottobre 2023

Annunci Google

Nascondi annuncio

Perché questo annuncio? ▶

..... carta, pensarsi a unire il mealip dall'Italia, del mondo.....

email

Accetto i [termini e le condizioni del servizio](#)