



A Golosaria tutti pazzi per l'extravergine delle Città dell'Olio

IGURIA, SARDEGNA, PUGLIA, MOLISE, CAMPANIA E SICILIA PARTECIPERANNO ALL'EVENTO IN PROGRAMMA DAL 17 AL 19 OTTOBRE A MICO - FIERA MILANO CITY.

A Golosaria esplode la passione per l'extravergine delle Città dell'Olio. L'edizione 2015 della rassegna di cultura e gusto promossa da Club di Papillon di cui è patron il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, in programma dal 17 al 19 ottobre a Milano presso MiCo - Fiera Milano City, nasce, infatti, sotto il segno di un'importante collaborazione con l'Associazione nazionale presieduta da Enrico Lupi. Per la prima volta, in questa prestigiosa vetrina, fanno il loro ingresso anche i produttori di olio extravergine e non solo, delle Città dell'Olio italiane che presenteranno le proprie eccellenze: dal pane carasau nero alla pasta di Oliveto Citra trafelata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, dai biscotti all'olio molisani ai sottoli catanesi, fino alla pasticceria all'olio pugliese. Ma il grande protagonista sarà soprattutto l'olio extravergine di Liguria, Sardegna, Puglia, Molise, Campania e Sicilia che si potrà degustare negli stand degli espositori.

La partecipazione delle Città dell'Olio a Golosaria si arricchisce anche di tante occasioni per fare cultura dell'olio e del cibo e promozione del territorio attraverso i cooking show a cura degli chef delle città coinvolte. Una straordinaria occasione per presentare ricette regionali che uniscono tradizione e innovazione come nel caso del pane carasau sardo presentato nella sua nuovissima versione "nera" e il futomaki d'autore in tempura realizzato con i paccheri di Oliveto Citra.

Il programma. Si comincia sabato 17 ottobre alle 20.30 con il cooking show della Sardegna **"La cucina dell'olio: la tradizione. La cucina della tradizionale sarda, da Oliena ad Alghero"** a base di olio extravergine di oliva con Salvatore Ticca (Ristorantino Shardana - Parigi), Giuseppe Fele (Trattoria Cavour - Alghero), Pino Pazzola (Ristorante Pino il Gobbo - Portotorres), Roberto Paddeu (Frades la Sardegna in bottega - Porto Cervo) e Federico Lai (Ristorante Vecchia Urbino - Urbino). Sardegna ancora protagonista domenica 18 alle 14 con **"Il pane carasau si veste di nero": il rinnovamento della cucina isolana**", il cooking show a più mani con gli chef di Oliena e Alghero che insieme reinterpretano in modo innovativo la cucina dell'olio isolana presentando la versione "nera" del tradizionale pane carasau. Per la Campania, invece, va in scena **Golosariamaki**, un cooking show davvero unico, in programma sempre domenica alle 12.30, nel quale Francesco Liguori chef de Il Parco dei Principi di Giulianova Lido (Te), proporrà una ricetta molto speciale: la costruzione di un futomaki d'autore in tempura con i paccheri di Oliveto Citra. Lo chef Maurizio Santilli docente di enogastronomia presso l'Istituto Alberghiero di Termoli sarà protagonista del cooking show di lunedì 19 alle 13.30 nel quale presenterà **"Trilogia d'olio e di mare. Quando l'olio esalta la cucina della grande tradizione marinara molisana"**. In particolare realizzerà tre ricette: "Sfera di Triglia con cicorietta", "Crostino di pane con le cozze" e "Calamaretti con croccante di peperone dolce" e nell'occasione



presenterà anche il suo libro “La cucina termolese e l'olio molisano”.

Non solo cucina ma anche talk a Golosaria. Il presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi, infatti, sarà ospite dell'incontro “**Milano.Italia 2016 - Il dopo Expo riparte dai territori**” in programma sempre lunedì ma alle 14.30 nello spazio Agorà. Interverranno anche Roberto Astuni (presidente Confraternita Ristoratori De.Co.), Rosario Previtiera (agronomo ed esperto di sviluppo locale) Camillo D'Alessandro (Sottosegretario alla presidenza della Regione Abruzzo con delega all'Expo), Martino Montagna (Sindaco di Cornedo) e Letizia Albini (Comune di Carmagnola)

Gli espositori. La Sardegna è presente a Golosaria presente con le Città dell'Olio di Oliena e Alghero; la Liguria con la CCIAA di Imperia, l'azienda vitivinicola Eredi di Ing. N. Guglierame, l'azienda agricola Armato Cristina e l'azienda agricola A.Maccia S.S., l'Oleoteca Regionale della Liguria e il Consorzio per la tutela dell'olio evo Riviera Ligure; la Campania con il Pastificio BMR di Oliveto Citra in provincia di Salerno; la Sicilia con l'azienda Sinatra di Paternò in provincia di Catania; la Puglia con l'azienda Mastrangelo di Canosa di Puglia in provincia di Foggia e l'Italian olive oil srl di Bari; il Molise con il coordinamento regionale delle Città dell'Olio, l'azienda agricola Colavita Anna Concetta, l'azienda Logen Sas di Gentile Matteo, l'azienda agricola Principe Pignatelli di Monteduroni, l'azienda agricola vitivinicola Cieri di Termoli e l'azienda Centracchio di Venafro.