dal **22 OTTOBRE** 2018
al **28 OTTOBRE** 2018

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

22 OTTOBRE – TGCOM24

TGCOM24 HOME PRIMO PIANO SPORT TV SPETTACOLO PEOPLE LIFESTYLE MAGAZINE DONNE VIDEOGAME MEDIA METEO

CUCINA

Home Gusto Cotto e Mangiato Avvinando Le ricette di Sanny Pianeta Mare Mela verde Le ricette di Sonia Ricette all'italiana Torte d'autore

Tgcom24 | Cucina

22 OTTOBRE 2018 07:00

Golosaria 2018: il Buono che fa Bene

Oltre 300 espositori, 100 cantine e 80 eventi al MiCo di Fieramilanocity per la tredicesima edizione della kermesse del gusto che festeggia quest'anno le nozze d'argento della guida IlGolosario

LEGGI DOPO COMMENTA

Da sabato 27 a lunedì 29 ottobre, a **Mi.Co – Fieramilanocity** torna **Golosaria**, la rassegna di cultura e gusto che quest'anno compie tredici anni. Il tema scelto per questa edizione si chiama proprio **"Il Buono che fa Bene"**, perché l'intento è quello di raccontare l'**evoluzione del gusto** nei **primi 25 anni de ilGolosario** – un sistema di comunicazione, partito nel 1994, che oggi racconta il gusto in modo trasversale, dalla carta al web –: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Il Buono che fa Bene sarà al centro del **talk show d'apertura**, condotto da **Paolo Massobrio e Tessa Gelisio**, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali **Gian Marco Centinaio**.

Buono e Bene, come specchio dello **"stile italiano"** e del modello mediterraneo, saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi quotidiani**, cioè quegli ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, come la **Mela Rossa Cuneo**), che saranno il tema dell'**area showcooking**, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola.

Importante, poi, lo spazio dedicato ai **25 anni del Golosario**, con più di **300 espositori di tutta Italia**, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola, come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, Pasticceria Fiasconaro e Inalpi.

Uno spazio speciale sarà dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, alla presenza di **FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali** che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del **latte come fattore distintivo per il formaggio**. Ma anche al **vino**, come da consuetudine. Con le **100 cantine italiane** che presidieranno l'area Wine e i **Top Hundred** premiati (domenica 28) da Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Lunedì 29, nell'**Agorà**, il grande palco di Golosaria, si aprirà invece uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

I più visti di cucina

PICCOLI MENÙ
Asteroidi con cioccolato banana e biscotti

VEGETARIANI CON GUSTO
Gnocchi radicchio e noci

SOUVENIR D'ESTATE
Mousse ai frutti di bosco

PICCOLI MENÙ
Spaghetti di zucchine con ricotta e hummus al limone

Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla **bottega italiana** e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il **Manifesto della Bottega Italiana.**

Tra le novità assolute, infine, una speciale isola dedicata all'**arte della mixology**, dove i professionisti del settore declineranno le **ultime tendenze della miscelazione**, e quattro aree che guardano alla contemporaneità, all'innovazione: dal **digital food**, con le tecnologie 3D dell'**Università Cattolica** e l'**e-commerce** di **Artimondo**, al **food design**, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo **Alessi**.

Golosaria: 27-29 ottobre; Mi.Co – Fieramilanocity – Milano; www.golosaria.it

Di **Indira Fassioni** www.nerospinto.it

GOLOSARIA 2018 | RASSEGNA | GUSTO | MILANO

22 OTTOBRE – TARGATOCN

La beneficienza migliore? Donare il proprio tempo

Una decina di infermieri delle Molinette di Torino hanno deciso di offrire parte dei propri giorni di ferie a un collega che ha bisogno di tempo per stare a casa dal lavoro e dedicarsi ai figli malati: in totale hanno regalato 30 giorni.

Una decina di infermieri delle Molinette di Torino hanno deciso di offrire parte dei propri giorni di ferie a un collega che ha bisogno di tempo per stare a casa dal lavoro e dedicarsi ai figli malati: in totale hanno regalato 30 giorni.

Alla Inalpi, azienda latteo-casearia di Moretta fra le province di Cuneo e Torino, hanno dato vita a un "fondo ore" di ferie e permessi per motivi di

solidarietà. I lavoratori hanno la possibilità di cedere tutte o parte delle proprie ore di permessi e di ferie in favore dei colleghi che hanno un famigliare che necessiti di cure e assistenza costanti. L'azienda attiva un fondo ore ogni volta che il lavoratore bisognoso manifesta la propria richiesta: all'interno di questo fondo confluiscono le ore cedute dai lavoratori ai colleghi in difficoltà. Inoltre Inalpi regala 1 ora ogni 2 cedute dai lavoratori.

Sono soltanto un paio di esempi dei quali sono venuto a conoscenza in queste ultime settimane. Ma sono sicuro che si potrebbero raccontare tanti altri casi analoghi.

ECCO LA VERA BENEFICIENZA, L' AUTENTICA SOLIDARIETA'.

Sai che sforzo nel fare un sms da 2 euro...sai che fatica...Si compone il numero sul telefonino, si schiaccia invio e ci si lava la coscienza. E non cambia nulla se anziché dare 2 euro ne regalassimo 100. La solidarietà vera consiste nel rinunciare a qualcosa di importante. E cosa c' è - di questi nostri affannati giorni - di più prezioso del proprio tempo?

Negli Stati Uniti qualcuno si è divertito a stilare una classifica dei dieci desideri "più desiderati" nella vita dell'uomo. Ebbene, tre riguardano il tempo. Perché come dice Harvey MacKay, uomo d' affari e scrittore: *Il tempo è gratis ma è senza prezzo. Non puoi possederlo ma puoi usarlo. Non puoi conservarlo ma puoi spenderlo. Una volta che l'hai perso non puoi più averlo indietro.*

Beppe Gandolfo

22 OTTOBRE – WEEKENDIDEA

Golosaria, il buono che fa bene 27-28-29 ottobre Milano

Il **Buono che fa Bene**. E' questo il tema della tredicesima edizione di **Golosaria Milano**, in programma **da sabato 27 a lunedì 29 ottobre** negli spazi del **Mi.Co** - fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da **Paolo Massobrio** e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e **Lauretana**, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed **Evolvere** con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi quotidiani**, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto **Nergi**, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'**Atelier dell'Arte Bianca** a cura di **Petra®** e nello spazio dedicato alle eccellenze dei **Maestri del Gusto di Torino**. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di **300 espositori di tutta Italia**, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come **Prosciuttificio Marco d'Oggiono**, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, **pasticceria Fiasconaro** che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e **Inalpi**, che porta la miglior materia prima in **pasticcerie e gelaterie** di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere **Wineemotion**, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate **Vinstrip** o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il **Manifesto della Bottega Italiana**.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà **FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali** che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei **Formaggi Valtellina Casera** e **Bitto** e del **Consorzio Tutela Formaggio Montasio**, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il vino. Con le **100 cantine italiane** che presidieranno l'area **Wine**, i Top Hundred premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di **wine tasting** che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'arte della **mixology**, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle **Distillerie Berta** al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gansondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli avveniristici N1O Cocktails. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l' edizione di quest'anno saranno anche quattro nuove aree: dal **digital food**, con le **tecnologie 3D** dell'Università Cattolica e l'e-commerce di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per I territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di curiosità della vicina **Liguria**: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo che l'Oleoteca Regionale, sotto l'egida di Promo Riviera Ligure farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di Regione Lombardia, presente in un'area dedicata con il suo paniere di **eccellenze lombarde**: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna; dal Gruppo Unipol, storico sponsor della manifestazione, a Banco BPM, presente anche con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato, ma anche delle aree eventi, come nel caso di Rer, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio e della comunicazione, con Radio italia, MiTomorrow e Trenord.

