

A Milano la 21esima edizione di Golosaria, ricambio generazionale al centro dell'attenzione

13 Ottobre 2026

di Redazione



MILANO – Golosaria, la fiera di riferimento dell'enogastronomia artigianale italiana di qualità, taglia il traguardo della sua 21esima edizione e si prepara a tracciare le nuove rotte del settore. Forte di una storia ventennale di scouting e valorizzazione dei territori, la manifestazione torna per il terzo anno consecutivo nella prestigiosa cornice di Fiera Milano Rho, da sabato 31 ottobre a lunedì 2 novembre, ma con una importante novità logistica: l'evento si sposterà infatti nel Padiglione 8, uno spazio inedito per la rassegna, scelto per offrire un layout espositivo rinnovato e una migliore fruibilità per espositori e visitatori.

Il filo conduttore di quest'anno è racchiuso nel tema guida: "Il gusto di creare il domani". Un titolo che è al tempo stesso una dichiarazione d'intenti e un piano d'azione, ponendo l'accento sulla responsabilità e sull'energia necessarie per costruire il futuro del comparto.

Al centro del dibattito e delle aree espositive ci saranno il ricambio generazionale, il passaggio di competenze dai grandi maestri artigiani ai giovani talenti, l'innovazione digitale

delle imprese e la sostenibilità?, intesa non più solo come trend ma come requisito fondamentale per la sopravvivenza stessa delle filiere locali. E saranno tanti i giovani, sia nel settore food e sia in quello dello spazio wine che debutteranno a Golosaria, considerato un incubatore di innovazione e creatività?

Ora, all'interno della nuova maglia espositiva, i visitatori saranno guidati alla scoperta dei produttori delle macro-aree storiche (Agora?, Food, Wine e Cucine di Strada), ma troveranno anche speciali focus, dedicati alle famiglie, alle startup agroalimentari e all'enoturismo nelle sue diverse sfaccettature. Il programma completo degli oltre 50 eventi previsti — tra premiazioni, show-cooking e masterclass dedicate al vino — e le modalità di partecipazione sono sul portale ufficiale golosaria.it.

L'apertura della manifestazione, sabato 31 ottobre, saluterà le tre regioni che, insieme alla Lombardia, hanno scelto Golosaria per comunicare le proprie eccellenze: la Calabria, la Liguria e la Regione Siciliana che porterà a Milano Mediterraria Expo. Quindi il talk show inaugurale con il filosofo **Massimo Dona?** chiamato a dialogare con **Paolo Massobrio** sulle filiere del vino, del grano e della birra e con i loro protagonisti. Che poi saliranno sul palco con molti altri per le premiazioni, a iniziare dai Campioni del Golosario 2026. Al termine un momento conclusivo sul gusto di creare il domani secondo il maestro **Iginio Massari** e il figlio **Nicola**.

Nel frattempo gli stand dei magnifici produttori di cose buone, degli show-cooking e delle cucine di strada saranno aperti per accogliere il pubblico. E così nell'area Wine, con lo spazio delle masterclass e quello dei produttori selezionati, cui si accede con un secondo ticket di ingresso. Ma nell'area principale l'enoteca di Golosaria proporrà 150 etichette Top, per salutare la 25esima edizione di Top Hundred, la selezione dei migliori vini d'Italia di **Marco Gatti** e Paolo Massobrio che saliranno sul palco domenica mattina, accanto alle 12 migliori esperienze di enoturismo, secondo la guida IlGolosario Wine tour.

Domenica pomeriggio sarà il momento dedicato alle migliori botteghe d'Italia, ma anche di una riflessione sull'accoglienza, con **Federico Menetto** che presenterà ai pizzaioli contemporanei il dialogo del libro collettivo "Caro Ospite". Lunedì sarà il grande giorno della ristorazione italiana, premiata con le corone e i faccini radiosi della guida IlGolosario ristoranti.

Fra le curiosità di Golosaria: lo spazio dei Piccoli Buongustai, con i laboratori di Rudy e le sue bontà; lo stand di Butternut Box che invece proporrà il tema del gusto per gli amici a quattro zampe; i clown ingaggiati da Comieco, per favorire la corretta raccolta differenziata. Occasione unica sarà la possibilità di fare una foto con Il "Trofeo Senza Fine", l'originale e

iconico premio destinato al vincitore del Giro d'Italia, presente nello stand di Lauretana, l'acqua piu? leggera d'Europa, che accompagnera? l'evento per i tre giorni, con diverse iniziative.