



Golosaria 2017: oltre 300 artigiani per mostrare il meglio dell'Italia

L'evento targato Paolo Massobrio, alla dodicesima edizione nella capitale meneghina, ha superato ogni aspettativa di presenze e di eventi organizzati.



Golosaria Milano 2017 (Foto © Alessio D'Aguanno).

Dall'11 al 13 novembre, presso il centro espositivo di Milano Congressi (Mi.Co), si è svolta la nuova edizione di [Golosaria 2017](#) che ha avuto come tema portante "Oltre il Buono", con l'obiettivo di considerare il cibo un momento per apprezzare la biodiversità italiana e, con essa, gli oltre 300 espositori presenti, che ogni giorno ci permettono di farlo.

Nella tre giorni milanese, ricca è stata la proposta di eventi. Dopo le presentazioni di libri – vedi "*L'apericena non esiste*", "*Il libro del riso italiano*" e "*Subito Barbecue*" – nella giornata conclusiva è stata presentata la terza edizione della guida "*Il GattiMassobrio 2018*" con la premiazione dei [ristoranti](#) di qualità in Italia.

Ma Golosaria è stata anche teatro di cucine di strada (16), talk show, laboratori di degustazioni e occasione di premiazione delle botteghe artigianali e dei migliori 100 vini italiani.



Alcuni prodotti scoperti a Golosaria Milano 2017 (Foto © Alessio D'Aguanno).

300 espositori artigianali

Tra vini di pregiate cantine e prodotti agroalimentari tipici ed innovativi, ogni espositore ha contribuito ad ampliare il panorama gustativo dei visitatori, in gran numero foodies, esperti del settore e famiglie.

Il settore **Food**, quest'anno più variegato che mai, ha ospitato ben 18 categorie di espositori, con i settori dolciario, caseario e salumiero che l'hanno fatta da padrone, mentre nella sezione **Wine**, al piano superiore, oltre alle degustazioni professionali, vi era anche la possibilità di assaggiare "amatorialmente" i vini provenienti dalle 16 regioni presenti.

Baci piemontesi

Oltre ai classici baci di dama piemontesi, erano presenti la versione alessandrina dei **Baci della Pasticceria Gallina** (ormai alla quarta generazione) e quella astigiana dei baci di langa (La Dolce Langa). I primi sono baci di dama di forma allungata con il cacao nell'impasto, mentre nei secondi due dischi di frolla a base di nocciola racchiudono una crema di cacao e nocciole.

Creme spalmabili di caprino e pecorino

Fra le numerose proposte casearie, è spiccata quella dell'azienda **La Malvizza**, la quale ha deliziato i palati dei visitatori con le creme spalmabili di **formaggi caprini e pecorini**, tra cui si segnala l'inimitabile versione cacio e pepe.



Golosaria Milano 2017 (Foto © Alessio D'Aguanno).

Salse, confetture e mostarde biologiche

Da provare, infine, le prelibatezze biologiche e biodinamiche dell'[azienda veneta B73](#), presente a Golosaria con i propri prodotti di punta, quali la **salsa al radicchio rosso di Treviso**, la **confettura di pere e cannella** e la **gelatina di mele alla menta**.

Insomma, se non siete riusciti ad esserci quest'anno, non vi resta che aspettare un altro lunghissimo anno per poter dire di aver mangiato cibo "Oltre il Buono".

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

20/11/2017

Autore

redazione