Focoleria - Spettacoli di fuoco e luce
Ann. Spettacoli col fuoco, pirotecnici e di luce per qualsiasi evento in...
focoleria.com
Ulteriori info

Informazioni Evento

Cosa:
Golosaria
Date:
dal: 27/10/2018
al: 29/10/2018
Dove:
Piazzale Carlo Magno, 1, 20149 Milano MI, Italia
Provincia:
Milano
Descrizione:
XIII edizione della rassegna di cultura e gusto
Link Riferimento:
https://www.golosaria.it/mila2018

Diniego di responsabilità: le notizie riportate in questa pagina sono state fornite da Enti Pubblici o Privati, e organizzatori di eventi. Suggeriamo di verificare date, orari e programmi, che potrebbero variare, contattando gli organizzatori o visitando il sito ufficiale dell'evento.

Pubblicato da **Luigi Pozzi** a 10/28/2018
Etichette: **4318**, **app**, **FIERA**, **milano**, **rassegna**

23 OTTOBRE – ALTISSIMOCETO

viaggiatore|gourmet

Cartoline dal 808 Meeting VG @ Due Colombe al Borgo Antico – Borgonato di Cortefranca (BS) – Chef Stefano Cerveni

Posted By: ViaggiatoreGourmet on ottobre 23, 2018
In: Eventi Enogastronomici, Lombardia, Milano e provincia, Reportage Ristoranti

Continua il nostro racconto delle trasferte degli **Amici Gourmet** in **Franciacorta**: questa volta la nostra **allegra** comitiva di **appassionati** di enogastronomia e buona **compagnia** ha fatto tappa a **Borgonato di Corte Franca**, sul lago d'**Iseo**, dove tra filari di ulivi e rinomate **cantine**, trova dimora il ristorante **Due Colombe al Borgo Antico**. Lo chef e patron **Stefano Cerveni** e sua moglie **Sara** non ci hanno fatto certo mancare la solare **accoglienza** a cui da anni ci hanno abituati: vuoi per la **bellezza** del paesaggio, vuoi per la **cura** della sala e

degli ambienti del ristorante, vuoi per la cucina di Stefano e la **dolcezza** di Sara, qui ci veniamo sempre **volentieri**. La nostra comitiva, ben nutrita, ha fatto **onore** alla tavola, senza fare distinzione tra portate di carne e di pesce perché, si sa, la mano d'**oro** di Cerveni riesce sempre a toccare le corde giuste per i **palati** di ciascuno.

Archivio storico reportage:

-> Meeting del 9 marzo 2013
-> Meeting del 5 aprile 2014
-> Meeting del 7 marzo 2015
-> Meeting del 19 marzo 2016
-> Meeting del 29 luglio 2017
-> Meeting del 20 gennaio 2018

La squadra

Lo staff di cucina

Chef e patron: **Stefano Cerveni**
Sous chef e chef de partie secondi piatti: **Andrea Torri**
Sous chef e chef de partie primi piatti: **Matteo Ballini**
Chef de partie antipasti: **Andrea Colosio**
Commis e aiuto chef de partie agli antipasti e ai primi: **Armonio Filippo**
Pasticciere: **Giovanni Di Cicco**

Lo staff di sala

Patron, accoglienza e gestione eventi: **Sara Magnacca**
Accoglienza: **Gabriele Cicolari**
Maître e sommelier: **Gianluca Goatelli**
Chef de rang: **Maria Rosa Esposito, Gloria Bosio**

Il tavolo **Amici Gourmet**

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini
Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Lo chef ci accoglie

Aperitivo

Franciacorta Satèn Vintage Collection 2010 – **Ca' del Bosco**

Brindisi di benvenuto

VG e Stefano presentano il primo stuzzichino

Bon-Bon di salmone, riso basmati, formaggino bio **Inalpi**, soia dolce su Snack **Legù**

Piattino **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**

Lumache anni '80... "reloaded"

Gazpacho di pomodorino e anguria, olio al basilico e raschera Dop Inalpi

Lo chef ci presenta la degustazione che ha preparato per noi

Pane

Tipologie di pane: girella al burro alpino piemontese **Inalpi** baguette di farina integrale, focaccia lievito madre al rosmarino, schiacciatine al pomodoro e origano. In accompagnamento burro alpino piemontese **Inalpi** mantecato alla vaniglia.

23 OTTOBRE – GDAPRESS

golosaria & FormaggItalia

TREDICESIMA EDIZIONE
27, 28, 29 OTTOBRE 2018
MiCo MILANO CONGRESSI

IL BUONO CHE FA BENE

Golosaria e FormaggItalia: a Milano arriva il buono che fa bene

23 ottobre 2018 GDA FORMAGGITALIA, golosaria, Marco Gatti, Mi.Co - Fieramilanocity, milano, paolo massobrio Enogastronomia 8

A MILANO ARRIVA IL BUONO CHE FA BENE

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di **Golosaria Milano**, in programma **da sabato 27 a lunedì 29 ottobre** negli spazi del **Mi.Co – fieramilanocity**. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città.

Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da **Paolo Massobrio** e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali **Gian Marco Centinaio**. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come **Life**, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e **Lauretana**, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed **Evolvere** con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi quotidiani**, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto **Nergi,** alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'**Atelier dell'Arte Bianca** a cura di **Petra®** e nello spazio dedicato alle eccellenze dei **Maestri del Gusto di Torino**.

Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di **300 espositori di tutta Italia,** fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come **Prosciuttificio Marco d'Oggiono**, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, **pasticceria Fiasconaro** che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e **Inalpi**, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere **Wineemotion**, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate **Vinstrip** o quello delle **Ciberie®**, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che **Francesco Donadini** porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il **Manifesto della Bottega Italiana**.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà **FormaggItalia**, **il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali** che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del **latte come fattore distintivo per il formaggio.** Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso **"Formaggi di Classe"**, basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto** e **del Consorzio Tutela Formaggio Montasio**, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il **vino**. Con le **100 cantine italiane** che presidieranno l'area Wine, i **Top Hundred** premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di ***"Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora"***, il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal **Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** ai bianchi aromatici del **Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg.** Passando per i vini del **Valcalepio** e i friulani di **Tenuta Stella**. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel **progetto DCasadei** al Bellone laziale valorizzato da **Sanvitis**, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo **Baratuciat** che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'**arte della mixology,** con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le **ultime tendenze della miscelazione** con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle **Distillerie Berta** al mitico **Toccasana di Teodoro Negro** presentato **e la gamma Gamondi**; dalla distilleria **Saint Roch** che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di **Domenis 1898,** fino agli avveniristici **NIO Cocktails**. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di **Alessandro Ricci *"Bartender a casa tua"*** (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l' edizione di quest'anno saranno anche **quattro nuove aree**: dal **digital food**, con le tecnologie 3D dell'**Università Cattolica** e l'e-commerce di **Artimondo**, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo **Alessi**, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per I territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di **curiosità della vicina Liguria**: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da **Aromatica** all'olio evo che l'**Oleoteca Regionale**, sotto l'egida di **Promo Riviera Ligure** farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di **Regione Lombardia,** presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna; dal **Gruppo Unipol**, storico sponsor della manifestazione, a **Banco BPM**, presente anche con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato, ma anche delle aree eventi, come nel caso di **Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio** e della comunicazione, con **Radio italia, MiTomorrow** e **Trenord**.

Tutte le info su www.golosaria.it

FERDINANDO di Annibale Ruccello al Teatro Franco Parenti di Milano

A MILANO LA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA VITAE EDIZIONE 2019

23 OTTOBRE – GEISHAGOURMET

Golosaria, al via la 13ma edizione

di Geisha Gourmet
1 ORA FA

TREND(Y) | No comments | 1 share

Il Buono che fa Bene. È questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood.

Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi**

quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto **Nergi,** alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'**Atelier dell'Arte Bianca** a cura di **Petra®** e nello spazio dedicato alle eccellenze dei **Maestri del Gusto di Torino**. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di **300 espositori di tutta Italia,** fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come **Prosciuttificio Marco d'Oggiono**, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, **pasticceria Fiasconaro** che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e **Inalpi**, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere **Wineemotion**, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate **Vinstrip** o quello delle **Ciberie®**, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che **Francesco Donadini** porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il **Manifesto della Bottega Italiana**.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà **FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali** che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del **latte come fattore distintivo per il formaggio.** Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso **"Formaggi di Classe"**, basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto** e **del Consorzio Tutela Formaggio Montasio**, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il **vino**. Con le **100 cantine italiane** che presidieranno l'area Wine, i **Top Hundred** premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di ***"Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora"***, il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal **Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** ai bianchi aromatici del **Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg.** Passando

per i vini del **Valcalepio** e i friulani di **Tenuta Stella**. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel **progetto DCasadei** al Bellone laziale valorizzato da **Sanvitis**, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo **Baratuciat** che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'**arte della mixology,** con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le **ultime tendenze della miscelazione** con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle **Distillerie Berta** al mitico **Toccasana di Teodoro Negro** presentato **e la gamma Gamondi**; dalla distilleria **Saint Roch** che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di **Domenis 1898,** fino agli avveniristici **NIO Cocktails**. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di **Alessandro Ricci** ***"Bartender a casa tua"*** (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l' edizione di quest'anno saranno anche **quattro nuove aree**: dal **digital food**, con le tecnologie 3D dell'**Università Cattolica** e l'e-commerce di **Artimondo**, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo **Alessi**, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per I territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di **curiosità della vicina Liguria**: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da **Aromatica** all'olio evo che l'**Oleoteca Regionale**, sotto l'egida di **Promo Riviera Ligure** farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di **Regione Lombardia,** presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna; dal **Gruppo Unipol**, storico sponsor della manifestazione, a **Banco BPM**, presente anche con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato, ma anche delle aree eventi, come nel caso di **Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio** e della comunicazione, con **Radio italia, MiTomorrow** e **Trenord**.

Tutte le info su www.golosaria.it

23 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

TANTI PROGETTI PER PECCATI DI GOLA DAL 1° AL 4 NOVEMBRE

Con Slow Food a Mondovì ecco l'Agorà della Gola

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola", la manifestazione in programma dal 1° al 4 novembre a Mondovì, per il primo anno, dopo 3 anni di stretta collaborazione, la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età.

Uno dei laboratori della rassegna

"È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento – spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto".

"L'intento della Condotta Slow Food Monregalese- spiega Andrea Biangetti, referente locale dell'associazione – è quello di coinvolgere il più possibile la cittadinanza alla partecipazione e far intervenire e interagire le attività commerciali che gravitano intorno alla piazza, ma non solo: parteciperanno agli incontri anche le associazioni e le aziende protagoniste dell'edizione 2018 di Peccati di Gola".

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

Oltre ai laboratori dedicati ai bambini, in collaborazione con Slow Food Editore Srl e Libreria Confabula, verrà presentata la guida "Slow Wine" 2019.

E poi un incontro dedicato alle famiglie condotto insieme all'azienda "Erbe di Montagna" in collaborazione con Confartigianato che coinvolgerà attivamente i partecipanti nell'attività didattica proposta e le iniziative dell'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, dei produttori delle De.Co di Mondovì e del Rakikò, la bevanda alcolica tipica di Mondovì.

E ancora, per la giornata di sabato saranno coinvolti gli studenti dell'Università del Gusto di Pollenzo in un'attività che si snoderà nel centro cittadino. Infine, il sabato pomeriggio sarà ospite la condotta Slow Food di Asti che farà una dimostrazione di come si prepara la vera bagna cauda astigiana abbinata a un buon bicchiere di Nizza.

23 OTTOBRE – LA STAMPA (ED. TORINO)

IL PUNTO

MAURIZIO TROPEANO

Latte in polvere del Piemonte sbarca in Cina

Alla fine di gennaio, Ambrogio Invernizzi, che con i fratelli Giovanni e Pierantonio, guida la Inalpi, in un'intervista a La Stampa annunciava «entro il 2020 il raddoppio dello stabilimento di Moretta dove sarà anche realizzata una nuova torre per la produzione di latte in polvere di alta qualità». Dal suo punto di vista quell'investimento era, ed è, «necessario per soddisfare una domanda crescente che arriva anche da fuori Italia». Durante l'estate, ad esempio, 20 tonnellate di latte in polvere Made in Piemonte sono partite per la Cina. Nei giorni scorsi a Cernobbio, durante il forum di Coldiretti, sono state gettate le basi per ampliare queste forniture in un progetto di più ampio respiro in a collaborazione con Ye Jianpeng, senior manager di Bank of China. Per i vertici piemontesi di Coldiretti (Galliati e Rivarossa) «è possibile dare una risposta concreta alle esigenze di qualità e sicurezza delle famiglie asiatiche che, grazie al prodotto di Compral Latte, si possono garantire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

23 OTTOBRE – TARGATOCN

ECONOMIA | martedì 23 ottobre 2018, 14:02

Inalpi a Milano per Golosaria dal 27 al 29 ottobre

XIII edizione della rassegna di cultura e gusto

Latterie Inalpi sarà partner e parteciperà al "Salotto buono" della gastronomia gourmet italiana, avvalendosi della collaborazione di Antica Corona Reale di Cervere, ospite nel suo spazio espositivo.

Passione e impegno, denominatori comuni di entrambe le realtà, fanno sì che, per questa occasione, sia stato creato un nuovo format rispetto ai consueti eventi fieristici. La possibilità di incontrare i propri consumatori e i nuovi foodies, ha motivato Inalpi nel partecipare alla XIII edizione di Golosaria: una vetrina per presentare le specialità della tradizione casearia piemontese, rappresentate dall'identità delle DOP gourmand della provincia di Cuneo.

Il burro di centrifuga prodotto con latte 100% piemontese, le fettine di latte, i formaggini bio, i primi lavorati con materia prima proveniente da stalle biologiche, e il latte in polvere, l'unico prodotto in Italia, saranno a disposizione di tutti.

Golosaria sarà quindi l'occasione per conoscere e degustare le referenze Inalpi, presentate al pubblico attraverso le sapienti lavorazioni, la tecnica e la creatività dello chef stellato Gianpiero Vivalda, con ricette di pasticceria e panificazione, che potranno essere apprezzate nello spazio bistrot appositamente creato da Inalpi: un modo originale per scoprire come innovazione e tradizione possano camminare insieme.

comunicato stampa

24 OTTOBRE – L'ECO DEL CHISONE

INALPI AL FORUM DELL'AGRICOLTURA

MORETTA - Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato dell'Inalpi, ha partecipato al XVII Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione organizzato a Villa d'Este di Cernobbio da Coldiretti. Il forum annuale è un importante momento di confronto per il mondo agroalimentare, un appuntamento per aprire un dibattito costruttivo con esperti del settore e del mondo economico, politico, finanziario e istituzionale. È stata l'occasione per allacciare nuovi rapporti nell'ottica di consolidare l'apertura al mercato cinese del latte in polvere Inalpi. È di agosto la notizia che a Hong Kong è sbarcato il primo container da 20 tonnellate di latte in polvere Made in Cuneo di produzione Inalpi. Nell'immagine, da sinistra: Bruno Rivarossa, responsabile Struttura nazionale Coldiretti; Ye Jianpeng, senior manager di Bank of China, Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi S.p.A., Roberto Moncalvo, presidente nazionale Coldiretti e Fabrizio Galliati, presidente Coldiretti Piemonte.

24 OTTOBRE – IL SAVIGLIANESE

INDUSTRIA Gabriella Cocciolo e Luciano Piovano eletti vicepresidenti provinciali

Due racconigesi alla guida di Confapi

Due racconigesi sono stati chiamati ad affiancare il riconfermato presidente di Confapi Cuneo, Pierantonio Invernizzi. Le elezioni tenutesi a Moretta, presso la sede di Inalpi, giovedì 4 ottobre, hanno infatti indicato nella carica di vicepresidenti Gabriella Cocciolo di Novoplast Due e Luciano Piovano di Pack Service. Un terzo racconigese, Antonio Livio Costamagna di V2, era inoltre stato chiamato a far parte del Consiglio direttivo, eletto nel luglio scorso, che rimarrà in carica per 3 anni.

Invernizzi, nel ringraziare il Consiglio direttivo e tutti gli associati che lo hanno voluto riconfermare alla presidenza, ha affermato che *"questi sono stati anni impegnativi e pregni di attività e sforzi volti a migliorare una situazione non serena e non semplice, ma che vede oggi una situazione più rosea"*.

