ENOGASTRONOMICA 2019: IL 1° GIORNO NON SI SCORDA MAI



Grande successo per il primo giorno della manifestazione Enogastronomica alla Fortezza da basso. Fino a domenica 8 dicembre mostra mercato con cooking show, assaggi e MasterClass.

Enogastronomica 2019: 8 – 9 e 10 Dicembre

Partenza col botto per Enogastronomica 2019, la rassegna organizzata da Confesercenti Firenze in collaborazione con Cia Toscana Centro, Legacoop Toscana, Consorzio Vino Chianti e Fisar Firenze, e col contributo della Camera di Commercio di Firenze. Fino a domenica 8 dicembre un calendario con cooking show, tra chef stellati e pizzaioli di fama, più degustazioni, mostra mercato e MasterClass.

Orari MasterClass



Raccontando la Toscana tramite la cultura e i valori legati all'enogastronomia.

Appassionati e addetti ai lavori hanno assaggiato il gelato con il fagiolo zolfino, o si sono fatti raccontare i vini della "Tognazza" dalla viva voce dell'attore Gianmarco Tognazzi. Nel pomeriggio il momento inaugurale, con il Presidente del Consiglio Regionale della Toscana, Eugenio Giani, l'Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Toscana Stefano Ciuoffo, il Presidente del Consiglio Comunale di Firenze, Luca Milani, l'assessore fiorentino al commercio Federico Gianassi il Presidente della Confesercenti di Firenze, Claudio Bianchi, il Presidente della CIA Toscana Centro, Sandro Orlandini, il Presidente della Lega Coop Toscana Agroalimentare, Massimo Carlotti, il Presidente del Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi, il Presidente della Fisar Firenze, Aldo Mussio.

L'appuntamento continua domani e domenica alla Fortezza da Basso, al piano attico del padiglione Spadolini. L'evento che intende valorizzare le materie prime e i protagonisti del mondo enogastronomico toscano e italiano, mettendone in mostra le eccellenze produttive e raccontando la Toscana dal punto di vista della cultura e dei valori legati all'enogastronomia.



I MasterClass e i cooking show all'Enogastronomica 2019

Enogastronomica è infatti un "tasting & market", un momento di degustazione in cui è possibile acquistare le materie prime direttamente dai produttori presenti. Rivolta non solo agli addetti ai lavori ma al grande pubblico di curiosi e appassionati, e con un occhio di riguardo a momenti interattivi come degustazioni guidate (curate da Leonardo Romanelli), MasterClass e cooking show, Enogastronomica darà ampio spazio al bello, al buono e al ben fatto della Toscana.

In particolare, il mondo dell'agroalimentare di qualità viene declinato in una serie di appuntamenti tematici: oltre alla mostra mercato, sono previsti infatti incontri con i produttori, degustazioni guidate di vino, olio e birra, cooking show e workshop su diversi prodotti, a partire dagli "spirits" made in Tuscany, ribadendo così il ruolo della manifestazione come osservatorio delle tendenze del settore.

Se nei due giorni residui di Enogastronomica il piano attico del padiglione Spadolini ospiterà oltre 100 produttori, a cucinare per i visitatori saranno 6 chef (Cristian Borchi, Ardit Curri, Andrea Perini, Stefano Pinciaroli, Maria Probst ed Edoardo Tilli) e 8 pizzaioli (Giovanni Santarpia, Romualdo Rizzuti, Michele Leo, Matteo Aloe, Gabriele Tonti, Alfonso Vitale, Pierluigi Madeo, Michele Viceconte e Donato Menechella).



Gli spirits Toscani: degustazioni di Vermouth e Negroni

Nelle sale degustazione, con l'aiuto di Fisar verranno raccontati alcuni dei vini più interessanti del panorama enologico toscano. Spazio anche all'olio, con assaggi a tema, e agli spirits made in Tuscany, con Master-Class sue Vermouth e Negroni tenute dal barman Paolo Ponzo. In tutti gli eventi, prezioso è il supporto degli studenti dell'istituto alberghiero "Chino Chini" di Borgo San Lorenzo (Fi) così come del "Saffi" di Firenze.

Ogni esperienza può essere prenotata sul sito enogastronomica.org, ed è consigliabile riservare un posto, alla luce di una capienza massima di 50 posti per ogni appuntamento. A gestire i contenuti sono i giornalisti Leonardo Romanelli e Marco Gemelli, rispettivamente per la parte del vino e del food. Obiettivo è dar vita a tre giornate di full immersion per far conoscere, assaggiare e acquistare le eccellenze del patrimonio enogastronomico toscano e italiano.

Inoltre, venerdì 6 dicembre alle 15 andrà in scena un workshop dedicato al presente e al futuro dell'informazione enogastronomica periodica cartacea nazionale, organizzato insieme ad Aset Toscana con la partecipazione di direttori e capiredattori di testate come Food & Wine Italia, Italia a Tavola, Ristoranti, La

Grande Cucina, Food & Travel Italia, La Cucina Italiana, Pambianco Wine & Food e Firenze Spettacolo, moderata dal giornalista Stefano Tesi.



