

LINK: <http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2015/7/23/golosaria-milano-congressi-attesi-visitatori/40603>

THE ART OF FLOUR

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO **ROS**

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Giovedì 23 Luglio 2015 | aggiornato alle 20:14 | 39079 articoli in archivio

**laT** ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

EVENTI > MANIFESTAZIONI

23 Luglio 2015 18:15

## Golosaria 2015 a Milano Congressi Attenti oltre 40mila visitatori

La rassegna di cultura e gusto compie 10 anni. L'incontro con la qualità italiana nella sua massima espressione, alla presenza di 300 produttori, molte start up e decine di appuntamenti tematici. Dal 17 al 19 ottobre

Golosaria, la rassegna dedicata alle eccellenze gastronomiche italiane ideata da Paolo Massobrio e Marco Gatti (nella foto, da sinistra a destra), compie 10 anni e si presenta con un programma gustosissimo e ricco di novità nella location, negli appuntamenti e nei contenuti, a cominciare dalla nuova sede ampia, centrale e ben servita e decine di eventi per assaggiare il meglio dell'Italia del gusto mai visto, incontrare i protagonisti del settore, conoscere e ripercorrere alcuni dei temi emersi nei sei mesi di Expo.



SCEGLI LA SOSTENIBILITÀ,  
RIDUCI GLI  
SPRECHI!

ORA NEI NUOVI  
MAGAZINE DEBIC.



Scopri di più



La tre giorni di Golosaria si terrà dal 17 al 19 ottobre al MiCo-Milano Congressi, uno spazio di oltre 12mila metri quadrati con ampi parcheggi interni e l'accesso diretto alla nuova MMS Lilla - fermata Portello. In questa area espositiva unica, interamente al coperto, i 300 produttori selezionati dal best seller "Il Golosario" metteranno in mostra le loro specialità, ma anche le innovazioni in fatto di cibo e di vino. Sono attesi oltre 40mila visitatori, "Golosi della Vita", che anche quest'anno potranno acquistare direttamente i prodotti, mentre gli operatori di settore avranno la possibilità di scoprire elementi di distinzione assoluta per la propria offerta.

Rassegna nazionale di cultura e gusto per eccellenza, quest'anno Golosaria ha come tema "La qualità che nutre il futuro". Si svolge a due settimane dalla chiusura di Expo 2015 e per i food lovers diventa il luogo ideale per comprendere meglio lo scenario dell'enogastronomia italiana, seguendo le diverse aree tematiche e il fil rouge dei laboratori e dei numerosi incontri e interventi in calendario.

Le aree tematiche sono ispirate ciascuna ai media del "mondo Golosaria". Si comincia con la guida e il portale "Il Golosario" che terrà a battesimo la grande esposizione FOOD permanente di 150 magnifici produttori di cose buone, raccontate anche nei LAB con un focus privilegiato sul tema della conservazione degli alimenti, dai salumi ai formaggi alle mostarde lombarde e un'incursione tra

**RICERCA AVANZATA**

Inserisci una o più parole chiave

Sezione  
EVENTI

Categoria  
MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

**ARTICOLI RECENTI**

Calici di Stelle, inaugurazione a Venezia  
La festa del vino più attesa dell'estate

Un'estate in Oltrepò Pavese, dove il vino è al servizio di arte e... musica!

Il Grand Tour delle Marche si arricchisce di sapori adriatici e copricapi da vip

"Rieti cuore piccante", cresce l'attesa per tutti i fan del peperoncino

In partenza la Nyc Restaurant Week  
Speciali menu in 368 locali della città

Grande attesa per il debutto di "Sorsi La  
Vivere il vino attraverso i cinque sensi



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

i Maestri del Gusto di Torino.



Intorno al "Gatti-Massobrio", nuovo Taccuino nazionale ai ristoranti, si aprirà una giostra di cuochi sul palco dei MASTER. Mentre l'opera di carattere enologico "L'Ascolto del vino" sarà al centro del percorso WINE con le 120 cantine che hanno ricevuto il riconoscimento Top Hundred.

