

golosaria

rassegna di cultura e gusto

 **papillon** IL CLUB

ingresso a inviti su
golosaria.it

tre giorni di incontri e assaggi
dei 1000 prodotti artigianali
scoperti da Paolo Massobrio
e Marco Gatti e raccontati
su il Golosario e sulla
nuova GuidaCriticaGolosa

Milano 5, 6 e 7 novembre 2011

HOTEL & CONVENTION CENTER MELIÀ via Masaccio, 19 • Milano - MM1 LOTTO

Patrocini


MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI




Regione Lombardia
Agricoltura



Provincia
di Milano



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO

Milano



Comune
di Milano



Partner

 UniCredit

 LAURETANA
L'esperto per la gestione del patrimonio

L'ingresso alla rassegna Golosaria è a inviti.

I biglietti di ingresso possono essere scaricati rapidamente dal sito www.golosaria.it. Il biglietto è nominale e permette l'ingresso gratuito per due persone nelle giornate di sabato 5 (h 14,00 - 21,45), domenica 6 (h 10,00 - 20,30) o lunedì 7 novembre (h 10,00 - 18,30) e la possibilità di acquistare a un prezzo scontato la nuova edizione della *GuidaCriticaGolosa*, nonché tutti i libri editi da Comunica (su tutti *Adesso, 366 giorni da vivere con gusto* e *Il Golosario, guida alle cose buone d'Italia*).

Oltre ai 100 magnifici produttori provenienti da ogni parte d'Italia, Golosaria vuol dire festa e incontro. Saranno centinaia i prodotti in assaggio e una speciale **enoteca** curata dal sommelier Fabio Scarpitti offrirà in degustazione i **100 migliori vini d'Italia** selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Si branderà con l'Asti Spumante e il Brachetto d'Acqui mentre la suggestiva **Isola dei Dolci** sarà animata anche dagli Artisti del Gelato di Agrimontana. L'area dei **"Luoghi di Domani"** offrirà un clamoroso laboratorio di idee sull'evoluzione dei mestieri: dai prodotti da forno di Giusto Gusto by Maria Marinoni all'Albero dei Gelati; dall'Agrimacelleria Motta, al Cheese Bar della Baita del Formaggio, fino alla frutta e verdura di stagione arrivata dalla campagna sui banchi di Abbascià.

...Non è finita: le province lombarde cucineranno i piatti tipici, Coccodi le frittate d'autore e il Consorzio Tutela Grana Padano il "menu bimbo". E ancora: con Doggy Bag e le pentole Moneta si parlerà di non spreco e rottamazione delle pentole.

Per tutti gli approfondimenti e per iscriversi ai laboratori vai sul sito www.golosaria.it

Partner Eventi e Premiazioni Il Golosario 2012



Partner
Tecnici



SABATO 5 NOVEMBRE 2011

14,00 Apertura della rassegna con i prodotti degli Artigiani del Gusto selezionati dal **Golosario 2012**

- Apertura Spazio Lounge Lombardia ed Enoteca di Papillon

15,00 Show cooking **"La cultura degli avanzi nella tradizione milanese"** a cura dello chef Matteo Scibilia dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb)

16,00 Talk show inaugurale sul tema **"Adesso, fra gusto e stagionalità: quello stile di vita irrinunciabile"**

Introduce Mario Colombo, presidente dell'Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione). Dialogano: Luigi Caricato (esperto di olio), Luca Doninelli (autore del libro *Michetta addio. Milano: storie di una città madre*), Pietro Leeman (chef in Milano), Luca Montersino (pasticcere), Pierpaolo Pavan (dietologo). Modera Paolo Massobrio, autore del libro per la famiglia *Adesso*

18,30 Show cooking **"La cucina secondo le stagioni si fa così"** a cura degli chef Antonio Facciolo e Fabio Barbaglioni del ristorante La Brisa, Milano

19,30 Un aperitivo a spasso tra botteghe e "luoghi" della Milano che sarà

20,45 **Minestrone Letterario**: monologo teatrale dell'attore Andrea Carabelli, attorno a una tavola imbandito, pieno di sorprese...

Continua lo Spazio Lounge che servirà i piatti della tradizione lombarda abbinati ai 100 migliori vini d'Italia

- Cocktail della sera con Fernet Branca

21,45 Chiusura di Golosaria

DOMENICA 6 NOVEMBRE 2011

10,00 Apertura della rassegna con i prodotti dei 100 Artigiani del Gusto

10,30 **"Pane, burro e marmellata... ma come?"** Spunti sfiziosi degli chef emergenti della **Guida-CriticaGolosa** al vaglio della dietologa Raffaella Monti
In collaborazione con Consorzio Latterie Virgilio

11,30 Show cooking **"Il piatto unico della domenica che vorremmo oggi"** a cura dello chef Giovanni Traversone e dello staff della Trattoria del Nuovo Macello, Milano

12,00 Premiazione ufficiale dei **"Top Hundred 2011 - i 100 migliori vini d'Italia"**

