

Golosaria dei record

Una **Golosaria** dei record, quella conclusasi ieri, alle 17.00, al MiCo di Fieramilanocity. Tre giorni di grandi appuntamenti che da sabato a lunedì hanno tenuto alto il nome del made in Italy, portando negli spazi del MiCo - Milano Congressi migliaia di visitatori, con un'importante presenza di giovani e consumatori attenti, specchio dell'evoluzione in atto nel grande universo del gusto. Un successo siglato non solo dalla presenza di **300 espositori di cibo e vino**, **12 Cucine di Strada** e un nutrito parterre di **birrifici artigianali**, ma anche da un fitto programma di appuntamenti che hanno declinato tematiche di grande attualità e assegnato riconoscimenti storici, con un momento clou nella presentazione del *GattiMassobrio 2017*, la guida ai migliori ristoranti firmata da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, che con 2.500 segnalazioni in tutta Italia, lunedì mattina ha raccolto attorno al palco dell'Agorà mille persone arrivate da ogni parte d'Italia per ritirare un riconoscimento importante e applaudire i 70 anni in cucina di Aimò e Nadia Moroni, simbolo della ristorazione milanese che ha fatto scuola e a cui in tanti devono molto. Quindi la premiazione delle migliori **Botteghe del Gusto** de *ilGolosario 2017*, il best seller che da 22 anni porta in tavola la cultura del gusto e che domenica, alla presenza di 500 realtà selezionate, ha puntato i riflettori anche sul dramma delle tante attività colpite dal terremoto in Centro Italia. Per l'occasione è stato letto un elenco di **18 attività** con sede a Visso, Norcia, Camerino e in altri paesi colpiti dal sisma, che si cercherà di aiutare attivando una serie di **Cene in Compagnia**, momenti di condivisione che i Club di Papillon di tutta Italia organizzeranno per raccogliere fondi da destinare a loro.

Un posto d'onore è stato poi occupato dal **vino**, altro grande protagonista della domenica di Golosaria, con la premiazione dei **Top Hundred**, i 100 migliori vini d'Italia, ma anche delle **22 Cantine del Cuore** selezionate da Massobrio e Gatti e dei **Patriarchi della Barbera d'Asti**; un'iniziativa, quest'ultima, nata dalla collaborazione tra il **Consorzio della Barbera d'Asti** e Golosaria, che ha fatto sfilare alcune delle aziende storicamente impegnate nella promozione della Denominazione astigiana. Vino 2.0 al centro dell'attenzione anche nella serata di sabato, con la presentazione dello **studio firmato dall'Università IULM di Milano** sul rapporto tra i giovani e la comunicazione del vino, cui ha fatto seguito una degustazione dei vini del **Consorzio di Tutela dell'Oltrepò Pavese**.

Ma Golosaria, quest'anno più che mai, ha puntato anche sull'**internazionalità**, grazie alla partecipazione di moltissimi buyer stranieri e alla presenza di **Solleone Bio** e del suo fondatore **Thierry Cohen**, tra i principali importatori di cibo di qualità italiano in Giappone, che ha raccontato l'importanza della tradizione territoriale, ma anche della distinzione. Tutto questo mentre la Farina Petra di **Molino Quaglia**, al centro della rivoluzione nel mondo della pizza, dal palco di Golosaria e' passata a quello di Dubai, dove ha proposto un'edizione speciale di Pizza Up, il forum internazionale dedicato a questo nostro piatto simbolo. Senza dimenticare l'alleanza stretta con **Artimondo**, il portale di e-commerce che vuole far conoscere la qualità italiana nel mondo, mentre il modello delle **Ciberie** ha spiccato il volo.

Una Golosaria in grande stile, che ha visto partecipare anche l'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** con 23 Città dell'Olio e declinato il **tema del benessere** insieme a partner storici; da **Acqua Lauretana**, che in una serie di appuntamenti dedicati ha messo al centro il ruolo dei consumatori nella

scelta dell'acqua e posto l'accento su nuovi trend spiegando, ad esempio, quanto sia diventato di moda preparare il tè con un'acqua leggerissima o portare il benessere in cucina utilizzando un'acqua con pochissimo residuo fisso e salinità, mentre **Grana Padano** ha messo sul piatto il **tema della nutrizione** con un pomeriggio dedicato alla merenda dei più piccoli. Ma si è parlato anche di **recupero degli avanzi** grazie a **Comieco**, che a Golosaria ha presentato una serie di contenitori dal packaging accattivante promuovendo l'idea di portare a casa i piatti altrimenti lasciati al ristorante. Il tema del non spreco è stato anche al centro della presentazione dei due libri che inaugurano la collana **"I libri del Golosario"** di **Cairo Editore: Avanzi d'Autore e Cucinare i Sapori d'Italia**.

Ma a Golosaria oltre al best seller IlGolosario 2017, è stata presentata anche la decima edizione del libro-agenda *Adesso, 365 giorni da vivere con gusto*.

Un'edizione da record, quella di **Golosaria 2016**, che la prossima settimana approderà a Tokyo per presentare il suo format agli operatori del Sol levante, con conferenze sulla cucina italiana e momenti di degustazione. E che fa già pensare al futuro: la prossima edizione di **Golosaria a Milano** sarà il **secondo weekend di novembre**, quella in **Monferrato** è fissata per il **1° e 2 aprile**, mentre in **Veneto** si tornerà dal **20 al 21 di maggio 2017**.