Invernizzi con Gabriella Cocciolo e Piovano

Il Consiglio direttivo è inoltre composto da: Massimo Albertengo (Albertengo Panettoni), Mario Arnaldi (Jolly Graf), Alessandro Arnaldo (Vega Service), Matteo Ballauri (Salumificio Monregalese), Claudio Bertolotto (Bertolotto Porte), Paolo Cantelmi (Sea Experience), Davide Colla (Colla Autotrasporti), Marco Daniele (L'Artistica), Massimo Gallo (Vale), Elisa Giletta (Synergie Italia), Nicholas L'Abbate (Nord Salse), Andrea Migliore (Migliore F.lli), Bosio Samuele (Acquarama), Sonia Silvestro (Peraria) e Paolo Stella (Selghis).

24 OTTOBRE – IL MONCALVINI

Il MoncalVini

Wine&food/Luoghi e sapori

Il Clos d'Ambonnay di Krug, in Champagne, Francia. Nel bicchiere, il millesimo 1990 e un grappolo d'uva pinot noir (foto Gmb).

MARTEDÌ 23 OTTOBRE 2018

Farfallini e supercibi a Golosaria 2018. Vini e formaggi, cocktail e libri. La sorpresa? Un vitigno dal nome strano e un po' equivoco: Baratuciat

Formaggi a Golosaria

"Il Buono che fa Bene", secondo i dioscuri del farfallino Paolo Massobrio e Marco Gatti, è lo specchio dello stile italiano e del modello mediterraneo. Così hanno intitolato la 13ma edizione di **Golosaria**, che va in scena al Mi.Co. – Fieramilanocity, **dal 27 al 29 ottobre**.
Piacere del cibo e benessere per il corpo, insomma, grazie ai cosiddetti supercibi quotidiani che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, potrebbero cambiare la vita (in meglio, si spera). Esempi? Cereali trasformati in farina, formaggi a latte crudo, verdura e frutta, acqua leggera e poi sostenibilità ambientale, magari grazie agli imballaggi a "base cellulosica".

Paolo Massobrio e Marco Gatti: sempre in cravattino

Naturalmente, ma forse non ovviamente, ogni "tema" ha il suo sponsor. Anche politico. Così il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Gian Marco Centinaio (in quota Lega) sarà invitato d'onore al talk show d'apertura, condotto da Massobrio e Tessa Gelisio sul tema delle "nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo e tener vive le città" (anche le periferie?, verrebbe da chiedere al ministro, visti i tagli del suo governo a sfavore degli hinterland). Altri temi e relativi sponsor inerenti a benessere e sostenibilità: **frutta secca, essiccata e disidratata** - Life; **acqua "più leggera d'Europa"** - Lauretana ("che porterà il vessillo

dell'importanza della giusta idratazione". *Però*); **progetto diffusione della doggy-bag** (per portarsi a casa dal ristorante gli avanzi dei propri piatti in un contenitore acconcio) - Comieco; **energia sostenibile in ambito domestico** - Evolvere.

Ma quali sarebbero gli altri supercibi quotidiani che tanto fanno bene? La **mela rossa** di Cuneo Igp, il baby frutto Nergi, le farine e i pani in mostra all'Atelier dell'Arte Bianca, curato da Petra e quelli venduti dai Maestri del Gusto di Torino (macellai, pescherie, pastifici, produttori di vermouth, enotecari, cioccolatai, gelaterie).

Bene, lasciamo stare per un momento il cibo che fa bene, per sottolineare la presenza di 300 espositori di gastronomia da tutta Italia, questi spesso vere eccellenze: piccoli e meno piccoli produttori, come la pasticceria Fiasconaro di Palermo, il prosciuttificio **Marco d'Oggiono** e molti altri che i nostri eroi, grazie alla capillare disamina anno dopo anno e da cinque lustri del panorama produttivo italiano (riversato nei volumi de *Il Golosario*), hanno potuto selezionare con attenzione e competenza.

Mele rosse di Cuneo

Capitolo cacio. Quest'anno è affidato all'organizzazione di **FormaggItalia**, Salone dei formaggi artigianali, che avrà un suo spazio all'interno di Golosaria e che presenterà una sessantina di produttori, proporrà la tematica del latte (e quindi dell'alimentazione a monte) come fattore distintivo dei caci e organizzerà show cooking in collaborazione con due consorzi, quello del Valtellina Casera e Bitto e quello del Montasio. Lo stesso argomento sarà al centro di un concorso, "*Formaggi di classe*", basato sugli studi del prof. Rubino di Anfosc, l'Associazione nazionale dal poetico nome di "formaggi sotto il cielo". Nel bistrot delle Latterie Inalpi sarà interessante vedere all'opera uno chef stellato come **Gian Piero Vivalda** dell'**Antica corona reale** di Cervere (Cuneo), con i prodotti della latteria.

Area Wine. Domenica 28 vengono premiati i Top Hundred, scelti fra le 100 cantine italiane presenti e viene presentato un nuovo libro di Gatti-Massobrio, *Vino Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora*. Lungo i 365 giorni dell'anno,uno dei due autori sceglie un vino raccontandone la storia e il contesto, mentre l'altro, a contraltare (?) ne propone in breve un secondo (Ed. Comunica-Cairo, 383 pagine, 16,90 €).

Uva Baratuciat

E assaggi memorabili si spera di poter fare anche dal vivo, con i Wine tasting dei vini dei consorzi della Barbera d'Asti e del Monferrato, dell'Asti, dei vini della Valcalepio e di alcune novità (o stranezze?) come un vino prodotte da uve di tre terroir diversi (Chianti, Maremma e Sardegna) in anfora (progetto DCasadei); come il recuperato vitigno Bellone nel vino di Sanvitis, fino al raro vino e vitigno monferrino dalla strano appellativo di **Baratuciat** (un'uva bianca originaria della Val di Susa): il nome deriverebbe dalla forma allungata dell'acino, associata popolarmente alla forma degli escrementi del gatto (in dialetto *ciàt*).

Che più? Spazio alla *noble art* della mixology (il pugilato è in declino): gin di montagna, grappe friulane, Nio cocktail (già miscelati e pronti da agitare e versare…mah), presentazione dell'ennesimo libro per farsi i drink a casa (*Bartender a casa tua*, di Alessandro Ricci, Ed. Cairo Comunica). E poi, non poco altro, fra cui l'Oleoteca Regionale di Promo Riviera Ligure e il paniere di specialità regionali della regione Lombardia.

* **Golosaria Milano 2018**, 27-29 ottobre. A MiCo – Milano Congressi, Gate 3, viale Eginardo ang. via Colleoni. Orari: sab. 27, 12-22; dom. 28, 10-20; lun. 29, 10-17, tel. 0131.261670, www.golosaria.it. Ingresso: 10 € al giorno (on line 8 €). Gratis per soci Club Papillon, Ais Lombardia e under 10. Ridotto per abbonati Trenord (7 €).

Pubblicato da Gian Luca Moncalvi a 12:36

Etichette: Antica corona reale, Baratuciat, Gian Piero Vivalda, Golosaria 2018, Marco Gatti, PAOLO MASSOBRIO, Prosciuttificio Marco d'Oggiono

24 OTTOBRE – L'UNIONE MONREGALESE

GUSTO

A "Peccati di Gola" anche l'Agorà di Slow Food

Attività e laboratori in piazza Moizo

MONDOVÌ

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018, e la Condotta Slow Food Monregalese, l'Associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola", la manifestazione in programma dal 1° al 4 novembre a Mondovì, per il primo anno, dopo 3 anni di stretta collaborazione, la Condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età.

