

Tuscanypeople

FOOD AND WINE IN PROGRESS: ALLA STAZIONE LEOPOLDA LA TERZA EDIZIONE



A Firenze dal 2 al 3 dicembre torna *Food and Wine in progress* il grande evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche. Cresce l'evento promosso a Firenze dall'Unione regionale cuochi toscani, dall'Ais Toscana e Cocktail in the world in collaborazione con Confcommercio, Confartigianato e Coldiretti Toscana e l'Associazione Macellai. Le figure professionali di un settore in continua evoluzione a confronto. Novità per il pubblico degli appassionati

Food and wine in progress: alla Stazione Leopolda la terza edizione

Una nuova edizione di ***Food and Wine in progress*** è alle porte, la terza per la precisione, che arriva

Tuscanypeople

con tante novità legate al mondo dell'**enogastronomia** e dei **cocktail** e la scelta del fine settimana per favorire un pubblico più ampio e non solo di settore. Alla **Stazione Leopolda** dal 2 al 3 dicembre, dalle 10 alle 19, gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Toscani**, i sommelier dell'**Associazione italiana Sommelier Toscana** e i mixologist di **Cocktail in the world**, daranno ancora vita a una vetrina unica nel suo genere. Il mondo del *food and wine* di qualità sarà protagonista con degustazioni, seminari, momenti di approfondimento e tanti produttori da incontrare.



Anche per questa edizione prosegue la collaborazione con **Coldiretti** e **Confcommercio Toscana** che raccoglierà in fiera anche i macellai e i panificatori. Ancora una volta insomma i cuochi, i sommelier ed i barman si metteranno in gioco percorrendo il **filone dell'avanguardia**, della ricerca e della sperimentazione del settore.

Le dichiarazioni

Sostenitore della manifestazione fin dalla sua prima edizione è il **Presidente del Consiglio Regionale della Toscana** Eugenio Giani, il quale con soddisfazione afferma che *"Food and Wine in progress nasce insieme al nostro mandato e siamo orgogliosi di poter dire oggi che è cresciuta grazie all'impegno di tutti. L'evento di riferimento per le **eccellenze enogastronomiche toscane**, in un momento in cui proprio la nostra enogastronomia è uno dei traini turistici più importanti"*.

Tuscanypeople

Allo stesso modo, a dare il proprio appoggio a tale evento fin dal suo debutto nel 2015 è altresì la **Vi-cepresidente del Consiglio Regionale della Toscana** Lucia De Robertis, la quale tiene a sottolineare che *“se mettiamo insieme istituzioni, associazioni e operatori del settore in **Toscana** con l’**enogastronomia** vinciamo nel mondo. Occorre poi utilizzare queste manifestazioni anche per riflettere sulla formazione di professionisti dell’**ospitalità** e gli agricoltori perché rappresentano il **futuro dell’economia**”*.



Le novità

Le novità portate in scena dai **cuochi toscani**. Per quanto riguarda l’area dedicata al cibo e alla cucina, gestita dall’**Unione Regionale dei Cuochi Toscani**, una nuova proposta: “Toscana Food and Wine experience”, una rassegna di cibo, vino e cooking show che vedrà interpreti in prevalenza **giovani cuochi emergenti toscani** i cui piatti verranno accompagnati da vini in abbinamento proposti da sommelier aderenti ad **AIS Toscana**.

Venticinque cuochi al giorno si alterneranno nella preparazione di piatti legati alla **cucina toscana creativa** attingendo dal paniere dei prodotti toscani ed ispirandosi alle tradizioni. I piatti e la filosofia di costruzione verranno presentati sul palco durante i **cooking show** ed il pubblico, per la prima volta rispetto alle precedenti edizioni, potrà degustarli dalle ore 15 alle 19 il sabato e dalle 15 alle 19 la domenica.

