IL GIORNO
MILANO
Il Giorno Milano (ITA)

L'APPUNTAMENTO GOLOSARIA APRE I BATTENTI SABATO AL MICO

Spegne dieci candeline la rassegna dei gourmet del Belpaese

– MILANO –

SPEGNE dieci candeline proprio in coincidenza con l'Esposizione universale dedicata al cibo la rassegna enogastronomica Golosaria, che si terrà per la prima volta al centro congressi Mico di Milano, da sabato prossimo a lunedì 19 ottobre, con la partecipazione di 300 produttori. E tra questi spiccano alcuni progetti curiosi nel panorama dell'agroalimentare italiano. A cominciare dalle bacche di goji italiane, made in Calabria, grazie al lavoro della rete di imprese «Lykion» che riunisce numerose aziende agricole bio. Novità anche sul fronte del riso, perché a Golosaria debuttano i sommelier del chicco. È questa, in sostanza, la funzione del «metodo Gramegna», ideato da Davide Gramegna del ristorante Rosso di sera di Castelletto Sopra Ticino per riconoscere e valutare a crudo le diverse tipologie di riso. E ancora, il riso si tinge di viola all'azienda Riso di Nori, che lo affianca al ritrovato Rosa Marchetti. I cereali sono alla base delle nuove birre lanciate da La Cirenaica, che porterà le prime cotte da orzo e sorgo prodotti in azienda. Mentre la Lomellina esporta prodotti a base di lumaca, come il patè di fegato, realizzato dall'azienda 2Emme , o l'hamburger di cipolla che si compra online sul sito di Genuino. Il Veneto ha reinventato le ricette di cibo da strada del mondo, mentre a Torino cresce il mercato della cola «Molecola».

IDEATORE Il giornalista Paolo Massobrio *(Olycom)*

LA RASSEGNA di cultura e cibo è ideata dai giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno firmato anche la nuova guida «Taccuino dei ristoranti d'Italia». Il volume segnala ai lettori le 2.060 migliori soste italiane secondo i due esperti. A primeggiare sulle altre soste golose della guida è il ristorante La Madia di Licata, in provincia di Agrigento, mentre la migliore trattoria verace è risultata l'Osteria di San Cesario di San Cesareo (Roma).