

Golosaria 2016. Tutto quello che c'è da sapere.

✘ Manca poco, anzi pochissimo ormai, a Golosaria 2016. Undicesima edizione, oltre 300 espositori del Golosario, 10 cucine di strada e 90 eventi tra talk, show cooking, wine tasting, master e lab. Sabato 5 (ore 14.30-22), domenica 6 (ore 10-20) e lunedì 7 novembre (ore 10-17), Golosaria torna negli spazi del MiCo Milano Congressi e sarà come sempre una esperienza incredibilmente stimolante per i curiosi e gli appassionati di food e wine. E anche quest'anno a Golosaria ci saranno le Città dell'Olio con tanti espositori provenienti da Abruzzo, Calabria, Liguria, Molise, Puglia, Basilicata, Sardegna, Sicilia e Umbria che metteranno in vetrina le loro eccellenze attraverso cooking show e degustazioni. Per scoprire in anteprima tutti i dettagli di questa importante e attesa rassegna abbiamo intervistato il patron di Golosaria, il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio.

Paolo partiamo dai numeri di questa edizione. Sono degni di nota...

Circa 300 gli espositori, di cui 110 cantine e il resto espressione del food. Ma la soddisfazione è aver registrato un aumento qualitativo davvero interessante con nuove aziende che hanno scelto questa vetrina per confrontarsi col grande pubblico, comprese le 12 nuove espressioni dello street food che ci accompagneranno per tutta la rassegna.

Parliamo del tema: Il tema "Dal cibo, le Civiltà". Che significati si porta dietro?

Il cibo chiede rispetto, quindi mette in moto un'azione morale che poi costruisce una civiltà, che è il contrario dell'edonismo e del consumismo fine a se stesso. Il cibo è qualcosa che costruisce. Se pensiamo all'olio, saremmo sciocchi ad immaginare che è solo un prodotto da condimento. L'olio è paesaggio, economia, aggregazione, cucina, gusto, salute, racconto, insomma una civiltà che è capace di modificare il genius loci di intere aree. E così vale per il vino, ma persino per lo scarto che fa partire l'azione della civiltà del non spreco.

Quest'anno ci sono molte novità anche nel programma...

Il programma è fantastico e divertente perché si dipana attraverso 80 incontri fra showcooking, talk show, laboratori che hanno il pregio di approfondire la consapevolezza che ogni scelta in campo alimentare non può essere lasciata al caso. Poi a Golosaria arriveranno le 500 botteghe del gusto del Golosario, ma anche i titolari di ristoranti, cuochi che noi celebriamo nel GattiMassobrio che è il Taccuino ai ristoranti d'Italia, la nostra guida nazionale al mangiarbene

Golosaria ha sempre attivato collaborazioni importanti...

Quella di Città dell'Olio è una delle collaborazioni più importanti perché esemplifica proprio il tema e ci fa toccare con mano qualcosa che per noi è prezioso, come i territori. La presenza dell'Associazione e degli associati cresce da un anno all'altro e questa è una bellissima cosa perché ci fa toccare con mano il valore dell'Italia. Altrettanto importante è la presenza di Unaproa, che lancerà una provocazione sul

consumo di frutta e verdura, anche nell'alta ristorazione. Poi abbiamo la collaborazione del Consorzio di Tutela del Barbera, ma anche quello dei vini dell'Oltrepo Pavese, mentre la presenza più clamorosa credo sia quella di Solleone Bio, che è l'aggancio concreto di Golosaria con il Giappone, su cui stiamo lavorando da più di un anno. Ci saranno, fra l'altro, anche espositori di prodotti giapponesi, mentre tre giorni dopo Golosaria sarò personalmente in quel paese per parlare del cibo italiano e per creare le basi di un'iniziativa più solida.

So che avrete anche molti ospiti...

Gli ospiti saranno tanti, ma non è quella dei Vip la nostra strada. Abbiamo invitato pubblici amministratori, abbiamo la collaborazione di Regione Lombardia, ma siamo restii a mettere in mostra il personaggio in quanto tale che solitamente vediamo in Tivù, anche se spesso è venuto a trovarci. A noi interessano le interconnessioni che possano aprire nuove strade. Ad esempio abbiamo invitato il presidente della neonata Associazione Nazionale dei borghi della Salute, perché il tema degli stili di vita ci è molto caro. Abbiamo stretto un'alleanza strategica col Salone del Franchising, perché lo sviluppo di tante realtà può essere anche quello, così come con il portale di Ecommerce Artimondo. Sarà con noi Comieco, perché il tema del non spreco è un altro nostro argomento forte. L'unico personaggio che spero ci onorerà della sua presenza è Urbano Cairo, essendo Golosaria il luogo dove debuttano i libri della collana "i Libri del Golosario" di Cairo editore.

Nell'occasione saranno presentati anche i tuoi progetti editoriali, ce ne parli?

Il Golosario esce per il 22^o anno ed è un libro di 1000 pagine che sta alla base di un mondo sempre più largo, che ha prodotto Golosaria, ma anche un portale che ogni giorno ha oltre 5.000 pagine visitate: IlGolosario.it. Esce anche la seconda edizione del GattiMassobrio, il taccuino ai ristoranti d'Italia, con 2.500 recensioni che poi svilupperà il sito e l'app. Ed esce per il decimo anno consecutivo il nostro libro dedicato alla quotidianità che è l'agenda Adesso 365 giorni da vivere con gusto. I due libri realizzati in condizione con Cairo editore sono invece "Cucinare i sapori d'Italia" dedicato al tema della stagionalità e Avanzi d'Autore, dedicato alla lotta al non spreco. Tutti regali utilissimi per il Natale.





Guarda il [video](#).