

TUSCANY FOOD AWARDS: LA TERZA EDIZIONE DEGLI OSCAR DELL'ENOGASTRONOMIA



Tornano gli Oscar dell'enogastronomia regionale con la 3° edizione dei Tuscany Food Awards, che si concludono con un Gala al Golf Le Pavoniere sabato 30 Marzo 2019, con la grande novità per Chef e Ristoranti.

Tuscany Food Awards: la terza edizione degli Oscar dell'enogastronomia

[Tuscany Food Awards](#)

Dall'olio alle birre fino ai formaggi: le eccellenze del territorio saranno ancora premiate e con questa edizione una grande novità: il concorso si apre agli chef e ristoranti che propongono rigorosamente prodotti regionali a km0!





Dopo il successo delle [due passate edizioni a Firenze e Lucca](#) riecco gli Oscar annuali, patrocinati dalla Regione Toscana e Coldiretti che si terranno il prossimo 30 Marzo in una location unica e singolare come il [Golf Le Pavoniere di Prato](#), dove durante una cena di gala, verranno premiate le aziende agroalimentari di 10 categorie. L'obiettivo è quello di valorizzare e riconoscere le eccellenze italiane nel food, riuscendo a comunicare in maniera efficace e costruendo una piattaforma d'evento che racconti i prodotti, le storie e le persone che contribuiscono all'unicità della Toscana.

Tutte le aziende d'eccellenza sono potenziali protagonisti degli Oscar, nessuno escluso, proprio per la natura meritocratica dei Tuscany Food Awards. Allo stesso modo le grandi aziende si mettono in gioco, consolidano la loro immagine e il posizionamento del loro brand. Attraverso i Tuscany Food Awards troveranno un canale per raccontarsi in maniera genuina, aprire il loro mondo e dimostrare il lavoro quotidiano alla ricerca dell'eccellenza.



Italy Food Awards

Gli Awards sono alla quarta edizione in Sardegna, alla seconda in Puglia e alla seconda in Piemonte e prossimamente in Veneto.

Divisi in 10 categorie che corrispondono alle produzioni più caratteristiche (Birre artigianali, dolci tipici, formaggi, tartufi, liquori, olio, pane, salumi, vino, conserve e speciali). I Tuscany Food Awards vogliono essere un'occasione per riunire in una speciale serata tutti i protagonisti del mondo agroalimentare che contribuiscono a tenere alto il nome della Toscana nel mondo, portando sulle tavole prodotti di altissima qualità.

I giudici e i presidenti della giuria - uno per categoria - sono al lavoro e sono stati selezionati tra i massimi



esperti nel mondo dell'agroalimentare e attraverso una degustazione alla cieca per garantire il massimo della trasparenza e dell'imparzialità. Il compito della giuria sarà quello di premiare le migliori produzioni toscane, dando loro la possibilità di farsi conoscere ai consumatori e ai buyer. Gli Awards regionali sono tutti sotto l'egida dell'Associazione Italy Food Awards.



Il Gala di premiazione dei Tuscany Food Awards

L'evento - cui è stimata la partecipazione dei produttori, buyer, autorità, giornalisti, blogger e addetti ai lavori - sarà il momento principale di visibilità per tutti i partner che avranno contribuito alla realizzazione della serata.

Le aziende potranno iscriversi sul sito tuscanysfoodawards.com fin da subito e potranno iscriversi indistintamente tutti gli chef che lavorano per proprio conto o per ristoranti anche non necessariamente localizzati nella regione di appartenenza al premio. Unica prerogativa è che per le ricette vengano utilizzati prodotti a km0 o comunque del territorio.



Premiazione durante il Tuscany Food Awards 2017

Gli chef, previa iscrizione potranno inviare una propria ricetta, in versione cartacea o video, descrivendo esattamente il processo e i nomi dei prodotti utilizzati per la realizzazione della stessa. Se la ricetta rispetterà le caratteristiche richieste dalla giuria lo chef sarà invitato al “contest” e il vincitore sarà premiato durante il Gala di sabato 30 marzo dei Tuscany Food Awards.

Potranno iscriversi anche i ristoranti, osterie, trattorie Toscane e che propongono tassativamente menu regionali. Entro il mese di febbraio il ristorante riceverà la visita dei nostri “mystery guest” e il loro compito sarà quello di giudicare in che modo vengono trattati e cucinati i prodotti locali.

[Per Info](#)





Fonte: Ufficio Stampa Tuscany Food Awards