Dopo la positiva esperienza del 2018, inoltre, Università della BirraTM, l'innovativo polo didattico di Heineken Italia focalizzato sulla formazione professionale in ambito birrario per gli operatori del canale Ho.Re.Ca. e della distribuzione moderna, torna anche nell'edizione 2019 a Enogastronomica aprendo, per l'occasione, i propri corsi anche agli appassionati di questa bevanda millenaria.

Il calendario prevede incontri con pillole di cultura birraria, a cura dei docenti dell'Università della BirraTM, dedicati agli ingredienti e alle fasi di produzione, agli stili, alla spillatura e ai segreti per il servizio della birra perfetta.

Gli chef fiorentini e toscani

Infine, nei giorni di Enogastronomica verrà allestito un momento speciale con gli chef fiorentini e toscani che hanno aderito all'iniziativa di solidarietà con Venezia – lanciata da Paolo Gori (Da Burde) e coordinata da Gemelli e Romanelli – di servire nei rispettivi ristoranti un piatto di baccalà mantecato e devolvere il ricavato a favore della ricostruzione post-allagamento.

L’evento ha il patrocinio della Regione Toscana e di Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio. Un particolare ringraziamento va poi a Mirko Giaconi di Inox Metal che come partner tecnico ha messo a disposizione della rassegna tutte le attrezzature necessarie per i cooking show.



Informazioni:

Per partecipare a Enogastronomica è necessario essere in possesso del kit degustazione composto dal cal-

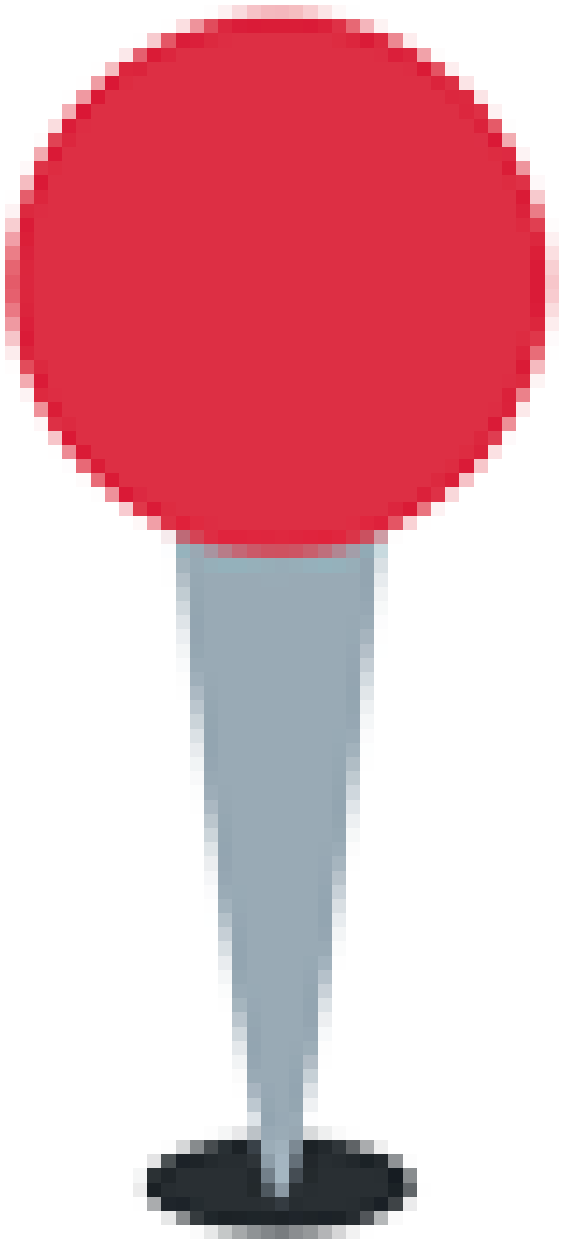
ice in vetro e una tracolla porta-bicchiere, grazie al quale si potrà godere di una serie di assaggi gratuiti agli stand che partecipano all'evento, con esclusione dei punti ristoro nell'area dedicata.

Orari:

sabato 7 dicembre: 11 – 22 (area ristoro fino alle 23)

domenica 8 dicembre: 12 – 21 (area ristoro fino alle 22,30)

Orari MasterClass



PER APPROFONDIRE:

Save The Date: arriva Enogastronomica 2019, 6-7-8 dicembre a Firenze

La 95esima edizione di Pitti Immagine Uomo

La Toscana ai TripAdvisor Travellers’Choice Restaurants

Solidarietà: Italian Chef Charity Night al Forte Belvedere

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Comunicato Stampa Marco Gemelli