XVIII EDIZIONE golosaria 23

LA TRADIZIONE E' INNOVAZIONE

4-5-6 NOVEMBRE

ALLIANZ MICO

Milano

## A GOLOSARIA L'INNOVAZIONE È TRADIZIONE

La rassegna milanese che diventa maggiorenne decide di parlare di futuro, con la concretezza dei produttori che da un quarto di secolo popolano il best seller Golosario

Sarà un'edizione di **Golosaria (4, 5, 6 novembre Allianz MiCo - Fieramilanocity)** all'insegna del fare e del saper fare, che celebra anche con due importanti compleanni: il **18° anno di Golosaria Milano** e la **25^ edizione de IlGolosario**, la guida **di mille pagine** che raccoglie produttori, negozi e cantine di tutta Italia che costituiscono il cuore della rassegna.
Una Golosaria di ricorrenze che proprio grazie alla forza delle radici guarda al futuro, con un tema **"La tradizione è innovazione" (ma anche viceversa)** che vuol rappresentare un mondo, come quello enogastronomico, in continuo movimento. Innovatori sono anzitutto **i Campioni del Golosario** che saliranno sul palco sabato pomeriggio in occasione del talk show di apertura: si tratta di quei cento "storici" che hanno dimostrato, declinandolo, il concetto di Innovazione frutto della Tradizione. Domenica invece sarà la volta dei migliori Negozi de IlGolosario, divisi per categorie, a loro volta il vero punto d'incontro tra questi produttori e pubblico.

Golosaria, come di consueto, si svilupperà su 4 aree. La prima quella del **FOOD** che comprende il palco dell'Agorà, la sala degli show cooking e poi gli espositori provenienti da ogni parte d'Italia. E Golosaria si conferma come la casa dei territori italiani che scelgono questa tre giorni per mettersi in mostra: le Regioni Lombardia, Sicilia, Calabria, Liguria e Friuli Venezia Giulia.

La seconda area sarà quella del **WINE**, con la partecipazione delle cantine che hanno ottenuto il riconoscimento del Top Hundred che quest'anno si sdoppia: 100 cantine nuove e 100 cantine storiche con un nuovo vino premiato rispetto a quello delle 21 edizioni precedenti. Clamorose le adesioni, ad oggi, di piccole cantine che porteranno alla ribalta il frutto di vitigni rari come la Ribona, il Prunent, il Vissanello, il Procanico, ma anche cantine storiche come Braida, Masciarelli, Marisa Cuomo accanto alla presenza del Garda Doc, wine official di Golosaria, della Rete Valpantena, del Consorzio del Buttafuoco Storico.

La terza area sarà quella del **MIXO**, ovvero la mixology, che dopo il successo dello scorso anno, si conferma, rinnovata e ampliata. Curata dai bartender di Milano Bartender Community, MIXO rappresenterà una grande piazza, uno spazio contemporaneo con l'area **Lounge** al centro su cui si affacciano gli **Stand dei brand italiani** protagonisti nel mondo e le realtà artigianali. Ci saranno anche un'area **Masterclass** dove approfondire le tendenze che caratterizzano il settore. Le aree **Workshop** interattive e ovviamente il **Cocktail Bar** di Golosaria, fornito con gli spirits della fiera e con una drink list speciale.

Infine la quarta area, dedicata alla **CUCINA DI STRADA**, con 12 espressioni che racconteranno la cucina italiana partendo proprio dalla filiera agricola: l'ennesima conferma di come l'innovazione

debba per forza discendere da una tradizione.

Tante le novità, fra cui l'attesa presentazione della 9^ edizione della guida **IlGolosario ristoranti** che lunedì radunerà 1000 titolari di ristoranti e cuochi per salutare un'edizione rinnovata, anche nel formato, con oltre 3.500 locali citati.

Il sistema Golosaria&Golosaria, avrà poi tante espressioni che permetteranno un intenso lavoro di comunicazione: dai libri (c'è anche l**lGolosario Wine Tour**, 550 pagine dedicate all'enoturismo), al portale **IlGolosario.it** al sito di **Golosaria**, con tutti gli approfondimenti sugli espositori, il programma degli eventi, le Masterclass del vino e gli Showcooking. Quindi le **GIORNATE DEL VINO & FOOD** nei primi mesi del 2024 all'Hotel Melià di Milano.

Golosaria ospiterà anche la premiazione dedicata al packaging sostenibile con **Comieco**; quindi **Tespi Mediagroup** con i Luxury Food&Beverage Awards. **Francesca Settimi** e **Lucia Ravera** racconteranno il libro *Io, Guenda e il gene matto* (Comunica Edizioni) e le tappe vissute nell'anno; e naturalmente il **Club di Papillon**.

Spiega il patron di Golosaria, il giornalista Paolo Massobrio: *«Il detto secondo cui la tradizione è un'innovazione ben riuscita nasconde una verità storica. La tradizione infatti non è mai qualcosa di fermo o di museale, ma piuttosto un fattore in continuo movimento che trae dal passato ciò che è ancora attuale oggi. Per questo il tema di Golosaria 2023 "La tradizione è innovazione", che può essere ribaltato invertendo i fattori, dice che i produttori che hanno custodito la nostra grande biodiversità sono innovatori perché sanno rendere contemporaneo un consumo, sempre più consapevole. Nulla si inventa, tutto si ricrea, che è un altro modo per dire la medesima cosa: la terra è il laboratorio dove tutto questo avviene. Ecco perché merita d'essere rispettata»*.

Golosaria Milano 2023 aprirà le porte sabato 6 novembre all'Allianz MiCo - Fieramilanocity: tutte le informazioni e le novità saranno via via raccontate attraverso il sito [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)