

Le eccellenze bresciane de ilGOLOSARIO protagoniste a Golosaria Milano

Da sabato 4 a lunedì 6 novembre all'Allianz Mi.Co di FieramilanoCity con gli espositori food&wine e mixo che trattano il tema La Tradizione è Innovazione.

31/10/2023 Categoria: Uncategorized

Photo credits: fonte ufficio stampa

La Tradizione è Innovazione. È questo il tema di Golosaria 2023 in programma a Milano dal 4 al 6 novembre.

Un tema che a Golosaria troverà interpretazione nell'area Food, con le storie e i prodotti dei tanti espositori bresciani selezionati da ilGolosario: a partire dalla presenza del Consorzio per la Tutela del Grana Padano di Desenzano del Garda, accanto ad Andirini Marmellate dal 1937 di Gottolengo, Salumi Sei Colli di Montichiari, Succulentino di Padenghe sul Garda e una new entry tutta da scoprire Trismoka – Artisti del caffè di Paratico che sarà inoltre protagonista di uno showcooking.

Ma a vivere sarà anche l'area Wine, che come tutti gli anni potrà contare su uno speciale focus dedicato ai Top Hundred, il riconoscimento ai migliori vini d'Italia diviso fra 100 novità e 100 cantine storiche. Fra gli espositori: San Michele di Capriano del Colle. Ma ad animare l'area sarà pure l'Enoteca di Golosaria, che favorirà la conoscenza di alcune etichette memorabili, nonché di moltissime delle cantine premiate negli anni, affiancate da importanti realtà del panorama vitivinicolo nazionale. In questo spazio si potranno degustare, della provincia bresciana, il Lugana Riserva "Il Bepi" 2020 della Rifra (Desenzano del Garda), il Valcamonica Riesling Renano "Videto" (annate 2014, 2016, 2018) di Concarena (Capo di Ponte), il Franciacorta Extra Brut Millesimato 2019 di Terre D'Aenòr (Provaglio d'Iseo), il Franciacorta Nature Millesimato 2019 di Bosio (Corte Franca) e il Franciacorta Brut "Francesco I" di Uberti (Erbusco). Per il secondo anno torna poi l'esclusiva area Mixo, lo spazio di Golosaria dedicato al bere miscelato che potrà contare sulla presenza di importanti realtà dell'universo degli spirits nazionali.

Molte saranno le cerimonie dedicate ai premi speciali, a iniziare dai Campioni de ilGolosario che quest'anno compie 25 anni. Fra i Campioni bresciani che saliranno sul palco sabato 4 novembre alle ore 15,30 vi sarà la Pasticceria Veneto di Brescia e Andirini Marmellate dal 1937 di Gottolengo.

PREMI SPECIALI

Numerosissimi saranno anche i premi speciali che le eccellenze del Bresciano ritireranno sul palco di Golosaria, a partire dai Migliori Agriturismi, tra cui sarà premiato Moscatello – Mulinèr (Pozzolengo). Ma a ritirare un riconoscimento sul palco saranno anche Forme di Brescia (Migliori Ristoranti Nuovi); Trattoria del Viandante di Bagolino (Migliori Trattorie); Roco'S – Salò (Migliori pizzerie contemporanee); Lanzani Bottega e Bistrot di Brescia (Migliori Boutique del Gusto con Ristoro); Zona Alpi di Brescia (Migliori Boutique del formaggio).

Ampio spazio troverà poi il vino, con la premiazione dei Top Hundred 2023, i 100 migliori vini d'Italia che per la provincia di Brescia vedranno la premiazione di Franciacorta Cuvée Pas Dosé Zero di La Boscaiola Vigneti Cenci a Cologno; Riviera del Garda Classico Chiaretto "18 e Quarantacinque" 2022 di Citari a Desenzano del Garda; Lugana Riserva "Il Bepi" 2020 di La Rifra a Desenzano del Garda; il Riviera del Garda Classico Valtènesi Chiaretto "Vecchie Vigne Famiglia Zuliani" 2022 di Perla del Garda a Lonato del Garda. Quest'anno poi anche i premiati della categoria 100 Top Storici tra cui Franciacorta Extra Brut "EBB" 2016 di Il Mosnel a Camignone; Valcamonica Riesling Renano "Videto" 2018 di Concarena a Capo di Ponte e Capriano del Colle Bianco Superiore "Otten" 2018 di San Michele a Capriano del Colle.

