Cin-cin orobico: Golosaria brinda al vino bergamasco

La conferenza stampa di presentazione della manifestazione ideata da Paolo Massobrio e Marco Gatti si è conclusa con un cin-cin orobico con il Terre del Colleoni Manzoni Bianco 2016 prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group. Il vino è stato inserito tra i top 100, i migliori cento vini d'Italia selezionati da Massobrio e Gatti. Una grande soddisfazione e motivo d'orgoglio per il Consorzio di Tutela Valcalepio e tutto il territorio bergamasco.

Punto Uno è ottenuto con uve Incrocio Manzoni, un matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, frutto di lunghi studi ad inizio 900 ad opera del professor Manzoni dell'Istituto agrario di Conegliano veneto. Un vino dal colore giallo paglierino, che al profumo presenta interessanti noti aromatiche che ricordano i frutti tropicali e l'albicocca. Al gusto è fresco, morbido, con una persistenza molto lunga. Piacevole ed invitante, si degusta volentieri fuori pasto. Denominazione di origine controllata Terre del Colleoni, viene degustato a 8-10 gradi.

Il Buono che fa Bene. E' questo il tema della tredicesima edizione di Golosaria Milano, in programma da sabato 27 a lunedì 29 ottobre negli spazi del Mi.Co – fieramilanocity. Un tema nato per raccontare l'evoluzione del gusto nei primi 25 anni de il Golosario: un bene che deriva dal piacere ma anche un bene del corpo, con la riscoperta dei superfood. Ci sono poi le nuove comunità di produttori e di botteghe che cambiano volto contribuendo a tenere vive le città. Sarà il tema portante del talk show d'apertura, condotto da Paolo Massobrio e Tessa Gelisio, che vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio. Un tema, quello del benessere e della sostenibilità, portato a Golosaria da alcuni grandi marchi

come Life, specialista della frutta secca, essiccata e disidratata, e Lauretana, partner storico di Golosaria con l'acqua più leggera d'Europa che porterà il vessillo dell'importanza di una giusta idratazione. Oltre che di benessere si parlerà anche di sostenibilità con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che continua il suo progetto per la diffusione della doggy bag nei ristoranti ed Evolvere con il tema dell'energia sostenibile in ambito domestico.

Buono e Bene, dunque, come specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione, possono cambiare la vita (dai cereali trasformati in farina ai formaggi a latte crudo fino a verdura e frutta, dalla Mela Rossa Cuneo, diventata anche simbolo dell'ortofrutta italiana al Macfrut, al baby frutto Nergi, alleati del benessere. Saranno il tema dell'area showcooking, dove si racconterà come il cibo sta cambiando e come noi cambiamo il nostro modo di avvicinarci alla tavola, con particolari declinazioni anche nell'Atelier dell'Arte Bianca a cura di Petra® e nello spazio dedicato alle eccellenze dei Maestri del Gusto di Torino. Nell'Agorà, il grande palco di Golosaria lunedì 29 si aprirà uno spaccato sulla ristorazione contemporanea con la premiazione dei Faccini e delle Corone Radiose del GattiMassobrio, il taccuino dei ristoranti d'Italia.

Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta in mille pagine il gusto in modo trasversale, dalla carta al web. A Golosaria saranno riuniti più di 300 espositori di tutta Italia, fra cui alcuni storici protagonisti che in questi 25 anni, hanno cambiato il modo di fare impresa. A raccontarlo alcuni marchi simbolo del made in

Italy a tavola come Prosciuttificio Marco d’Oggiono, con i suoi crudi distribuiti nelle migliori boutique del gusto italiane, pasticceria Fiasconaro che con il suo panettone alla manna ha conquistato anche l’Oriente e Inalpi, che porta la miglior materia prima in pasticcerie e gelaterie di altissimo livello. Golosaria però guarda anche alla nascita dei nuovi modelli, come i dispenser per il vino a bicchiere Wineemotion, protagonisti di una nuova idea di enoteca, le soluzioni di design per il bere conviviale targate Vinstrip o quello delle Ciberie®, il format di negozi che hanno esteso la propria offerta alla somministrazione che Francesco Donadini porterà per il terzo anno a fieramilanocity. Quest’anno un focus speciale sarà dedicato anche alla bottega italiana e alla sua capacità di adattarsi allo spirito del tempo, per sopravvivere e continuare ad essere una risorsa. Per questo domenica (ore 14) saliranno sul palco di Golosaria storici bottegai e giovani fondatori delle boutique del gusto per firmare, tutti insieme, il Manifesto della Bottega Italiana.

