

SaronnoNews

A Golosaria la tradizione è innovazione

Tommaso Guidotti · Thursday, November 2nd, 2023

Sarà un'edizione di **Golosaria (4, 5, 6 novembre Allianz MiCo – Fieramilanocity)** all'insegna del fare e del saper fare, che celebra anche con due importanti compleanni: **il 18° anno di Golosaria Milano e la 25^a edizione de IlGolosario**, la guida di mille pagine che raccoglie produttori, negozi e cantine di tutta Italia che costituiscono il cuore della rassegna.

Una Golosaria di ricorrenze che proprio grazie alla forza delle radici guarda al futuro, con un tema "La tradizione è innovazione" (ma anche viceversa) che vuol rappresentare un mondo, come quello enogastronomico, in continuo movimento. Innovatori sono anzitutto i Campioni del Golosario che saliranno sul palco sabato pomeriggio in occasione del talk show di apertura: si tratta di quei cento "storici" che hanno dimostrato, declinandolo, il concetto di Innovazione frutto della Tradizione. Domenica invece sarà la volta dei migliori Negozi de IlGolosario, divisi per categorie, scelti fra 4.000 citazioni.

LE QUATTRO AREE DI GOLOSARIA

Golosaria, come di consueto, si svilupperà su 4 aree. La prima quella del **FOOD** che comprende il palco dell'Agorà, la sala degli show cooking e poi gli espositori provenienti da ogni parte d'Italia. E Golosaria si conferma come la casa dei territori italiani che hanno scelto questi tre giorni per mettersi in mostra: le Regioni Lombardia, Calabria, Liguria, Friuli Venezia Giulia e la Regione Siciliana.

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

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

fornito con gli spirits della fiera e con una drink list speciale.

Infine la quarta area, dedicata alla **CUCINA DI STRADA**, con 12 espressioni che racconteranno la cucina italiana partendo proprio dalla filiera agricola: l'ennesima conferma di come l'innovazione debba per forza discendere da una tradizione.

RELAZIONE E SOSTENIBILITA': IL MANTRA DI GOLOSARIA

Tante le novità, fra cui l'attesa presentazione della 9^a edizione della guida IlGolosario ristoranti che lunedì radunerà 1000 titolari di ristoranti e cuochi per salutare un'edizione rinnovata, anche nel formato, con oltre 4.000 locali citati.

Per Comunica che è la società organizzatrice, Golosaria è anche l'occasione per esemplificare la propria appartenenza alle Società Benefit, avendo provocato fenomeni virtuosi di aggregazione sui territori. Debutta infatti Rete Valpantena, dopo le prime prove a Golosaria nel 2021 e 2022, che aggrega produttori di vino e anche di food, mentre da Biella arriva il progetto BISS, anch'essa realtà aggregativa di produttori. Ma la sostenibilità viaggia come un mantra a Golosaria attraverso la promozione, fra i ristoranti della guida IlGolosario, del Rimpiattino (lo strumento per portare a casa gli avanzi) e la partnership con Comieco con la premiazione del packaging sostenibile. Rubettino, da parte sua, presenterà i suoi allestimenti in cartone, mentre dalla Calabria, regione ospite d'onore, arriva la bicicletta di legno di castagno. E così la Sicilia che ospita nel proprio spazio realtà virtuose legate alla produzione ortofrutticola e brassicola locale. La Regione Lombardia, invece, offrirà una importante vetrina su tematiche di stretta attualità come quelle dei giovani in agricoltura, dell'agricoltura multifunzionale e di quella urbana e suburbana. A testimonianza, le presenze nella loro area di case history come quella dell'Agriturismo Ferdy, dello zafferano brianzolo di Andrea Milani, dell'Agriturismo Cascina Rosio della famiglia Ranzani (con oltre due secoli di storia). Queste e altre storie, da conoscere fra i 300 produttori (alcuni davvero eroici) che popoleranno la fiera.

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

Ci sarà poi tanta montagna a Golosaria, a partire dall'Amaro St.Hubertus di Bordiga 1888, che vede tra le sue botaniche solo erbe, fiori e licheni del paesaggio alpino delle valli cuneesi, oppure l'Acqua Lauretana che ha origine nell'area idrogeologica del ghiacciaio del Monte Rosa ed è la più leggera d'Europa.

I LIBRI, LE GIORNATE DEL VINO E TUTTI GLI INCONTRI

Il sistema Golosaria&Golosaria, avrà poi tante espressioni che permetteranno un intenso lavoro di comunicazione: dai libri (c'è anche IlGolosario Wine Tour, 550 pagine dedicate all'enoturismo), al portale IlGolosario.it al sito di Golosaria, con tutti gli approfondimenti sugli espositori, il programma degli eventi. Quindi le Masterclass del vino (sono 12 quelle in programma nella 3 giorni) e gli Show cooking (ben 18 appuntamenti nell'area dedicata). Quindi le GIORNATE DEL VINO & FOOD nei primi mesi del 2024 all'Hotel Melià di Milano.

Golosaria ospiterà anche la premiazione di Tespi Mediagroup dedicata al Luxury Food&Beverage Awards. Francesca Settimi e Lucia Ravera racconteranno il libro Io, Guenda e il gene matto (Comunica Edizioni) e le tappe vissute nell'anno; e naturalmente il Club di Papillon, che è

l'associazione che ha ispirato questa attenzione al mondo del gusto nel segno della Colleganza.

Spiega il patron di Golosaria, il giornalista Paolo Massobrio, che conduce la kermesse insieme al collega Marco Gatti: «Il detto secondo cui la tradizione è un'innovazione ben riuscita nasconde una verità storica. La tradizione infatti non è mai qualcosa di fermo o di museale, ma piuttosto un fattore in continuo movimento che trae dal passato ciò che è ancora attuale oggi. Per questo il tema di Golosaria 2023 “La tradizione è innovazione”, che può essere ribaltato invertendo i fattori, dice che i produttori che hanno custodito la nostra grande biodiversità sono innovatori perché sanno rendere contemporaneo un consumo, sempre più consapevole. Nulla si inventa, tutto si ricrea, che è un altro modo per dire la medesima cosa: la terra è il laboratorio dove tutto questo avviene. Ecco perché merita d'essere rispettata».

Golosaria Milano 2023 aprirà le porte sabato 4 novembre all'Allianz MiCo – Fieramilanocity: tutte le informazioni e le novità saranno via via raccontate attraverso il sito www.golosaria.it

This entry was posted on Thursday, November 2nd, 2023 at 9:55 am and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.