16,00 Guardiamoli: **I Protagonisti de il Golosario 2012**. Premiazione

Prosciutto Cotto San Marino premia le BOTTEGHE DEL GUSTO

Sai Agricola premia LE ENOTECHES - La Fenice Patanegra premia FINESTRA DEL GUSTO SUL MONDO - Agrimontana premia LE GELATERIE - Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg premia LE PASTICCERIE - Molino Quaglia Petra premia LE PANETTERIE - Brendolan premia LE MACELLERIE - Molino Quaglia Petra premia LE PIZZERIE - Consorzio Tutela Grana Padano premia LE TRATTORIE ITALIANE - Consorzio dell'Asti Docg premia I RESORT - Metro premia I RISTORANTI DI PESCE - Moneta premia I RISTORANTI DELLA TRADIZIONE - Mazzetti D'Altavilla Distillatori dal 1846 premia LE FAMIGLIE DEL GUSTO - Lauretana premia LE MIGLIORI TAVOLE DELL'ANNO - Podere Forte premia LA CIVILTÀ' CONTADINA

- Omaggio alla Signora della Cucina Italiana: Luisa Valazza del ristorante Il Sorriso di Soriso (No)

17,00 Show cooking **"Officina della Pizza"** a cura di Roberto Ghisolfi della Pizzeria Lo Spicchio, Cremona. In collaborazione con Petra Molino Quaglia

Continua lo Spazio Lounge Lombardia

- Cocktail del pomeriggio con Caffè Borghetti presso l'Enoteca di Papillon

20,30 Chiusura di Golosaria

PER TUTTA LA DURATA DELLA RASSEGNA Banchi di assaggio nell'Area Lounge
con i piatti della tradizione lombarda con la partecipazione speciale di



Provincia
di Milano



provincia
di mantova



PROVINCIA
DI BRESCIA
Assessorato
all'Agricoltura
Agriturismo e
Alimentazione



Provincia di Lecco



Provincia di Como

LUNEDÌ 7 NOVEMBRE 2011

10,00 Apertura della rassegna con i prodotti dei 100 Artigiani del Gusto

- Apertura dello Spazio Lounge coi piatti della Lombardia e dell'Enoteca di Papillon coi 100 migliori vini d'Italia

11,00 Talk show **"L'idea del Cavolo (?): dalla campagna al negozio di quartiere, un'alleanza di salute"**. Sono stati invitati: Dino Abbascià (presidente nazionale Dettaglianti Ortofrutticoli) e Carlo Franciosi (presidente di Coldiretti Milano e Lodi). Modera Paolo Massobrio presentando alcuni curiosi casi di movimento della terra dalla campagna alla città.

• **"Storia di una rinascita: il Pollo Milanino debutta in società"**. Con Luca Agnelli (assessore all'Agricoltura della Provincia di Milano), Silvia Celorini, (Università di Milano - Dipartimento VSA Facoltà di Medicina Veterinaria) e lo chef Matteo Fronduti del Ristorante Manna di Milano

11,30 L'assaggio **"Il Pan del Toni" dal Nord al Sud.**

Con Teresio Busnelli della Pasticceria Busnelli di Arluno (Mi), Albertengo di Torre San Giorgio (Cn) e Fiasconaro di Castelbuono (Pa).

In collaborazione con Consorzio dell'Asti Docg e Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg

- Continuano gli assaggi nello Spazio Lounge e nell'Enoteca con un aperitivo di prestigio a cura di Carpano Antica Formula

15,00 Presentazione della **XX edizione della GuidaCriticaGolosa**, con il riconoscimento ai migliori locali e ai migliori artigiani delle province lombarde

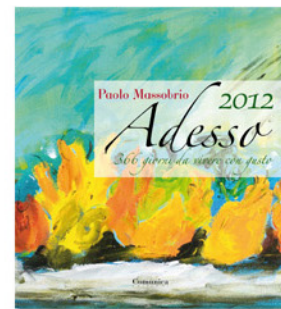
18,30 Chiusura della manifestazione

PER TUTTA LA DURATA DELLA RASSEGNA, IN MOSTRA:
LA FACCIA GIOVANE DELL'AGRICOLTURA LOMBARDA
a cura di Regione Lombardia Agricoltura

Il Club di Papillon è un'associazione che ha come finalità la riscoperta dell'originalità di una cultura popolare attraverso il gusto. Fondato dal critico enogastronomico Paolo Massobrio, Papillon è oggi un movimento di consumatori con oltre 50 sedi dislocate nelle principali regioni italiane con una preponderante presenza in Lombardia, coordinata dal giornalista Marco Gatti. Con Golasario esce anche *Il Golosario*, la XX edizione della *GuidaCriticaGolosa* che quest'anno raddoppia, annoverando oltre alle migliori tavole della Lombardia, anche quelle di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, nonché l'applicazione per iPhone e iPad dedicata alle ricette del *Golosario*.



Marco Gatti e Paolo Massobrio



RIMANI CON NOI...

www.clubpapillon.it