La ristorazione della provincia di Brescia infine, sarà protagonista con la premiazione delle Corone e dei Faccini radiosi, ovvero i migliori ristoranti della provincia segnalati sulla guida ilGolosario Ristoranti 2024.

Di seguito i ristoranti premiati:

- CORONE RADIOSE (19)
- BRESCIA – FORME (nuova corona)
- POZZOLENGO – MOSCATELLO – MULINER (nuova corona)
- BAGOLINO – TRATTORIA DEL VIANDANTE
- BRESCIA – CASTELLO MALVEZZI
- BRESCIA – TRATTORIA URBANA MANGIAFUOCO
- BRIONE – LA MADIA
- CALVISANO – GAMBERO
- COLLEBEATO – CARLO MAGNO
- COMEZZANO-CIZZAGO – FINIL DEL PRET
- CONCESIO – MIRAMONTI L'ALTRO
- CORTE FRANCA – DUE COLOMBE
- DESENZANO DEL GARDA – MOS
- ERBUSCO – LEONEFELICE VISTA LAGO
- MANERBA DEL GARDA – CAPRICCIO
- MONIGA DEL GARDA – L'OSTERIA H2O
- REZZATO – LA CASCINA DEI SAPORI
- RÖDENGO SAIANO – IL COLMETTO
- SAN FELICE DEL BENACO – LA DISPENSA
- SERLE – TRATTORIA CASTELLO
- FACCINI RADIOSI (15)
- BORG SAN GIACOMO – CASCINA LA BASSA (nuovo radioso)
- SALÒ – QB DUE PUNTO ZERO (nuovo radioso)
- SALÒ – ROCO'S (nuovo radioso)
- ADRO – DISPENSA FRANCIACORTA
- BARBARIGA – GAUDIO
- BIONE – ROCK 1978
- BRESCIA – CORTE DEL MAGO
- BRESCIA – LANZANI BOTTEGA E BISTROT
- BRESCIA – VIVACE
- FIESSE – DA NICOLA
- ISEO – CLUSANE – MULINER TRATTORIA 1964
- LIMONE SUL GARDA – EALA – ALFIO GHEZZI BISTROT
- MARONE – GLISENTI
- MONTICHIARI – SALAMENSA
- PALAZZOLO SULL'OGLIO – OSTERIA DELLA VILLETTA

Tutte le informazioni su programma ed espositori su:

<https://www.golosaria.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Tag: **Brescia, Food, Lombardia, Milano, Nazionale, Veneto**

Condividi

Facebook, Twitter, Pinterest, LinkedIn, Email

Ti piace?

0

PRECEDENTE

Navatta Group festeggia 40 anni nel food processing, inaugura il programma Happy Machines e va a caccia di talenti

SEGUENTE

Truffle Hunting: vivere la caccia al tartufo ad Acqualagna con Lindbergh

MESshopping MILANO

€ 89,99 -25% € 39,99 € 19,99 € 29,99 € 19,99

Potrebbe interessarti anche...

- Taglio del nastro per il Museo dell'Olio SuprEvo**
- LES PETITES MADELEINES: tempo d'autunno**
- Otto medaglie per Rocca Toscana Formaggi ai World Cheese Awards 2023**
- Regalo perfetto cercasi**
- Settimana del vino all'hotel Garberhof di Malles Venosta, in Alto Adige: piaceri d'autunno tra degustazioni e passeggiate nel vigneto a 1000 metri di altitudine**
- Truffle Hunting: vivere la caccia al tartufo ad Acqualagna con Lindbergh**

Redazione

d Fooday

Il Web Magazine specializzato nella comunicazione di tutto quanto gira intorno al mondo del food & beverage.

info@fooday.it

MESshopping MILANO

€ 9,99 € 19,99 € 79,99

RUBRICHE

- Cucino e Letteratura**
- Cibo e Digitale**
- Consigli e Curiosità**
- Benessere Alimentare**
- Abecedario del food**

MESshopping MILANO

€ 9,99 € 19,99 € 79,99

Pubblica con noi

Collabora con Fooday

Scopri le opportunità

MESshopping MILANO

€ 14,99 -26% € 29,99 -14%