Golosaria, non c'è due senza tre. Dal 5 al 7 novembre al MiCo

Non c’è due senza tre. Dopo il grande successo delle ultime due edizioni (in Monferrato e a Bassano del Grappa), Golosaria, rassegna ideata dal giornalista **Paolo Massobrio,** fa ritorno a Milano per la sua undicesima kermesse, che si preannuncia come la più bella e ricca di sempre. In programma negli spazi del **MiCo - Fieramilanocity** dal **5 al 7 novembre**, Golosaria si presenterà con una veste completamente rinnovata e colma di spunti, a cominciare dal concept: quella del 2016 sarà infatti un’edizione-guida da sfogliare con gusto e avrà come tema **“Dal cibo, le civiltà”**. **300 artigiani del gusto** selezionati dal best seller il **Golosario** saranno raccolti in isole merceologiche che permetteranno di approfondire il concetto di **cibo come fattore di civiltà**. Spazio quindi alla **civiltà del latte e dei formaggi**, della **norcineria**, della **carne**, della **panificazione**, del **pesce**, dei **dolci e lievitati**, delle **paste e dei cereali**, degli **olii**, del **cioccolato**, dell’**acqua**, dei **distillati** e delle **birre artigianali**, oltre alla grande **civiltà del vino,** che vanterà la presenza di **100 cantine d’eccellenza** . Ampio spazio sarà poi dedicato alle **Cucine di Strada**, interpretate in maniera alternativa e suddivise in aree che offriranno un viaggio attraverso le espressioni più sfiziose delle cucine regionali e ai **partner storici di Golosaria**, veri alfieri del made in Italy che porteranno in rassegna le proprie novità. Ma l’appuntamento con il gusto, grazie a un programma completo edi **oltre 80 eventi** tra incontri, laboratori, show cooking e wine tasting, sarà anche l'occasione per approfondire varie tematiche, anche provocatorie, come "**L’Italia non esiste"** - o meglio, ci sono le Italie dei territori, che contribuiscono a rendere il Paese leader nella distinzione qualitativa -o **La Comunicazione della specificità italiana**. Altro tema caldisismo, **L’innovazione che è contaminazione**, che si realizza con l'incontro con altre culture e un focus specifico sul Giappone, mediante la presentazione di nuovi concept di somministrazione. Nei tre giorni della rassegna ci saranno pure L’**agorà** di **Golosaria,** che ospiterà talk, incontri e premiazioni, dal **raduno delle botteghe d’Italia** alla cerimonia di **premiazione dei Ristoranti del GattiMassobrio, taccuino dei ristoranti d’Italia,** con un affondo sul tema del servizio di sala, altra eccellenza tutta italiana che rischia di scomparire. Quindi il **riconoscimento Top Hundred**, ovvero la premiazione delle 100 migliori cantine d’Italia selezionate da Paolo Massobrio e Marco Gatti con l’incontro tra giovani emergenti e l’ascolto dei personaggi che hanno fatto la storia del vino, e il talk a tema **“Civiltà cibo e pace”**, in cui si capirà come andare oltre all’idea del cibo e del

vino come mero consumo. Accanto ai forum di discussione, gli spazi del MiCo ospiteranno **show cooking, lab e master** con i protagonisti del grande mondo dell’enogastronomia: produttori, chef e scuole di cucina, ma anche **wine tasting** aperti al pubblico, con le degustazioni di vini di annate storiche e i confronti per tipologie guidati da sommelier esperti.