Tuscanypeople

In scena il futuro della **cucina toscana**, proposte nuove e di avanguardia piatti creativi ed innovativi che rappresentano la tendenza in tavola. Una passerella di **piatti gourmet** che difficilmente si vedono in manifestazioni del genere ma che potrebbero trovarsi in cucine stellate o locali di livello. Dopo il gradimento degli scorsi anni si rinnova l'appuntamento con la **ristorazione classica** nell'area dedicata alla **cucina toscana** con corner animati da tutte le associazioni cuochi della regione con particolare attenzione ai **prodotti tipici** e caratterizzanti le diverse zone, dalla terra al mare.



Anche quest'anno, direttamente dalle mani del **Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi**, Rocco Pozzulo, verrà conferito ad illustri personaggi il riconoscimento di Ambasciatore della cucina italiana. Sarà presente, a riprova di una collaborazione nata ormai da alcuni anni tra **Unione Regionale Cuochi Toscani** ed **Associazione Italiana Celiachia**, uno spazio dedicato al mondo del senza glutine nel quale si alternerà una selezione di **piccole attività artigianali** operanti nel settore e rappresentative delle realtà toscane.

Lady Chef Toscane

Presenze integranti dell'evento anche le **Lady Chef Toscane** che, dopo la convention dello scorso anno, hanno consolidato il loro operato con la presenza in manifestazioni di livello, contest e presenze televisive. Le Lady Chef tornano a **Food and Wine in Progress** con tante proposte coinvolgenti rivolte a profession-

Tuscanypeople

isti ma anche alle donne che cucinano e sono madri, un modo diverso di vivere un ruolo ed una professione visto da donna a donna ma sempre mantenendo un profilo alto.

Da quest'anno parte anche l'**area cooking class**, una vera e propria classe con cucina attrezzata dove sarà possibile seguire degli incontri con professionisti. Si alterneranno ai fornelli i membri dell'**Equipe di Alta Cucina della Toscana**, Lady Chef, Cuochi del benessere, esperti in cucina senza glutine con presenze importanti legate anche ad una collaborazione con ALMA. Tra i tanti momenti che animeranno la cooking class anche uno spazio dedicato al sociale con il progetto "**Insieme a tavola**", un concorso rivolto a studenti diversamente abili in collaborazione con Amira.



Eccellenza Toscana

Oltre mille etichette dalla viticoltura toscana. La figura del sommelier e quella del cuoco, in linea con le finalità di **Food and Wine in Progress**, sono figure che interagiscono insieme non solo in questo evento, ma nel lavoro quotidiano.

«Per quanto riguarda il settore wine - commenta il Presidente AIS Toscana Osvaldo Baroncelli - l'evento è finalizzato al dialogo e al confronto tra associati, produttori, istituzioni, scuole alberghiere e mondo della comunicazione. Pensato per promuovere le produzioni enologiche e alimentari e al tempo stesso stimolare la

Tuscanypeople

World Mixologist

I migliori mixologist del mondo nel **World Mixology**. Effervescente l'area dedicata a Cocktail in the World Mixology che si aprirà con il "Main Event Cocktail Show" in cui si alterneranno masterclass, cooking show & bar con food e cocktail in abbinamento oltre alla presenza di numerosi ospiti internazionali come **Serhii Kodatskyi** (Presidente Federazione Barman Ucraina), **Artem Skapenko** (Capobarman Loger Art), **Salvo Longo** (Molinari Ambassador), **Karina Papushina** (Vincitrice Xenta Cup 2017). Come per le passate edizioni, grande attesa per il Main Event Contest che quest'anno avrà come tema "L'Ancienne Pharmacie, l'arte delle Homemade" e che vedrà la premiazione dei partecipanti **Domenica 3 Dicembre** alle 18.30.



Come sempre, filo conduttore dell'evento, nato da un'idea di Danny Del Monaco, Adrian Everest, Mattia Pozzi e Stefano Mazzi, la valorizzazione del prodotto **Made in Italy** con cui dovranno cimentarsi i partecipanti al contest.

