

SAVE THE DATE: ARRIVA ENOGASTRONOMICA 2019, 6-7-8 DICEMBRE A FIRENZE



Save the date. Segnatevi queste tre date: 6-7-8 dicembre 2019, un weekend enogastronomico di altro profilo, alla Fortezza da Basso. Enogastronomica 2019 va in scena scoppiettante nell'attico del padiglione centrale Spadolini. 22 cooking show, tra chef stellati e pizzaioli di fama, oltre a degustazioni, mostra mercato, masterclass e workshop.

Enogastronomica 2019: il buono e il bello della Toscana alla Fortezza da Basso

Orari MasterClass

Una pirotecchia del **buon gusto e curiosità culinarie** da non perdersi assolutamente: **Enogastronomia 2019**, l'evento a Firenze da appuntare in agenda per il prossimo weekend.

Vuoi partecipare gratuitamente ad una MasterClass di Enogastronomia 2019? Abbiamo 10 biglietti omaggio da regalarti. Ne vuoi uno? leggi l'articolo e scopri come vincerlo.



Cambiano gli spazi e la location, ma rimangono lo spirito e la formula di Enogastronomia 2019, l'evento fiorentino 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.

A gestire i contenuti di queste tre giornate di *full immersion* nel **gusto toscano** saranno i giornalisti **Leonardo Romanelli** e **Marco Gemelli**, rispettivamente per la parte del vino e del food.

Nata in seguito all'esperienza della "**Biennale**", Enogastronomia 2019 è organizzata da **Confesercenti Firenze** in collaborazione con **Cia Toscana** (Confederazione Italiana Agricoltori Toscana), **Legacoop Toscana**, **Consorzio Vino Chianti** e **Fisar Firenze**, con il contributo della **Camera di Commercio di Firenze**. Inoltre gode del patrocinio delle **Regione Toscana**, della **Città Metropolitana di Firenze**, del **Comune di Firenze** e di **Vetrina Toscana** (progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio).



Enogastronomica 2019: degustazioni guidate, masterclass e cooking show

Enogastronomica 2019 non è solo rivolta agli **addetti ai lavori**, ma anche al grande pubblico di **curiosi e appassionati** che potranno beneficiare di momenti interattivi come **degustazioni guidate** (curate da Leonardo Romanelli), **masterclass** e **cooking show**. Insomma, il buono e il bello della Toscana del cibo, del vino, tutto concentrato in un **unico grande padiglione** che vedrà anche una lunga serie di **appuntamenti tematici**: oltre alla mostra mercato, sono previsti infatti incontri coi produttori, degustazioni guidate di vino, olio e birra, cooking show e workshop su **diversi prodotti**, a cominciare dagli **spirits made in Tuscany**, a dimostrazione dell'importante ruolo della manifestazione come **osservatorio delle tendenze** del settore.

I **produttori** che si potranno incontrare a **Enogastronomica 2019** saranno oltre 100, mentre cucineranno per i visitatori ben **9 chef** (Cristian Borchì, Deborah Corsi, Ardit Curri, **Andrea Perini**, Stefano Pinciaroli, Maria Prost, **Beatrice Segoni**, Gentian Shehi ed **Edoardo Tilli**) e **13 pizzaioli** (Giovanni Santarpia, Romualdo Rizzuti, Mario Cipriano, Marco Manzi, Michele Leo, Gabriele Dani, **Matteo Aloe**, Gabriele

Tonti, Alfonso Vitale, Pierluigi Madeo, Michele Viceconte, Donato Menechella e Carmine Salzano).

👉 **Leggi anche: [Edoardo Tilli: il Bianconiglio-chef di Podere Belvedere e le sue magie culinarie](#)**



Le degustazioni dei vini

Nelle **sale degustazione**, in collaborazione con **FISAR**, verranno narrati alcuni dei **vini più interessanti** del panorama enologico toscano. E ci sarà ampio spazio anche per l'olio, con assaggi a tema, e per gli *spirits made in Tuscany*, con MasterClass su **vermouth** e **Negroni** tenute dal barman **Paolo Ponso**. In tutti gli eventi sarà prezioso il supporto degli **studenti degli istituti alberghieri "Aurelio Saffi" di Firenze e "Chino Chini" di Borgo San Lorenzo (FI)**.



Enogastronomia e carta stampata

Altro appuntamento da segnarsi: **venerdì 6 dicembre**, alle 15:00, si terrà 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 a Tavola, Ristoranti, Italia Squisita, Food & Travel, La Cucina Italiana, Pambianco Wine & Food** e **Firenze Spettacolo**, moderata dal giornalista Stefano Tesi.

Durante i giorni di Enogastronomia 2019 verrà inoltre organizzato un **momento speciale** insieme agli chef fiorentini e toscani che hanno aderito all'**iniziativa di solidarietà con Venezia** - lanciata da Paolo Gori (Da Burde) e coordinata da Marco Gemelli e Leonardo Romanelli - servendo nei rispettivi ristoranti un **piatto di baccalà mantecato** per devolvere il ricavato a favore della ricostruzione post-allagamento.

👉 **Leggi anche: [Berberè, gli Aloe bros raccontano i segreti della loro pizza di successo](#)**



L'Università della BirraTM a Enogastronomia 2019

Infine, come conseguenza della positiva esperienza del 2018, **Università della BirraTM**, l'innovativo **polo didattico di Heineken Italia** incentrato sulla formazione professionale in ambito birrario per gli operatori del canale Ho.Re.Ca. e della **distribuzione moderna**, fa il suo ritorno a Enogastronomia 2019 aprendo, per l'occasione, i propri corsi anche agli **appassionati**.

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**.



Enogastronomia 2019, un punto di riferimento per l'enogastronomia toscana

"Enogastronomia" - dichiara il presidente del Consiglio regionale, **Eugenio Giani** - *"sta diventando un punto di riferimento per un settore che ormai ha un profilo istituzionale, motore della crescita e valorizzazione della Toscana. Un evento in grado di risvegliare sinergie di attrazione turistica a livello internazionale, incentrate sulle produzioni agricole di qualità, dal vino all'olio, dal tartufo ai prodotti caseari."*

"La Regione Toscana" - continua l'assessore regionale **Stefano Ciuoffo** - *"è conosciuta per il proprio patrimonio artistico e culturale, ma anche per il vino, la sua tradizione culinaria e le eccellenze dei*

suoi territori. Non promuovere tutto ciò significherebbe perdere un'occasione: con **Confesercenti** e **Vet-rina Toscana**, sosteniamo un settore assolutamente rilevante."



Orari di Enogastronomia 2019

Venerdì 6 dicembre: 14.30 – 22 (area ristoro fino a mezzanotte)

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

Domenica 8 dicembre: 11 – 21 (area ristoro fino alle 22,30)

Clicca qui per scoprire gli orari delle MasterClass, degustazioni e cooking-show.

Orari MasterClass

PER APPROFONDIRE:

☞ **Andrea Perini, lo chef dell'Olio EVO**

☞ **Mortadella di Prato, cronaca di un viaggio sensoriale con la nuova Igp**

☛ **Fortezza da Basso di Firenze: dalla costruzione a Firenze Fiera**

☛ **Chef Charity Night: la solidarietà è gustosa!**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople