

- o |
- o [twitter](#)
- o |
- o [facebook](#)



Mi piace

3

0



appuntamenti

20/11/2011 - la rassegna gastronomica

Golosaria, l'Unità d'Italia si assapora anche a tavola



Domani prende il via alle 12 un ipotetico giro d'Italia, attraverso i magnifici produttori di Golosaria, che arriveranno da tutte le regioni con i loro prodotti di particolare rinomatezza

Forse ti interessa anche

[+ Golosaria, l'integrazione a tavola tra Torino e Milano](#)

[+ Storie di cibo, culture e solidarietà](#)

[+ Un mondo di-vino al Lingotto](#)

[+ Weekend dolcissimo con la fiera del miele](#)

Ricette regionali, prodotti del paniere, menù d'autore

LUCA INDEMINI

torino

Sono numerosi e pregiati gli ingredienti di Golosaria, rassegna di cultura e gusto organizzata dal Club Papillon. C'è un compleanno prestigioso, ci sono incontri e degustazioni, una mostra che racconta 100 anni di tradizioni in tavola e centinaia di prodotti di alta qualità. Il tutto inaffiato dai 100 migliori vini italiani (i Top Hundred 2011) e da un'ampia proposta di birre artigianali.

Compie 20 anni la GuidaCriticaGolosa di Paolo Massobrio, che dal 2011 apre le sue pagine anche ai

ristoranti della Lombardia, e viene celebrata oggi e domani alla Nuova Piazza dei Mestieri, teatro della dodicesima edizione di Golosaria. Ma i veri protagonisti saranno, come sempre, coloro che sono l'anima della guida, i produttori - settanta quest'anno - provenienti da ogni parte d'Italia, con centinaia di prodotti in assaggio.

Oggi si parte all'insegna del cioccolato, con i racconti golosi del maestro pasticciere Iginio Massari (ore 11,30) e il pomeriggio si apre col Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino: «11 anni di sviluppo di un territorio» (ore 14). Si entra nel vivo degli appuntamenti a partire dalle 16, col talk show inaugurale «Dall'Artusi ad Anna Gosetti Della Saldà: l'Italia unita dalle cucine regionali»: l'Italia a tavola viene raccontata attraverso «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», pubblicato da Pellegrino Artusi nel 1981, e «Le ricette regionali italiane» di Anna Gosetti (1967). Ne parleranno gli chef Davide Scabin e Antonino Cannavacciuolo, e Benedetta Poretti, delle Cantine Florio, ma anche Roberto Bava, ideatore della mostra che accompagna Golosaria, «Cent'anni di Menù: il vino nel menù d'autore dalla lista cibaria al tablet».

Dopo la premiazione da parte di UniCredit al valore della multifunzionalità agroalimentare, attraverso un brindisi con gli aromatici piemontesi, alle 17,30 Paolo Massobrio e Giovanna Ruo Berchera si confrontano sul tema «Cucinare vuol dire comunicare», partendo dalle ricette contenute nel libro «Adesso 2012, 366 giorni da vivere con gusto», da un anno approdato su iPhone. La giornata si chiude alle 18, con un buon bicchiere: chiacchiere e assaggi con Marco Gatti e i produttori più curiosi dei 100 migliori vini d'Italia. La serata prosegue al ristorante La Piazza (prenotazioni allo 011/19709670 o ristorante@piazzeimestieri.it), con l'interessante MenuGolosaria, o nel Birrificcio La Piazza, dove degustare birre artigianali e assaggiare le varie proposte «à la carte» (prenotazioni allo 011/19709642).

La giornata di domani si apre all'insegna del Centocinquantesimo, prima col talk show «Se 150 anni vi sembrano pochi? Suggestioni e prospettive viste da Torino all'indomani delle celebrazioni del 2011» (ore 11), poi con «Ventuno pezzi d'Italia per 21 produttori del Golosario: la storia dell'Unità d'Italia è in tavola». Prende il via alle 12 questo ipotetico giro d'Italia, attraverso i magnifici produttori del Golosario, che arriveranno da tutte le regioni con i loro prodotti di particolare rinomatezza.

Al pomeriggio infine uno dei momenti più attesi: alle 15,30 Paolo Massobrio presenta la ventesima edizione della Guida CriticaGolosa (pag. 744, euro 21), che tra giudizi, faccine neri e sorridenti, fornisce 5876 mete gastronomiche dove andare a colpo sicuro. Sarà un'occasione per scoprire interessanti novità, eccellenze, sorprese e curiosità legate alla proposta culinaria del Nord Ovest, partendo da uno dei punti fermi della guida, la stagionalità: perché «il segreto della mitica ristorazione italiana è nella sua stessa agricoltura, che è unica». Ed ecco allora, che l'incontro diventa occasione per assegnare le Corone e gli Artigiani Radiosi, riconoscimento ai migliori locali e ai migliori artigiani delle province piemontesi.

La due giorni sarà accompagnata dalla mostra «Cent'anni di Menù. Il vino nel menù d'autore dalla lista cibaria ai tablet», un viaggio nel tempo attraverso più di cento menù antichi, che raccontano la storia del Paese e della sua cucina. Per accedere a Golosaria (oggi ore 11-20,30, domani 10-18) è possibile scaricare l'invito sul sito www.golosaria.it, dove si trova anche il programma dettagliato dell'evento.

Golosaria
Nuova Piazza dei Mestieri
Via Jacopo Durandi
Tel: 011/197.09.600

[Annunci PPN](#)