

## **FOOD AND WINE IN PROGRESS, ALLA LEOPOLDA LA TERZA EDIZIONE**

10 Ottobre 2017



FIRENZE – Una nuova edizione di Food and Wine in progress è alle porte, la terza per la precisione, che arriva 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 in cui 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.

Sostenitore della manifestazione fin dalla sua prima edizione è il presidente del Consiglio regionale della Toscana **Eugenio Giani**, il quale con soddisfazione in una nota afferma che "questa manifestazione è nata 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".

Allo stesso modo, a dare il proprio appoggio a tale evento fin dal suo debutto nel 2015 è altresì la Vicepresidente 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 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.

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.

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 professionisti 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.

"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 cultura, la conoscenza e la professionalità di cuochi e sommelier, protagonisti di un cambiamento del settore in continua evoluzione".

Con un ricco programma messo a punto per l'occasione Ais Toscana ripropone l'Eccellenza Toscana di oltre 1.000 etichette di 150 produttori toscani. Il taglio del nastro è fissato per sabato 2 dicembre alle 10.

Alle ore 11,00 il convegno.

"La comunicazione dell'enogastronomia... ieri, oggi... e domani?" un convegno incentrato su

passato presente e futuro della comunicazione in ambito enogastronomico. Fra i relatori il presidente dell'Associazione italiana sommelier **Antonello Maietta** e il presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo, il prof. **Attilio Scienza**, il critico gastronomico **Valerio Visintin**.

Confermate le sessioni di pillole di degustazione sul vino e sull'olio, al quale si aggiunge Ais Wine Tour per scoprire attraverso percorsi guidati le migliori espressioni enologiche della Toscana. Tra le novità presentate in fiera dall'Ais la prima edizione del premio Ais e Wine Tv e l'evento nell'evento: le bollicine toscane incontrano gli chef stellati e la moda nell'esclusiva area Alkrataz dalle ore 20,00. Nell'occasione sarà presentato il nuovo numero della rivista Sommelier Toscana.

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.

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.

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**.

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

“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, con una decisa svolta verso la qualità che ha permesso di conquistare primati nel mondo dove in pratica 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 – ha aggiunto 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”.