L'altra grande area di Golosaria è riservata alla cucina come luogo di lavoro e convivialità. Il suo controaltare cartaceo è "Adesso", il libro agenda: quindi SHOW COOKING che mettono al centro la vita domestica, dal non spreco all'utilizzo delle migliori tecnologie. La pubblicazione "Amati, volersi bene attraverso il cibo" offrirà invece l'opportunità di approfondire tutti gli aspetti che legano tra loro salute e dieta, intesa come stile di vita. Tra le novità dell'anno c'è anche il manuale "Diventare Grill Master, la via italiana al barbecue" con i corsi della Grill Academy sulla terrazza aperta del MiCo, che ospiterà ancora l'area di assaggi meditati curati dal Club Amici del Toscano.

Nella suggestiva balconata di ingresso (piano rialzato) ritorna l'area LOUNGE con spazio alla CUCINA DI STRADA - interpretata dai professionisti del Golosario - dove i visitatori potranno rifocillarsi tra reinterpretazione di piatti della tradizionale e una scelta oculata di beverage. Ci sarà spazio anche per TALK sulle start up enogastronomiche più virtuose di questi ultimi mesi, e su case history eccellenti di marketing territoriale vincente che di fatto svilupperanno il tema di Expo della quarta potenza, ossia la visione del futuro.



Ad accompagnare Golosaria, in questa rassegna dedicata anche al "saper fare" tipico del made in Italy, saranno 30 Partner, scelti per la loro straordinaria rappresentatività qualitativa: da Lauretana, l'acqua più leggera d'Europa, a Petra la linea di farina del Molino Quaglia fino alla più grande Dop, il Grana Padano; poi il settore dolciario con i panettoni di Albertengo, la pasticceria di Fiasconaro e Babbi e nel settore vini Gruppo Santa Margherita, birre Birrificio Antoniano, grappe Distellerie Berta. E ancora la tecnologia del Gruppo De' Longhi, fino a UniCredit che con il nuovo Pavilion di piazza Gae Aulenti mette a disposizione una casa dove anche il gusto e lo stile di vita verrà raccontato in

collaborazione con Golosaria.

#### Ogni giorno delle novità

Per la prima volta il programma di Golosaria 2015 sarà organizzato non soltanto per aree tematiche, ma proporrà anche tematiche giornaliere che permetteranno al pubblico di cogliere e seguire ancora meglio i diversi contenuti, ponendo particolare attenzione ai grandi temi di Expo.

Così sabato 17 ottobre è dedicato alla Tradizione e Conservazione dei saperi, mentre domenica 18 il focus si concentra su Stagionalità, start-up, risposte allo

spreco e recupero degli avanzi. Lunedì 19 il gran finale è al tempo stesso il fondamento da cui ripartire: la Risorsa dei territori. Trasversale a tutte le giornate il tema del Benessere a tavola.

«Questa edizione di Golosaria - dice **Paolo Massobrio** - ha dentro due cose: innovazione e visione. Le start up che presenteremo saranno da conoscere perché rivoluzioneranno il mestiere di tanti, a cominciare dal mondo della ristorazione. A Milano arriveranno davvero i numeri 1 del Golosario, che per la prima volta metteranno piede a Golosaria, ma ci saranno anche le storiche presenze consolidate che da questa manifestazione hanno ottenuto sviluppo e visibilità. Se uno vuole cogliere il fermento dell'Italia del gusto - dice ancora l'autore del Golosario - deve venire qui: in tre giorni un concentrato di fiducia che parte dal saper fare italiano, dall'affermazione del vino in tutte le sue declinazioni ai nuovi modi di consumo».

#### GOLOSARIA 2015

MiCo-Milano Congressi (MM5 fermata Portello)

- sabato 17 ottobre dalle 14,30 alle 22
- domenica 18 ottobre dalle 10 alle 20
- lunedì 19 ottobre dalle 10 alle 17

Per informazioni:

Tel 0131 261670

[www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)

[golosaria@clubpapillon.it](mailto:golosaria@clubpapillon.it)

GOLOSARIA PAOLO MASSOBRIO MARCO GATTI MILANO CONGRESSI  
PAPILLON ENOGASTRONOMIA AGROALIMENTARE

Mi piace  Tweet  +1

CONDIVIDI



#### COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.