

Programma Golosaria 2013

sabato 16 novembre | ore 14 - 23

14,00 - Apertura della rassegna con i padiglioni degli Artigiani del FOOD e WINE selezionati dal Golosario 2014

• Apertura LOUNGE LOMBARDIA con i piatti della tradizione

14,30 - GARDEN BBQ • Apertura spazio Q-KING SHOW e burger station
Dimostrazioni di cottura barbecue e area degustazione. A cura di BBQ4All e Weber

15,00 - SHOW COOKING • Tutti i risvolti della cucina italiana interpretata dai cuochi del Golosario (fino alle 20,45)

15,30 - LAB MAESTRI DEL GUSTO • Assaggi di agricoltura e artigianato alimentare
A cura di Camera di commercio di Torino

16,00 - DEHORS • Parole e nuvole...
A cura del Club Amici del Toscano. Racconti e abbinamenti meditati e Tea Time a cura de La Teiera Eclettica

16,30 - AGORÀ • Talk "Sani e sazi? Il paradosso dello star bene a tavola"
Dai consigli di Adesso 2014 al progetto "Àmati". Conduce Paolo Massobrio

19,00 - AGORÀ • L'ora felice: la via italiana per un aperitivo speciale
in collaborazione con AstiHour

19,00 - TERRAZZA WINE • L'Ascolto del vino nel bicchiere: gli assaggi imperdibili
Cinque biodinamici convincenti (degustazione guidata su prenotazione)

21,00 - AGORÀ • Tutto quello che sto per dirvi è falso
Pièce su l'italian sounding interpretato da Tiziana Di Masi
a cura de la Piccionaia-I Carrara, Teatro stabile di innovazione
con la partecipazione di Coldiretti - Campagna Amica Lombardia

23,00 - Chiusura di Golosaria

PER TUTTA LA GIORNATA

- LOUNGE LOMBARDIA • I piatti della tradizione lombarda a cura di Regione Lombardia Agricoltura

In collaborazione con New Team Banqueting

- SHOW COOKING • Sei appuntamenti da 45 minuti per interpretare creatività, gusto, salute, sicurezza, identità e community

- GARDEN BBQ • Pillole di barbecue: incontri con gli esperti e burger station

- LAB MAESTRI DEL GUSTO • Racconto per dimostrazioni e assaggi del panorama enogastronomico torinese

- DEHORS • Parole e nuvole... a cura del Club Amici del Toscano e l'Ora della Teiera Eclettica

domenica 17 novembre | ore 10 - 20,30

10,00 – Apertura della rassegna con i padiglioni degli Artigiani del FOOD e WINE selezionati dal Golosario 2014

• Apertura LOUNGE LOMBARDIA con i piatti della tradizione

10,30 - LAB MAESTRI DEL GUSTO • Assaggi di agricoltura e artigianato alimentare
A cura di Camera di commercio di Torino

10,30 - SHOW COOKING • Tutti i risvolti della cucina italiana interpretata dai cuochi del Golosario (fino alle 19,45)

10,30 - GARDEN BBQ • Apertura spazio Q-KING SHOW e burger station

11,00 - AGORÀ • "L'agricoltura cambia faccia alla tua vita" Talk show con i volti giovani dell'agricoltura lombarda

11,00 - TERRAZZA WINE • L'Ascolto del vino nel bicchiere: gli assaggi imperdibili
Conosciamo le "bollicine" da vitigni autoctoni (degustazione guidata su prenotazione)

12,00 - AGORÀ • I Top Hundred 2013: proclamazione dei 100 migliori vini d'Italia
selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti

15,00 - AGORÀ • Il Made in Italy prende il... volo
Presentazione del progetto Italian Luxury in the World

15,30 - AGORÀ • Guardiamoli: I protagonisti de Il Golosario 2014 e premio alla Civiltà contadina

17,30 - TERRAZZA WINE • L'Ascolto del vino nel bicchiere: gli assaggi imperdibili
Sei un Mito: degustazione storica di 5 vini simbolo dell'Italia (degustazione guidata su prenotazione)

20,30 - Chiusura di Golosaria

PER TUTTA LA GIORNATA

- LOUNGE LOMBARDIA • I piatti della tradizione lombarda a cura di Regione Lombardia Agricoltura

In collaborazione con New Team Banqueting

- SHOW COOKING • Otto appuntamenti da 45 minuti per interpretare creatività, gusto, salute, sicurezza, identità e community

- GARDEN BBQ • Pillole di barbecue: incontri con gli esperti e burger station

- LAB MAESTRI DEL GUSTO • Racconto per dimostrazioni e assaggi del panorama enogastronomico torinese

- DEHORS • Parole e nuvole... a cura del Club Amici del Toscano e l'Ora della Teiera Eclettica

lunedì 18 novembre | ore 10 - 17

10,00 - Apertura della rassegna con i padiglioni degli Artigiani del FOOD e WINE selezionati dal Golosario 2014

• Apertura LOUNGE LOMBARDIA con i piatti della tradizione

10,00 - AGORÀ • "Frutta + scuola = benessere a colori!" Evento di educazione alimentare "Benessere a Colori" con la collaborazione di La Fabbrica e Regione Lombardia Agricoltura

10,30 - SHOW COOKING • Tutti i risvolti della cucina italiana interpretata dai cuochi del Golosario (fino alle 15,30)

10,30 - LAB MAESTRI DEL GUSTO • Assaggi di agricoltura e artigianato alimentare
A cura di Camera di commercio di Torino

11,00 - TERRAZZA WINE • L'Ascolto del vino nel bicchiere: gli assaggi imperdibili
Cinque grandi vitigni autoctoni per cinque vini da conoscere (degustazione guidata su prenotazione)

11,30 - AGORÀ • Talk "Milano cambia volto: dalla gastronomia multitasking alla bottega virtual"
La crisi si combatte cambiando. Conduce Paolo Massobrio

14,00 - AGORÀ • Talk "Un piatto per Expo: un risotto di culture"

15,00 - AGORÀ • Presentazione della XXII edizione della GuidaCriticaGolosa
con il riconoscimento ai migliori locali e ai migliori artigiani delle province lombarde

17,00 - Chiusura della manifestazione

PER TUTTA LA GIORNATA

- LOUNGE LOMBARDIA • I piatti della tradizione lombarda a cura di Regione Lombardia Agricoltura

In collaborazione con New Team Banqueting

- SHOW COOKING • cinque appuntamenti da 45 minuti per interpretare creatività, gusto, salute, sicurezza, identità e community

- GARDEN BBQ • Pillole di barbecue: incontri con gli esperti e burger station

- LAB MAESTRI DEL GUSTO • Racconto per dimostrazioni e assaggi del panorama enogastronomico torinese

- DEHORS • Parole e nuvole... a cura del Club Amici del Toscano e l'Ora della Teiera Eclettica