Uno spazio speciale sarà poi dedicato al formaggio, esempio di un’evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici, ma anche di un alimento che, a sua volta, cambia in base alla materia prima. A Golosaria per la prima volta approderà FormaggItalia, il Salone Italiano dei Formaggi Artigianali che porterà, oltre a una rappresentanza unica di produttori, circa 60, il tema del latte come fattore distintivo per il formaggio. Lo stesso tema salirà sarà al centro del concorso “Formaggi di Classe”, basato sugli studi del professor Rubino circa la distinzione del latte, che al MiCo vedrà confrontarsi i massimi esperti del settore. E speciale sarà anche la partecipazione del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto e del Consorzio Tutela Formaggio Montasio, presenti con show cooking e aperitivi a tema.

Ma da sempre, Golosaria è l’occasione per celebrare anche il vino. Con le 100 cantine italiane che presidieranno l’area Wine, i Top Hundred premiati (domenica 28 ottobre) da Paolo

Massobrio e Marco Gatti e il debutto di “Vino. Assaggi memorabili di quel giorno e di quell’ora”, il libro scritto a quattro mani da Massobrio e Gatti (Cairo-Comunica editori). Quindi un programma di wine tasting che farà scoprire il potenziale enoico tricolore: dai grandi rossi portati dal Consorzio della Barbera d’Asti e Vini del Monferrato ai bianchi aromatici del Consorzio per la Tutela dell’Asti Docg. Passando per i vini del Valcalepio e i friulani di Tenuta Stella. Un viaggio da Nord a Sud tra le etichette più rappresentative che non risparmierà anche alcune clamorose novità: dai tre terroir (Chianti, Maremma e Sardegna) riuniti in anfora nel progetto DCasadei al Bellone laziale valorizzato da Sanvitis, passando per i vini profumati della costa di Amalfi, gli autoctoni di Puglia e Calabria, fino a rarissimo Baratuciat che ha preso dimora nel Monferrato.

Ma non è tutto, perché quest’anno più che mai Golosaria punterà sull’arte della mixology, con una speciale isola dedicata dove i professionisti del settore declineranno le ultime tendenze della miscelazione con una significativa rappresentanza del patrimonio liquoristico e delle firme degli spirits nostrani: dalle Distillerie Berta al mitico Toccasana di Teodoro Negro presentato e la gamma Gamondi; dalla distilleria Saint Roch che presenterà le ultime novità fra cui il gin di montagna alla grappa friulana di Domenis 1898, fino agli avveniristici NIO Cocktails. Un fenomeno in continua crescita che sarà celebrato anche con la presentazione del libro di Alessandro Ricci “Bartender a casa tua” (Cairo – Comunica), ovvero come trasformare l’arte del cocktail in un’esperienza da trasferire anche all’interno delle mura domestiche.

Golosaria guarda tuttavia in prospettiva, cercando di porsi ogni anno come luogo di innovazione per i consumatori e per gli operatori. Per questo, a caratterizzare l’edizione di quest’anno saranno anche quattro nuove aree: dal digital food, con le tecnologie 3D dell’Università Cattolica e l’e-commerce

di Artimondo, al food design, che sarà rappresentato dal brand simbolo del design italiano nel mondo Alessi, protagonista sul palco dello showcooking e con un premio, alla prima edizione, destinato ai 40 pranzi dell’anno del GattiMassobrio.

Golosaria, che è da sempre una vetrina per i territori, quest’anno strizzerà l’occhio anche a una serie di curiosità della vicina Liguria: dalle erbe officinali e specialità dell’areale di Diano Marina portate da Aromatica all’olio evo che l’Oleoteca Regionale, sotto l’egida di Promo Riviera Ligure farà conoscere attraverso un programma di assaggi e incontri ad hoc. Quindi la rinnovata partecipazione di Regione Lombardia, presente in un’area dedicata con il suo paniere di eccellenze lombarde: dai prodotti di montagna, alla biodiversità fino alle avicole.

Per maggiori informazioni visitare il sito www.golosaria.it