



## “ORIGINE LOMELLINA” A GOLOSARIA 2013 – GAL PROKOPARA (CRACOVIA) A LEZIONE DI “METODO GAL LOMELLINA”

GAL Lomellina si prepara a un intenso weekend. Il marchio dei prodotti tipici “Origine Lomellina”, dopo il debutto all’Urban Center di Milano e la vincente esperienza a Sol&Agrifood – Vinitaly, approda a un’importante appuntamento fieristico del food&wine: Golosaria 2013, che si svolgerà a Milano, presso lo Studio Super + in via Tortona, nei giorni 16-17-18 novembre 2013. Grazie alla partnership tra GAL Lomellina e Club Papillon di Paolo Massobrio, ideatore e promotore di Golosaria, “Origine Lomellina” avrà un’area interamente dedicata ai prodotti tipici del territorio, una “piazza” del gusto dai sapori lomellini.

Oltre al Gruppo di Azione Locale, prenderanno parte a Golosaria le seguenti **aziende**:

Tenuta Molino Taverna - Cilavegna  
La Corte Ghiotta – Velezzo  
Tenuta San Giovanni – Olevano Lomellina  
L’Oca di Sant’Albino – Mortara  
Cascina Alberona – Mortara  
Sapori di Simone Accardo - Robbio  
Azienda Agricola 2M – Cilavegna  
Mulino Di Suardi – Cooperativa Ottolini – Suardi  
Le Campanelle – Suardi  
Pro Loco Dorno

I prodotti “Origine Lomellina” saranno veri e propri protagonisti di Golosaria 2013. Le eccellenze enogastronomiche saranno infatti cucinati da tre illustri chef in tre **show cooking** nel corso dei tre giorni di manifestazione: tre veri e propri momenti clou in cui saranno i prodotti lomellini davanti ai riflettori:

“**Il finger della risaia**” – i prodotti saranno cucinati da Lorenzo Santi, chef di La prova del cuoco – sabato 16 novembre alle ore 20.00

“**Pasta ripiena da corte: il segreto dei ravioli d’oca**” – i prodotti saranno cucinati dallo chef Enrico Bartolini - domenica 17 novembre alle ore 13.00

tematiche | identità + gusto  
con | Enrico Bartolini

“**Il riposo del risotto**” - il Carnaroli sarà cucinato dallo chef Alessandro Dentone – Domenica 16 novembre alle ore 14.15

Tre varietà di riso lomellino (Carnaroli, Sant’Andrea e Nero di Lomellina) saranno inseriti nel menù ufficiale di Golosaria Eat, la “piazza” gastronomica della kermesse.

## VISITA DEL GAL PROKOPARA (CRACOVIA)

Il “metodo GAL Lomellina” ha superato i confini nazionali, incuriosendo e suscitando l’interesse di un GAL Polacco. Da giovedì 14 novembre a domenica 17 sarà presente in Lomellina una delegazione del GAL Prokopara, della regione di Cracovia. I rappresentanti del Gruppo di Azione Locale polacco avranno modo di scoprire le bellezze culturali e artistiche del territorio, ma soprattutto di osservare le realtà aziendali aderenti a GAL Lomellina, imparando la metodologia della produzione, lo sviluppo, la commercializzazione dei prodotti e cercando di esportare il modello di “marketing territoriale”, proposto da GAL Lomellina, in Polonia.