Food and Wine in Progress: presentato a Expo il Congresso della Fic

written by Rivista di Agraria.org | 4 agosto 2015

Nello spazio Toscana Fuori Expo, ai Chiostri dell'Umanitaria, Federazione italiana cuochi, Unione regionale cuochi toscani, Ais Toscana e Cocktail in the world hanno raccontato in anteprima i retroscena dell'evento in programma alla Leopolda che si preannuncia senza precedenti

Food and Wine in Progress. Visioni, valori e vantaggi. E' il titolo dell'evento che si svolgerà alla Stazione Leopolda di Firenze dall'8 all'10 novembre 2015. Promosso dalla Federazione italiana cuochi (Fic) e dall'Unione regionale cuochi toscani (Urct), con la preziosa partnership dell'Associazione italiana sommelier Toscana e Cocktail in the world, questo appuntamento è stato presentato in anteprima mercoledì 29 luglio negli spazi di Toscana Fuori Expo, presso i Chiostri dell'Umanitaria, con la collaborazione di Toscana Promozione. Cuore del progetto sarà il "XXVIII Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi" che per la prima volta ha voluto aprire le porte al pubblico, con un programma ricco di dibattiti, convegni didattici, cooking show, master, incontri con le Istituzioni, con i produttori Agroalimentari, con produttori di Vino, ristoratori, Sommelier, Barman ed altri attori del mondo dell'offerta enogastronomica italiana e internazionale. «Il tema del Congresso sarà il Cuoco 3.0 – annuncia il presidente della Fic, Rocco Pozzulo – e in questo contesto abbiamo riassunto in tre termini, valori, vantaggi e visioni, le tematiche che saranno approfondite e che porteranno per la prima volta alla stesura di un codice etico per il cuoco, un'occasione quindi importante per un settore in continua evoluzione che oggi rappresenta una voce importante nell'economia nazionale».

Nella splendida cornice della Stazione Leopolda, sede strategica dell'evento, sita a pochi metri dal centro storico di Firenze e facilmente raggiungibile da ogni direzione, nei suoi 4000 metri saranno allestite 4 aree. Durante la tre giorni si alterneranno ai fornelli i più prestigiosi cuochi del panorama Nazionale, che racconteranno al pubblico le loro esperienze, la propria filosofia gastronomica e cucineranno in diretta. La Nazionale Italiana Cuochi si esibirà in dimostrazioni e preparazioni, evidenziando le più affinate tecniche di cucina moderna. Sono attesi oltre 5 mila visitatori che potranno incontrare oltre 1.500 cuochi, tra i quali oltre venti stellati, 150 aziende vitivinicole in esposizione e altrettante legate ai settori del beverage e del food. Oltre 30 ore di cooking show con i migliori cuochi italiani, circa 200 sommelier Ais e ancora dibattiti, convegni e approfondimenti per avvicinare il consumatore al mondo dell'agroalimentare italiano con una formula mai sperimentata prima. «La Toscana con oltre 1.200 cuochi rappresenta un fiore all'occhiello per la Federazione e anche per questo siamo orgogliosi di ospitare dopo oltre quarant'anni il congresso – spiega Franco Mariani, presidente Urct – a maggior ragione se consideriamo che nella nostra regione da anni lavoriamo per valorizzare il patrimonio culturale enogastronomico, al quale riconosciamo un premio internazionale, il Premio Caterina de Medici».

L'Associazione Italiana Sommelier Toscana, che ad oggi conta 3.285 soci e 1.152 corsisti (di cui circa il 40% donne) frequentanti i 19 corsi attualmente avviati, sarà presente a Food&Wine in Progress con "Eccellenza di Toscana" che prevede degustazioni guidate da Sommeliers AIS dei migliori vini delle 150 Aziende Vinicole Toscane facenti parte della Guida 2016 di AIS Toscana, a cui si aggiunge la disponibilità di un'area specifica dedicata a degustazioni di selezioni speciali e verticali di annate particolari e una particolare attenzione a Master e Degustazioni di Abbinamento Cibo-Vino.

Cocktail in the world con "Mixology ed erbe aromatiche" offrirà un progetto di royalty volto a creare una vetrina per la promozione del bere responsabilmente, creare una rete di professionisti solida, offrire formazione e supporto nella comunicazione ad aziende del settore. Il taglio dei singoli eventi, sarà focalizzato all'abbinamento cocktail/cibo, Mixology per l'appunto, e al connubio con le erbe aromatiche.
Il motto è "qualità e non quantità".

Nei tre giorni aperti al pubblico, l'esposizione e la vendita di prodotti di nicchia che rappresentano l'eccellenza della toscanità in Italia e nel mondo nel rispetto della piramide alimentare. Quest'area esclusiva sarà riservata ai

consorzi IGP, DOP, ecc. e ad aziende medio/piccole che rappresentano la qualità sia nel prodotto che nell'intera filiera. Inoltre ci sarà un'esposizione di piccoli macchinari ed attrezzature tecnologiche moderne per operatori del settore Food&Wine.