

edizione Lombardia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Milano accende i riflettori su 'Golosaria'

notizia pubblicata 04 Novembre 2009 alle ore 10:45 nella categoria Enogastronomia



Dal 7 al 9 novembre a Milano è in programma 'Golosaria'. Per tre giorni la kermesse di Papillon approda nella consueta sede dell'Hotel & Convention Center Melià per parlare delle eccellenze agroalimentari italiane, ma non solo. Il tema della 4[^] edizione è la cucina dell'integrazione a Milano in vista dell'Expo 2015. Ma 'Golosaria' sarà soprattutto vetrina d'eccellenza delle produzioni artigianali di qualità tutte italiane. Per questo ancora una volta i 100 migliori Artigiani del Gusto selezionati dal Golosario 2010 di Paolo Massobrio esporranno le loro prelibatezze e, come di consueto, non mancheranno i Top Hundred, ovvero i 100 migliori vini d'Italia. Durante la tre giorni sarà possibile conoscere attraverso degustazioni e laboratori una cucina multietnica che in Italia fa cultura del gusto. Con il giornalista gastronomade Vittorio Castellani, nei panni di Chef Kumalé, approdano a Golosaria Demir Ergulu, un kebabbaro turco che presenterà il suo doner kebab realizzato con carni certificate di un'azienda italiana; Luigi Pomata di Cagliari che con il suo chef giapponese realizzerà un sushi con tonno rosso di Carloforte e riso della pianura Padana; Bouzhar Abderrahim, chef del ristorante maghrebino Al Andalous di Torino che preparerà un couscous con semola realizzata in Emilia Romagna. Numerosi, anche quest'anno, i momenti di dibattito e: dal Talk show inaugurale 'Affrontiamo il quotidiano... Adesso', all'incontro-degustazione 'Un patto tra imprenditori agricoli e dettaglianti', da 'I Mestieri del terzo Millennio', a 'Expo 2015: la ristorazione della Lombardia si apre al mondo. Come attuare una vera integrazione fra culture del territorio'.