Confcommercio & Food and Wine in Progress

La **Confcommercio** a Food and Wine in Progress. Anche quest'anno Confcommercio Toscana rinnova la partecipazione a "Food and wine in Progress" con i suoi macellai e i panificatori. Le **federazioni regionali** del settore, Federcarni e Assipan Toscana, avranno infatti a disposizione un grande stand dedicato all'esposizione e vendita dei loro prodotti, ma anche alle **dimostrazioni pratiche**.

Tuscanypeople

Dai carpacci ai pronti a cuocere della macelleria 2.0, che assecondano le esigenze di gusto, leggerezza e praticità delle famiglie moderne, fino alle più tradizionali tecniche di taglio e preparazione della carne, saranno molti i **segreti del mestiere** che i macellai riveleranno al pubblico.



Anche i **panificatori** daranno spettacolo impastando in diretta pani, focacce, dolci e biscotti che hanno fatto la storia dei forni toscani e che il pubblico potrà assaggiare sul posto o acquistare a portar via. A collaborare con macellai e panificatori durante i **cooking show** ci saranno anche chef, ristoratori e sommelier, che intorno a carne e prodotti da forno costruiranno pietanze in grado di esaltarne all'ennesima potenza il gusto e la qualità.

«Con **Food and Wine in Progress** si celebra il grande valore della ristorazione italiana attraverso le figure professionali che lavorano all'interno delle imprese. È un momento importante di confronto, crescita e orgoglio per una categoria che dedica la sua vita ad una missione: far star bene le persone», ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano.

Confartigianato & Food and Wine in Progress

Confartigianato a *Food and Wine in Progress*. «Siamo lieti di unirvi a questa importante e prestigiosa iniziativa perché, come il nostro artigianato, valorizza l'eccellenza, la qualità e l'**hand made** del territorio. Abbiamo perciò collaborato con entusiasmo con l'organizzazione per arricchire questa edizione con il meglio del

Tuscanypeople

food fiorentino e toscano», ha commentato **Giovanni Guidarelli**, responsabile Confartigianato Alimentazione Firenze.



Coldiretti & Food and Wine in Progress

Gli agricoltori di Coldiretti a *Food and Wine in Progress*. *“Torna il prestigioso appuntamento sigillo del connubio fra buon cibo e buon vino. Quello del vino è un argomento quanto mai importante per la Toscana - ha detto Tulio Marcelli, **Presidente di Coldiretti Toscana** - dove le superficie vitate sono oltre 59mila ettari con una produzione di circa 3milioni e 500mila quintali di uve che vengono trasformati in 2milioni e 800mila ettolitri di vino.*

*La **Toscana del vino** rappresenta il 6.3% del vino italiano attestandosi come sesta regione per produzione. Il **settore vitivinicolo**, uno dei punti di forza dell'**agricoltura toscana**, mostra una grande vitalità, che si traduce in un aumento degli investimenti e nella profonda riorganizzazione delle aziende e della filiera. Una decisa svolta verso la **qualità** che ha permesso di conquistare primati nel mondo dove in prati-*

Tuscanypeople

ca una bottiglia su cinque di vino italiano bevuta oltre confine, viene dalla nostra regione.



*La **Toscana** è uno scrigno di prodotti agro-alimentari di qualità - continua Marcelli - che rappresentano un **patrimonio** frutto del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità e le tradizioni alimentari, ed è un **bene comune**, non solo economico ma anche culturale, per l'intero Paese che oggi possiamo offrire con orgoglio a tutti coloro che intendono legare il food al territorio».*

***Tuscany News:** i comunicati stampa dei più importanti uffici stampa italiani sugli eventi made in Tuscany più interessanti, naturalmente selezionati da TuscanyPeople.*

Fonte: Ufficio Stampa Food & Wine in Progress