

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: Enogastronomica 2019, l'evento a Firenze da appuntare in agenda per il prossimo weekend.

Vuoi partecipare gratuitamente ad una MasterClass di Enogastronomica 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 Enogastronomica 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", Enogastronomica 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 Pinciarioli, 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 Ponzo.

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 Enogastronomica 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 Enogastronomica 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.



## Enogastronomica 2019, un punto di riferimento per l'enogastronomia toscana

*"Enogastronomica" - 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 Vetrina 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](#)