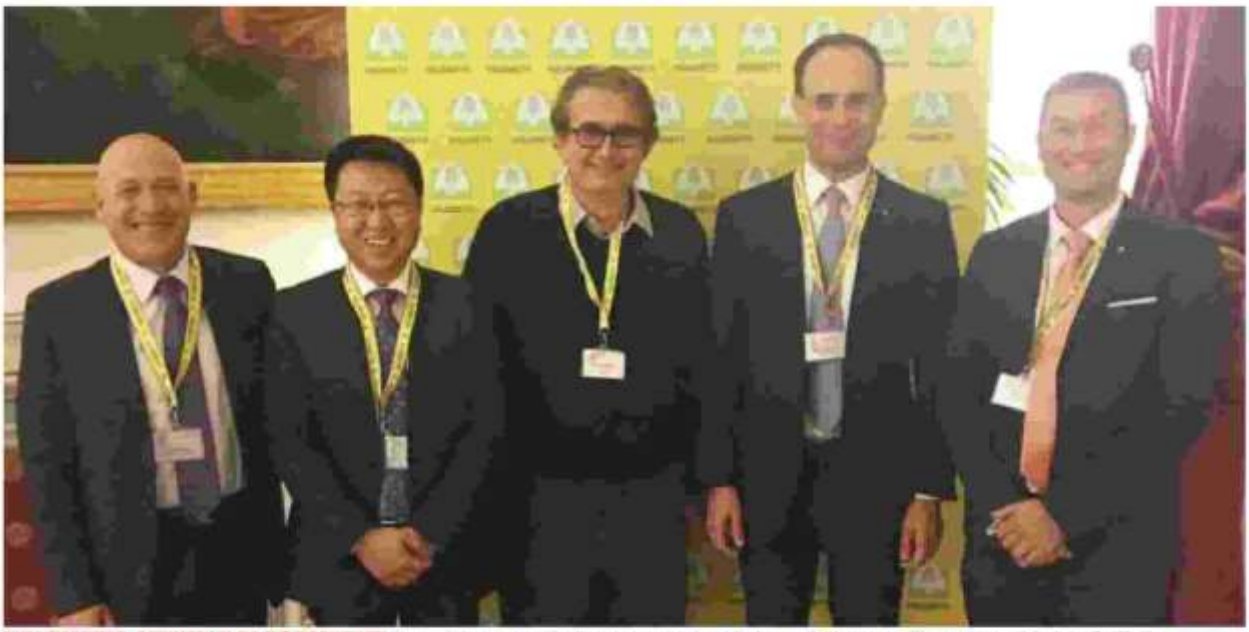
Per tutti i quattro giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno quattro laboratori dedicati ai bambini, due condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del Monregalese; altri due condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta. Oltre ai laboratori dedicati ai bambini, in collaborazione con Slow Food Editore Srl e Libreria Confabula, verrà presentata la guida "Slow Wine" 2019. E poi un incontro dedicato alle famiglie condotto insieme all'azienda "Erbe di Montagna" in collaborazione con Confartigianato che coinvolgerà attivamente i partecipanti nell'attività didattica proposta e le iniziative dell'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, dei produttori delle De.Co. di Mondovì e del Rakikò, la bevanda alcolica tipica di Mondovì. E ancora, per la giornata di sabato, saranno coinvolti gli studenti dell'Università del Gusto di Pollenzo in un'attività che si snoderà nel centro cittadino. Infine, il sabato pomeriggio sarà ospite la Condotta Slow Food di Asti che farà una dimostrazione di come si prepara la vera bagna cauda astigiana abbinata a un buon bicchiere di Nizza.

> Per tutti i quattro giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti

24 OTTOBRE – LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Ambrogio Invernizzi al Forum internazionale dell'agricoltura

Inalpi e Coldiretti aprono all'Oriente



L'INCONTRO ANNUALE DI COLDIRETTI Bruno Rivarossa, Ye Jianpeng, Ambrogio Invernizzi, Bruno Moncalvo e Fabrizio Galliati

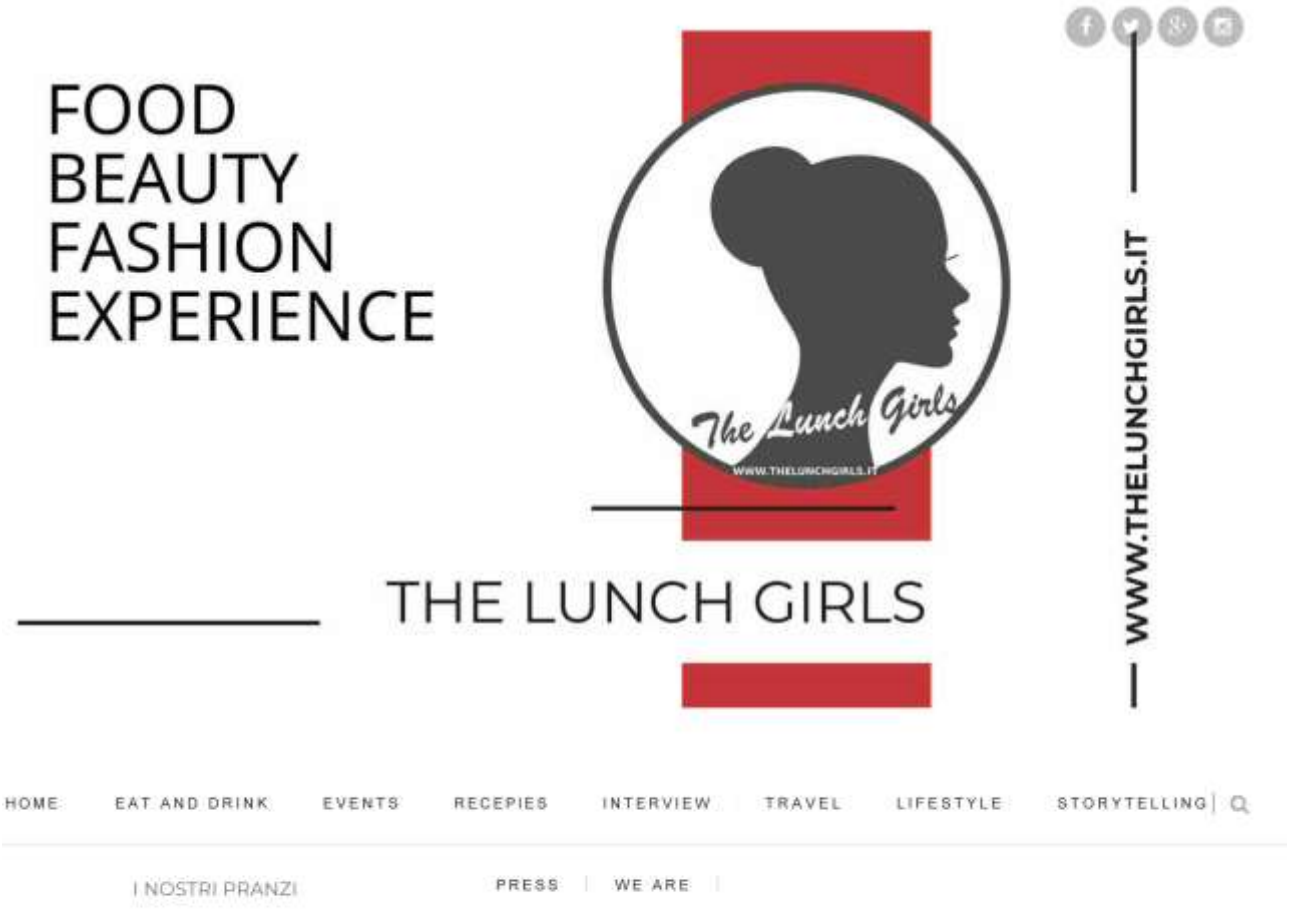
MORETTA Il presidente Inalpi, Ambrogio Invernizzi, ha partecipato al 17esimo Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione organizzato a Villa d'Este di Cernobbio da Coldiretti.

Il Forum, che si svolge annualmente, rappresenta un importante momento di confronto per il mondo agroalimentare, un appuntamento per riunire e aprire un dibattito costruttivo con esperti del settore, del mondo economico, politico, finanziario ed istituzionale.

Uno dei temi di rilievo della manifestazione è stato l'approfondimento delle tematiche legate all'internazionalizzazione del prodotto Made in Italy. Proprio in quest'ottica, e per proseguire il cammino aperto nel mese di agosto, con l'arrivo a Hong Kong del primo container da 20 tonnellate di latte in polvere di produzione Inalpi, il presidente Invernizzi ha incontrato Ye Jianpeng, senior manager di Bank of China, insieme a Roberto Moncalvo, presidente nazionale Coldiretti, Bruno Rivarossa, responsabile della struttura nazionale Coldiretti e Fabrizio Galliati, presidente Coldiretti Piemonte.

Un percorso in cui Inalpi crede fermamente, ritenendo che l'apertura verso mercati esteri, che apprezzano il food europeo, sia sinonimo di promozione non solo del latte di filiere corte piemontesi corta e certificate, ma anche del territorio su cui la filiera si sviluppa.

24 OTTOBRE – THE LUNCH GIRLS



HOME EAT AND DRINK EVENTS RECEPIES INTERVIEW TRAVEL LIFESTYLE STORYTELLING

I NOSTRI PRANZI PRESS WE ARE

Presentazione Merano WineFestival 2018

Dal nostro inviato Riccardo Rosati Sabato 13 ottobre, presso la storica cornice dell'ex-Acquario di Roma, un ed...

27-29 ottobre 2018 Mi-Co - Fieramilanocity, tredicesima edizione Golosaria: a Milano arriva il buono che fa bene

0 Comments

golosaria

A MILANO ARRIVA IL BUONO CHE FA BENE
Tutto il cibo in Italia in 1000 prodotti d'eccellenza

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di **Golosaria Milano**, in programma **da sabato 27 a lunedì 29 ottobre** negli spazi del **Mi.Co - fieramilanocity**. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da **Paolo Massobrio** e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali **Gian Marco Centinaio**. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come **Life**, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e **Lauretana**, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti **ed Evolvere** con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi quotidiani**, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto **Nergi,** alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'**Atelier dell'Arte Bianca** a cura di **Petra®** e nello spazio dedicato alle eccellenze dei **Maestri del Gusto di Torino**. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di **300 espositori di tutta Italia,** fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come **Prosciuttificio Marco d'Oggiono**, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, **pasticceria Fiasconaro** che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere **Wineemotion**, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate **Vinstrip** o quello delle **Ciberie®**, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che **Francesco Donadini** porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il **Manifesto della Bottega Italiana**.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà **FormaggItalia**, **il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali** che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del **latte come fattore distintivo per il formaggio.** Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso **"Formaggi di Classe"**, basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto** e **del Consorzio Tutela Formaggio Montasio**, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il **vino**. Con le **100 cantine italiane** che presidieranno l'area Wine, i **Top Hundred** premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di ***"Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora"***, il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal **Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** ai bianchi aromatici del **Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg.** Passando per i vini del **Valcalepio** e i friulani di **Tenuta Stella**. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel **progetto DCasadei** al Bellone laziale valorizzato da **Sanvitis**, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo **Baratuciat** che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'**arte della mixology,** con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le **ultime tendenze della miscelazione** con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle **Distillerie Berta** al mitico **Toccasana di Teodoro Negro** presentato **e la gamma Gamondi**, dalla distilleria **Saint Roch** che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di **Domenis 1898, fino agli avveniristici NIO Cocktails**. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di **Alessandro Ricci *"Bartender a casa tua"*** (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.
Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l' edizione di quest'anno saranno anche **quattro nuove aree**: dal **digital food**, con le tecnologie 3D dell'**Università Cattolica** e l'e-commerce di **Artimondo**, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo **Alessi**, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per I territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di **curiosità della vicina Liguria**: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da **Aromatica** all'olio evo che l'**Oleoteca Regionale**, sotto l'egida di **Promo Riviera Ligure** farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di **Regione Lombardia,** presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna; dal **Gruppo Unipol**, storico sponsor della manifestazione, a **Banco BPM**, presente anche con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato, ma anche delle aree eventi, come nel caso di **Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio** e della comunicazione, con **Radio italia, MiTomorrow** e **Trenord**.

Tutte le info su www.golosaria.it

25 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

Latterie Alpine premiate a Cuneo

Nuovo riconoscimento, consegnato nella mattinata di domenica 21 ottobre all'interno del Festival Onaf che si è tenuto a Cuneo nelle giornate di sabato 20 e domenica 21 ottobre, per la filiera corta e certificata del latte piemontese Inalpi. In occasione dell'evento infatti è stata consegnata la medaglia di bronzo dall'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) per il Bra Tenero Dop, prodotto nel caseificio Latterie Alpine di Peveragno, joint venture tra Inalpi e Piemonte Latte. Circa un centinaio i formaggi in gara, presentati da 50 aziende provenienti dalle province di Cuneo, Alessandria e Asti, sottoposti al severo giudizio di 30 maestri assaggiatori Onaf. "Un terzo posto che premia l'impegno, la serietà del lavoro e la continua ricerca della qualità e dell'eccellenza da parte di Latterie Alpine e dei produttori di latte che ne sono parte viva attiva e integrante: un successo collettivo, quindi, per il territorio tutto", è stato il commento a caldo dell'azienda morettese.

25 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

"INALPI" A CERNOBBIO GUARDANDO ALLA CINA

Il presidente di "Inalpi", Ambrogio Invernizzi, ha partecipato al XVII Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione organizzato a "Villa d'Este" di Cernobbio da Coldiretti. Il Forum annuale è un importante momento di confronto per il mondo agroalimentare, un appuntamento per aprire un dibattito costruttivo con esperti del settore, del mondo economico, politico, finanziario e istituzionale. Uno dei temi di rilievo della manifestazione è stato l'approfondimento delle tematiche legate all'internazionalizzazione del prodotto "made in Italy". In quest'ottica, e per proseguire il cammino aperto ad agosto, con l'arrivo a Hong Kong del primo "container" da 20 tonnellate di latte in polvere "made in Cuneo" di "Inalpi", Invernizzi, ha incontrato Ye Jianpeng, "senior manager" di Bank of China, con Roberto Moncalvo, presidente nazionale di Coldiretti, Bruno Rivarossa. responsabile della struttura nazionale di Coldiretti, e Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Piemonte. "Inalpi" crede fermamente in questo percorso, ritenendo che l'apertura verso mercati esteri, che apprezzano il cibo europeo, sia sinonimo certo di promozione non solo del latte di filiera piemontese corta e certificata, ma anche del territorio su cui essa si sviluppa. *Sotto, da sinistra: Bruno Rivarossa, Ye Jianpeng, Ambrogio Invernizzi, Roberto Moncalvo e Fabrizio Galliati.*

25 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

A Mondovì quattro giorni di "Peccati di gola"

Mario Rosa

Al Salone del gusto di Torino (*foto a lato*) è stata presentata l'edizione 2018 di "Peccati di gola"-XXI Fiera regionale del tartufo" in programma a Mondovì dal 1° al 4 novembre. La presenza a "Terra madre" non era casuale: l'evento è stato inserito tra le "manifestazioni eccellenti nel segno di Slow Food". La "kermesse" che coinvolge decine di migliaia di visitatori da tutto il nord-ovest e dalla Francia conserva la formula consolidata, con l'introduzione però di diverse novità. Le piazze e le vie di Mondovì saranno, per quattro giorni, una vetrina a cielo aperto di eccellenze enogastronomiche locali, laboratori culinari e iniziative d'intrattenimento popolare nelle osterie e per i più giovani nelle birrerie di Piazza.

Tra le principali novità, la "location": "Peccati di gola" si svolgerà in corso Statuto e in piazza Ellero continuando a coinvolgere l'intero centro storico del rione Breo e il suggestivo rione Piazza. Le aree tematiche saranno sette: "Expo del gusto", la vetrina delle eccellenze enogastronomiche; "Osterie dei golosi", in cui si potrà mangiare a tutte le ore con musica popolare dal vivo; "Esperienze sensoriali, laboratori e 'slow cooking'" a cura della condotta Slow Food di Mondovì; Fiera regionale del tartufo: "profumi e sapori da scoprire"; "Melaviglia", un viaggio at-

peccati di gola
& Fiera Regionale del Tartufo

Dal primo al 4 novembre, in abbinamento alla XXI Fiera regionale del tartufo, l'evento conterà sull'attiva presenza della condotta Slow Food

«Si è rafforzata la collaborazione con la condotta Slow Food di Mondovì, che gestirà incontri e laboratori», spiega Massimo Barolo, amministratore di "AlFiere" snc, la società che dal 2017 si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture di "Peccati di gola". «Al nostro fianco ci sono le cento aziende che esporranno prodotti di qualità e cucineranno piatti e serviranno bevande nei quattro giorni, oltre a "partner" del calibro di Confartigianato Cuneo e delle Ascom monregalesi»

L'OPERA PRIMA DI ALICE FILIPPI SARÀ RIPROPOSTA A CEVA E A SALUZZO

"78-Vai piano ma vinci" (*sotto: un "frame"*), opera prima della giovane regista monregalese Alice Filippi, presentato in anteprima assoluta nel 2017 al Torino film festival (Tff) e tra i cinque finalisti candidati ai premi "David di Donatello" 2018, è uno dei film nel cartellone di "Movie tellers-Narrazioni cinematografiche", festival ideato da associazione "Piemonte movie" all'interno del progetto "Piemonte cinema network". Il documentario, prodotto dalla "Mowe" di Roberta Trovato e realizzato con il sostegno di Ministero per i beni e le attività culturali (Direzione generale per il cinema) e "Film commission Torino Piemonte"-"Piemonte doc film fund", sarà proiettato giovedì 25 ottobre, alle 18,30, al cinema "Borsi" di Ceva e lunedì 29, alla stessa ora, al cinema-teatro "Magda Olivero" di Saluzzo.

Entrambe le proiezioni saranno introdotte da Alice Filippi che presenterà il documentario che racconta il sequestro da parte di banditi della "'ndrangheta" del padre, Pier Felice Filippi, avvenuto nel 1978 a Mondovì.

"78-Vai piano ma vinci" è stato proiettato, per "Movie tellers", già ad Asti, Candelo, Villastellone, Alessandria e Domodossola. Un'altra proiezione è in programma a Chivasso mercoledì 31 ottobre, al cinema "Politeama", come sempre alle 18,30.

attraverso le De.Co (denominazioni comunali) di Mondovì; la "Via del pane", in collaborazione con le storiche panetterie monregalesi; "Birropolis" e "Mangiamac-Lo 'street food' a modo nostro" con i migliori birrifici artigianali della zona, "truck food" del territorio e musica dal vivo.

Alla presentazione a Torino era presente anche una delegazione del Comune di Mondovì.

«In continuità con il percorso avviato nella passata edizione e in accordo con l'ente organizzatore», dichiara il vicesindaco e assessore alle manifestazioni, Luca Olivieri, «dedicheremo una parte significativa dell'evento alla valorizzazione delle eccellenze locali che torneranno protagoniste di "Melaviglia", iniziativa dedicata alle De.Co. di Mondovì che, nel 2017, era stata apprezzata dal pubblico quanto dai produttori del territorio. Assisteremo, inoltre, all'inedita compresenza di diverse offerte turistico-commerciali: dall'area fieristica ai banchi del mercato cittadino, fino alla rete di negozi e attività ricettive affacciati sul percorso della fiera».

La collaborazione tra "AlFiere" snc, la società di Marene che organizza "Peccati di gola" 2018 e la condotta Slow Food monregalese dunque cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018, dal 1° al 4 novembre, per la prima volta dopo tre anni di stretta collaborazione, la condotta guiderà lo spazio denominato "Agorà della gola", in piazza Maizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno dedicati a tutte le fasce d'età.

«È una soddisfazione e un onore grandissimo poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento», spiega Massimo Barolo, amministratore di "Al.Fiere" snc. «Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, sarà capitale del gusto».

«L'intento della condotta Slow Food monregalese», spiega Andrea Biangetti, referente locale del sodalizio, «è quello di coinvolgere il più possibile la cittadinanza nella partecipazione e far intervenire e interagire le attività commerciali che gravitano intorno alla piazza, ma non soltanto:

parteciperanno agli incontri anche le associazioni e le aziende protagoniste dell'edizione 2018 di "Peccati di gola"».

Nei quattro giorni dell'evento verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno quattro laboratori dedicati ai bambini, due condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e il venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri due saranno condotti da "Agenform", agenzia di formazione, in programma la domenica, incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un ottimo succo e polpa come una volta.

Oltre ai laboratori dedicati ai bambini, in collaborazione con "Slow Food editore" srl e la libreria "Confabula", sarà presentata la guida "Slow wine" 2019.

Sono in cantiere, inoltre, un incontro dedicato alle famiglie condotto insieme all'azienda "Erbe di montagna", in collaborazione con Confartigianato, che coinvolgerà i partecipanti nell'attività didattica proposta, e le iniziative dell'Associazione dei "trifolao" del cebano monregalese, dei produttori delle De.Co. di Mondovì e del "Rakikò", la bevanda alcolica tipica della città.

Nella giornata del sabato saranno coinvolti gli studenti dell'Università del gusto di Pollenzo in un'attività che si snoderà nel centro storico. Infine, sempre sabato 3, sarà ospite la condotta Slow Food di Asti con una dimostrazione di come si prepara la vera "bagna caoda" astigiana abbinata a un buon bicchiere di Nizza.

25 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

"LATTERIE ALPINE" PREMIATE AL FESTIVAL DELL'ONAF E "INALPI" A "GOLOSARIA"

Un riconoscimento per la filiera corta e certificata del latte piemontese "Inalpi" (*foto: il presidente, Ambrogio Invernizzi*) e all'eccellenza delle Dop piemontesi del caseificio "Latterie Alpine", la "joint-venture" tra "Inalpi" e "Piemonte Latte" di Peveragno, che stavolta ha avuto come attore il Bra tenero Dop, premiato con la medaglia di bronzo (categoria Bra Dop) dall'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi). La consegna degli attestati è avvenuta al Festival Onaf di Cuneo. I formaggi in gara, un centinaio, presentati da 50 aziende delle province di Cuneo, Alessandria e Asti, sono stati sottoposti al severo giudizio di 30 maestri assaggiatori Onaf. Il terzo posto premia l'impegno, la serietà del lavoro e la continua ricerca di qualità ed eccellenza da parte di "Latterie Alpine" e dei produttori di latte che ne sono parte viva e integrante: un successo collettivo, quindi, per il territorio tutto! Frattanto, a "Fieramilanocity", dal 27 al 29 ottobre, "Inalpi" parteciperà alla XIII edizione della rassegna di cultura e gusto "Golosaria". L'azienda di Moretta sarà protagonista nel "salotto buono" della gastronomia "gourmet" italiana con la collaborazione dell'"Antica corona reale" di Cervere, ospite del suo spazio espositivo. Il burro di centrifuga prodotto con latte 100% piemontese, le fettine di latte, i formaggini bio, i primi lavorati con materia prima proveniente da stalle biologiche, e il latte in polvere, l'unico prodotto in Italia, saranno a disposizione di tutti i visitatori.

Mario Rosa

25 OTTOBRE – GLAMFOOD

Golosaria Milano 2018 il Buono che fa Bene

La grande Kermesse del buon cibo alla sua 13a edizione milanese

25/10/2018

Golosaria Milano 2018 MiCo Fieramilano 27-29 ottobre
Scrivere di Golosaria Milano, ogni anno, contrariamente ad altri eventi dell'universo food, si ha sempre l'imbarazzo della scelta su cosa scrivere; Paolo Massobrio e Marco Gatti hanno molteplici conoscenze che accumulano di giorno in giorno da condividere ed una grande passione, un trasporto coinvolgente, nel trasferirle.

golosaria & FormaggItalia

A testimonianza che il nostro territorio sia una fonte inesauribile di ricchezze enogastronomiche, anche questa edizione di Golosaria si prospetta come uno show ricco di sorprese e spunti per scelte alimentari sempre più consapevoli, sane e a impatto contenuto.
Il **Buono che fa Bene** – è il tema di questa 13° edizione, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co - fieramilanocity. Tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de ilGolosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood.
Le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città, è il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vede la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio.
Benessere e sostenibilità sono temi che Golosaria approfondisce con brand brand qualificati: Life, specialista della frutta secca, essiccata disidratata, Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che supporta il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione.

Di sostenibilità se ne parla con Comieco - Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica - che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti e con Evolvere che porta il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico. ?
Buono e Bene sono i vocaboli specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni:
supercibi quotidiani, ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura inseriti regolarmente nell'alimentazione possono cambiare sensibilmente la qualità della vita: cereali trasformati in farina, formaggi a latte crudo, la Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut e il baby frutto Nergi alleati del benessere.
Protagonisti di showcooking per raccontare come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino .

Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria **lunedì 29** uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia. ?
Lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario: un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi , che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello.
Golosaria guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity.
Un focus speciale è dedicato alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica - ore 14 - saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana. ?

Uno spazio ad-hoc è riservato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approda FormaggItalia Salone Italiano dei Formaggi Artigianali; oltre a una rappresentanza unica di 60 produttori, approfondiamo il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio, tema al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Roberto Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. ? Gradita e qualificante è la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Golosaria è indiscutibilmente occasione per celebrare il vino: 100 cantine italiane presidiano l'area Wine, i Top Hundred premiati - **domenica 28 ottobre** - da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di "Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti - Cairo-Comunica editori - è un diario di viaggio tra vignaioli artisti - "Bisogna essere duri senza mai perdere la tenerezza" recita la t-shirt di Salvatore Murana, il "Che" di Pantelleria – ad ognuno è dedicata una piacevole pagina di profilo.
Un appagante programma di wine tasting fa scoprire il potenziale enoico tricolore: i grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, i bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg; i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmia alcune clamorose novità: tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei, il Bellone laziale valorizzato da Sanvitis , i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, il rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato. ?

Quest'anno Golosaria punta molto sull'arte della mixology, con un'isola felice dedicata luogo dove i migliori bartender declinano le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: Distillerie Berta, il mitico Toccasana di Teodoro Negro, la gamma Gamondi; la distilleria Saint Roch presenta le ultime novità fra cui il gin di montagna, la grappa friulana di Domenis 1898, gli avveniristici NIO Cocktails. Un fenomeno in continua crescita celebrato con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" - Cairo Comunica, ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da portare a casa propria e condividere con ospiti. ?
Golosaria guarda in prospettiva, cerca di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori; a caratterizzare l'edizione di quest'anno sono quattro nuove aree: il digital food con le tecnologie 3D dell'Università Cattolica, il food design rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria è vetrina luminosa di territori, quest'anno strizza l'occhio ad alcune curiosità della vicina Liguria: le erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica, l'olio evo che l'Oleoteca Regionale sotto l'egida di Promo Riviera Ligure fa conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Rinnovata la partecipazione di Regione Lombardia, presente in un'area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.
Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna: Gruppo Unipol, storico sponsor della manifestazione, Banco BPM, presente con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato; aree eventi: Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Zug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio
media: Radio italia, MiTomorrow e Trenord.
Info e programma Golosaria

26 OTTOBRE – LA BISALTA

AGORA' DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età. "È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto"

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

27 OTTOBRE – IL NUOVO BRAIDESE

AGORA' DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età. "È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto"

Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.

27 OTTOBRE – IL NUOVO BRAIDESE

La cerimonia di premiazione avvenuta domenica 21 a CuneoB

Bra tenero premiato dall'Associazione Nazionale Assagiatori di Formaggio

Un nuovo riconoscimento per la filiera corta e certificata del latte piemontese Inalpi, un riconoscimento all'eccellenza delle Dop piemontesi, prodotte nel caseificio Latterie Alpine – la joint venture tra Inalpi e Piemonte Latte - situata a Peveragno, che oggi ha avuto come attore il Bra Tenero Dop. Nella mattinata DI domenica 21 ottobre 2018, il Bra tenero Dop (categoria Bra dop), è stato premiato con la medaglia di bronzo dall'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi). La cerimonia di consegna degli attestati è avvenuta all'interno del Festival Onaf, che si è tenuto a Cuneo nelle giornate di Sabato 20 e domenica 21 ottobre. I formaggi in gara, circa un centinaio, presentati da 50 aziende provenienti dalle province di Cuneo, Alessandria e Asti, sono stati sottoposti al severo giudizio di 30 maestri assaggiatori Onaf. Un terzo posto che premia l'impegno, la serietà del lavoro e la continua ricerca della qualità e dell'eccellenza da parte di Latterie Alpine e dei produttori di latte che ne sono parte viva attiva e integrante. Un successo collettivo, quindi, per il territorio tutto.

EB

27 OTTOBRE – SAPORINEWS

SAPORI NEWS.COM

Golosaria Milano all'insegna del buono che fa bene

Il Buono che fa Bene. *E' questo il tema della* ***tredicesima edizione di Golosaria Milano,*** *in programma* ***da sabato 27 a lunedì 29 ottobre*** *negli spazi del* ***Mi.Co – fieramilanocity.***

Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da **Paolo Massobrio e Tessa Gelisio**, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio.
Un tema, quello del **benessere e della sostenibilità**, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi come **Life,** specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e **Lauretana**, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione.
Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della **doggy bag** nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai **supercibi** quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla **Mela Rossa Cuneo**, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al **baby frutto Nergi**, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la **premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio,** il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo **spazio dedicato ai 25 anni del Golosario**; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d'Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del

gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l'Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello.
Golosaria però guarda anche alla nascita dei **nuovi modelli, come i dispenser per il vino** a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest'anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al **formaggio**, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso "Formaggi di Classe", basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con **show cooking e aperitivi a tema.**

Ma da sempre, Golosaria è l'occasione per celebrare anche il **vino**. Con le 100 cantine italiane che presidieranno l'area Wine, i **Top Hundred premiati** (domenica 28 ottobre) da Paolo Massobrio e Marco Gatti e il debutto di **"Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell'ora", il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti** (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. **Un viaggio da Nord a Sud** tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest'anno più che mai Golosaria punterà sull'arte della **mixology**, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli **avveniristici NIO Cocktails**. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci "Bartender a casa tua" (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l'arte del cocktail in un'esperienza da trasferire anche all'interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l' edizione di quest'anno saranno anche **quattro nuove aree**: dal digital food, con le tecnologie 3D dell'Università Cattolica e l'e-commerce di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell'anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per I territori, quest'anno strizzerà l'occhio anche a una serie di curiosità della vicina **Liguria**: dalle erbe officinali e specialità dell'areale di Diano Marina portate da Aromatica all'olio evo che l'Oleoteca Regionale, sotto l'egida di **Promo Riviera Ligure** farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di **Regione Lombardia**, presente in un'area dedicata con il suo paniere di **eccellenze lombarde**: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Un appuntamento in continua evoluzione, che anno dopo anno può contare sulla presenza di importanti partner a supporto della rassegna; dal **Gruppo Unipol**, storico sponsor della manifestazione, a **Banco BPM,** presente anche con uno spazio goloso e interattivo a tema cioccolato, ma anche delle aree eventi, come nel caso di Rcr, Datron, Frigo 2000 con Bora Subzero Wolf Wzug e Ristofast, Elite To Be, Extremis, Viscio e della comunicazione, con Radio italia, MiTomorrow e Trenord.

Tutte le info su www.golosaria.it

Print PDF

By Redazione | ottobre 2018 | Eventi

28 OTTOBRE – IL GIORNALE (Ed. del Piemonte e della Liguria)

AGORA' DELLA GOLA

Slow Food: incontri per tutte le età

La collaborazione tra Alfiere Snc, la società di Marene che organizza "Peccati di Gola" 2018 e la Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, cresce e si rafforza. Per l'edizione 2018 di "Peccati di Gola" la condotta monregalese condurrà lo spazio denominato "Agorà della Gola", in piazza Moizo, oltre a proporre tre laboratori al giorno per tutte le fasce d'età.
"È una soddisfazione e un onore poter avere il marchio Slow Food impresso sul nostro evento - spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, per quattro giorni, diventerà capitale del gusto". Per tutti i 4 giorni dell'evento, verranno proposti incontri per tutte le età e per tutti i gusti. Ci saranno 4 laboratori dedicati ai bambini, 2 condotti dall'azienda "Michelis" in collaborazione con "Inalpi", previsti per il giovedì e venerdì pomeriggio, in cui i bambini si cimenteranno nella preparazione dei maltagliati e delle paste di meliga del monregalese; altri 2 condotti da Agenform, agenzia di formazione, in programma domenica incentrati sulla conoscenza dei buoni salumi e sulla preparazione di un buon succo e polpa come una volta.