

XVIII EDIZIONE
golosaria 23
LA TRADIZIONE E' INNOVAZIONE
AROUND THE CITY, TASTING
4 - 5 - 6 NOVEMBRE 2023
Milano - Allianz Mico Fieramilancity

Golosaria: appuntamento a

Presentata la 18^a edizione della manifestazione che quest'anno ha per titolo "La tradizione è innovazione"



Golosaria nasce ufficialmente nel 2006 come rassegna dedicata alle eccellenze italiane del food & wine. Una manifestazione che è cresciuta anno dopo anno, senza perdere il suo tratto distintivo: quello di un salotto (nome originario della prima edizione a Stupinigi nel 2000) dove incontrare i grandi protagonisti del gusto. Milano, dunque, ogni anno diventa il palcoscenico dove si raccontano innovazioni, tendenze e grandi storie agroalimentari attraverso una fitta presenza di produttori food e wine, ma anche di enti e consorzi.

L'Agorà è il palco principale in cui vanno in scena i talk con i grandi nomi e le affollate premiazioni nazionali che interessano i produttori e negozi de ilGolosario, i Ristoranti recensiti sulla guida ilGolosario Ristoranti e le cantine Top Hundred. Nei palchi collaterali si svolgono invece centinaia di eventi: show cooking, wine tasting, lab e cocktail lab.



Punto di partenza della 18esima edizione: un anniversario prestigioso. I 100 anni e più del panettone Baj, il primo panettone d'Italia, che rispecchia proprio il titolo di questa edizione. Ma non solo. Golosaria festeggia anche Agnese Spreafico del salumificio Marco D'Oggiono, in rappresentanza dei 10 Campioni del Golosario (10 su 100) che sabato 5 novembre saliranno sul palco per festeggiare i 25 anni del best seller ilGolosario.



Proprio lei presenta una novità che interpreta il tema di quest'anno: il cotechino vaniglia da cuocere in 10 minuti (sarà a Golosaria fra i 200 produttori presenti in area Agorà). Tra i premiati anche Pizz'Aut, con Nico Acampora in procinto di partire per Bruxelles dove riceverà un importante riconoscimento per la sua attività dedicata ai ragazzi autistici che gestiscono una pizzeria. Pizz'Aut da quest'anno figura anche fra i locali con "faccino radioso" della guida ilGolosario Ristoranti. Sul tema sociale Paolo Uberti di Trismoka ha presentato il progetto Miss Moka, un caffè nato per dare dignità alle donne che lavorano nelle piantagioni di caffè.

Ma Golosaria è anche montagna, con l'Amaro St. Hubertus by Bordiga che debutta con le sue erbe d'alta quota a Golosaria e così Lauretana, l'acqua più leggera d'Europa.



Il Prosciutto di San Daniele annuncia il suo tour di Aria di Festa in Lombardia. Petra la Farina il nel corso dell'incontro di domenica 6 alle ore 18 presenterà il prossimo appuntamento di Pizza Up, sempre a Milano dal 6 al 7 novembre. Quindi il Grana Padano, presenza storica di Golosaria e la Mela della Valtellina Igp lancerà il suo marchio rinnovato e uno showcooking dedicato al suo prodotto. Carlo Alberto Panont direttore del Consorzio Garda Doc, official wine di Golosaria, proporrà un demi sec abbinato al panettone Baj.

Golosaria Milano celebrerà anche le migliori botteghe d'Italia, che saliranno sul palco della manifestazione domenica 5 novembre alle ore 15.

Novembre le categorie premiate: gastronomie, salumerie, boutique del formaggio, boutique del gusto, enoteche, gelaterie, pasticcerie, panetterie e boutique del gusto con ristorante, scelti fra le 4.000 citazioni de ilGolosario 2024.



Un momento da non perdere, che porterà a Milano attività da tutta Italia, e che sarà anticipato quest'anno, nella giornata di sabato, dal premio ai Campioni del Golosario che saliranno sul palco in occasione del talk show di apertura: si tratta di quei cento "storici" che hanno dimostrato, declinandolo, il concetto di Innovazione frutto della Tradizione.

Golosaria Marco Massobrio panettone Baj
Petra la Farina Prosciutto di s.Daniele

ARTICOLO PRECEDENTE

Giovanni Cova & C.: il panettone è dedicato a Giuseppe Verdi

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

NOME *

EMAIL *

SITO WEB

■ SALVA IL MIO NOME, EMAIL E SITO WEB IN QUESTO BROWSER PER LA PROSSIMA VOLTA CHE COMMENTO.

PUBBLICA IL COMMENTO

Cerca ...

ARTICOLI RECENTI

- Golosaria: appuntamento a Milano dal 4 al 6 novembre
- Giovanni Cova & C.: il panettone è dedicato a Giuseppe Verdi
- Alla scoperta dei sapori autunnali di Val Mivola
- OktoberMenù è tempo di birra e piatti gourmand
- Viaggio nel mondo del vino

COMMENTI RECENTI

A WordPress Commenter su Viaggiando di Gusto, perché il primo viaggio inizia sognando

ARCHIVI

- Ottobre 2023
- Settembre 2023
- Agosto 2023
- Luglio 2023
- Giugno 2023
- Maggio 2023
- Aprile 2023
- Marzo 2023
- Febbraio 2023
- Gennaio 2023
- Dicembre 2022
- Novembre 2022
- Ottobre 2022
- Settembre 2022
- Agosto 2022
- Luglio 2022
- Giugno 2022
- Maggio 2022
- Aprile 2022
- Febbraio 2022
- Gennaio 2022
- Dicembre 2021
- Novembre 2021
- Ottobre 2021
- Agosto 2021
- Luglio 2021
- Giugno 2021
- Maggio 2021
- Aprile 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Settembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Aprile 2020
- Febbraio 2020
- Febbraio 2017

CATEGORIE

- Around the city
- Chi siamo
- In the Kitchen
- Let's Start!
- Tasting
- Travel
- Uncategorized
- Visti e provati da noi
- META
- Accedi
- RSS degli articoli
- RSS dei commenti
- WordPress.org

Ottobre 2023

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
« Set						

TAG

- Aboca
- Alice Pizza
- Alto Adige
- Banco Alimentare
- Calendari dell'Avvento
- Callipo
- cotoletta sbagliata
- Crema al Cucchiolo gourmet di Vito Cortese
- Edoardo Gatto
- Erbamea
- Festa della mamma
- Fileni
- Gelateria Laboratorio
- Gin Tonic
- Gin Tonic fatto in casa
- happy hour in casa
- Hotel Parigi
- LF Animazione
- Lidi
- LPG
- Marche Outdoor
- Mixology
- Moda e Style
- Mondolatte Latteria Tre Cime
- MSC Crociere
- Niccolò Rossi
- Opera]02
- Pasqua
- Pinarella di Cervia
- pizza
- Pizzulum
- Pompador
- Probios
- probios made in Toscana
- Regione Marche
- Ricola
- Rossopomodoro
- Sicilia autunno
- Te
- The Different Burger
- Tisane
- Twinings
- Val Pusterla
- Viaggiando di Gusto
- Vito Cortese