

Data	10 NOVEMBRE 2014
Testata	Effetto Food
Periodicità	Sito web

10 novembre 2014

Golosaria Milano 2014: la rassegna dedicata ai “Golosi della Vita”

Standard / by Roberta Mancina / 31 ottobre 2014 / No Comments



La nona edizione di **Golosaria**, la rassegna di cultura e gusto dedicata ai **Golosi della Vita**, si svolgerà dal **15 al 17 novembre 2014** presso il **SuperStudio Più** di via Tortona a **Milano**. **Golosaria** è una rassegna-mercato di enogastronomia fra le più curiose d'Italia, giacché in questa sede debuttano ogni anno tante novità: in **oltre 8000 mq** saranno presenti **200 produttori alimentari** e **100 titolari di cantine**, selezionati per la loro eccellenza. Per fare qualche esempio, ci sarà il caviale del Parco Sud di Milano e i prodotti caseari senza lattosio del Cremasco, i capperi di

Pantelleria e il tartufo marchigiano, il culatello di Zibello e la sopressa veneta, la zucca della Lomellina e la patata brianzola, il panettone siciliano e il biscotto del Lago di Mergozzo. Si parlerà anche di **ExpoMilano 2015** con la presentazione della campagna di **Unaproa ‘Nutritevi dei colori della vita’** – lanciata nelle scuole per promuovere l’introduzione nella propria alimentazione di 5 gruppi di frutta e verdura – e con il progetto **‘Un Piatto per Expo: 5 ingredienti per raccontare il Territorio’**, che mette alla prova i ristoranti lombardi. Oltre alla Rassegna, propedeutica alle degustazioni e agli acquisti, la sezione **Golosaria Lab** ospiterà oltre **50 appuntamenti con i Maestri del Gusto** – chef, sommelier, produttori, critici – per propiziare occasioni di conoscenza e sperimentazione diretta: **show cooking, degustazioni, laboratori di alta cucina, e soprattutto conversazioni e confronti diretti.** Tra gli appuntamenti più attesi troviamo l’**area barbeque**, allestita nel giardino di Superstudio Più, con griglia a 360° che permetterà al pubblico di realizzare aperigrill di pesce, pizza, verdure. Tante le proposte **street food** con il meglio della cucina tradizionale italiana dedicata a chi mangia in piedi, passeggiando o andando al lavoro: dalla piadina alla focaccia di Recco, dagli agnolotti pret-à-manger ai gelati artigianali, il tutto da degustare con piccoli sorsi di birre artigianali. Altra novità di **Golosaria Milano 2014** è **ChocoLounge Salotto del Cioccolato** in cui il cibo degli Dei sarà proposto in abbinamento ai distillati. La **selezione Top Hundred** ideata da Marco Gatti sarà invece protagonista dell’**area Wine di Golosaria Milano 2014**, presentando uno spaccato dell’Italia del vino e mettendo a confronto tradizione e innovazione attraverso degustazioni e wine tasting guidati. Protagonisti anche quest’anno i vitigni e i vini autoctoni, con un’attenzione particolare al mondo delle bollicine. Da non mancare sarà la presentazione del nuovo portale **IlGolosario.it**, in occasione della quale saranno premiati i protagonisti storici dell’artigianato gastronomico e gli chef italiani presenti fin dalla prima edizione di Golosaria accanto ad altrettanti esordienti. Durante la manifestazione verrà celebrato il **Prodotto simbolo di Golosaria 2014**, scelto dai visitatori partecipanti al contest della giornata.