Food & Wine in Progress a Firenze

written by Rivista di Agraria.org | 15 novembre 2017

Oltre mille etichette tra le più prestigiose dell'enologia del Granducato, rappresentative di oltre 150 produttori, riunite ancora una volta nell'Eccellenza di Toscana: sabato 2 e domenica 3 dicembre alla Stazione Leopolda di Firenze torna Food&Wine in progress, la terza edizione dell'evento organizzato da AIS Toscana, Unione Regionale Cuochi Toscani e Cocktail in the World per valorizzare le figure dei sommelier, degli chef e dei mixologist attraverso un programma ricco e vario ispirato all'avanguardia, alla ricerca e alla sperimentazione nel settore.

"Food & Wine in Progress è una occasione unica – spiega il **Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli** – *perché grazie alla sezione Eccellenza di Toscana si presenta come la sola manifestazione che riesce a mettere insieme i produttori di varie denominazioni di tutti i territori della vitivinicoltura toscana. Un evento che permette dunque agli enoappassionati di poter gustare le migliori espressioni dei terroir di tutta la regione, in un unico grande tasting che si accompagna ad un'altra importante realtà della nostra regione ovvero gli chef emergenti che nei due giorni di manifestazione si esibiranno in show cooking affiancati proprio dai nostri sommelier che consiglieranno quali vini abbinare ai piatti preparati in tempo reale. Questo ci permette altresì di sottolineare un'altra specificità di Food&Wine in progress* – aggiunge Baroncelli – *ovvero valorizzare la sinergia tra sommelier e cuochi, le due principali figure protagoniste del cambiamento nel settore che assumono una sempre maggiore complementarietà l'uno con l'altro".*

Infatti, nella sezione dedicata all'Eccellenza di Toscana, ai banchi d'assaggio si potranno degustare oltre mille etichette presentate da circa 150 produttori vitivinicoli in rappresentanza delle principali denominazioni regionali, singolarmente o seguendo i sommelier di AIS nei Wine Tour ovvero percorsi guidati alla scoperta delle migliori espressioni enologiche della regione. Nell'area degustazione sarà presente anche una delegazione di 8 produttori provenienti dalle aree vinicole più importanti della Germania mentre sono altresì in programma due degustazioni separate a numero chiuso (50 posti disponibili) Master Class Pinot Nero della Germania delle due prestigiose aziende Bernhard Huber e Friedrich Becker guidate da Cristiano Cini e Massimo Castellani.

Non mancheranno neppure le sessioni di AIS Wine School ovvero le pillole di degustazione sul vino e sull'olio dedicate ai neofiti o ai semplici appassionati che si avvicinano per la prima volta alla degustazione, per concludere il programma con 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 durante il quale sarà altresì presentato il nuovo numero della rivista Sommelier Toscana.

A inaugurare la terza edizione di Food&Wine in progress sarà sabato 2 dicembre alle 11 il convegno "La comunicazione dell'enogastronomia… ieri, oggi… e domani?" moderato dal giornalista enogastronomico conduttore della rubrica TG5 Gusto Gioacchino Bonsignore, incentrato su passato presente e futuro della comunicazione in ambito enogastronomico che prevede la partecipazione tra i relatori del Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta, del Presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo, del Prof. Attilio Scienza, del critico gastronomico Valerio Visintin, del Direttore del Master in Vini Italiani e Mercati Mondiali dell'Università Sant'Anna di Pisa Piero Tonutti, dell'editore della rivista Sommelier Toscana Matteo Parigi Bini, il Brand Ambassadeur di Wine TV Marco Rossi. Inoltre Luigi Moio illustrerà il suo libro "Il respiro del vino".

Novità in campo anche per l'Unione Regionale Cuochi Toscani, che gestirà l'area "Toscana Food and Wine experience", dedicata al cibo in cui si alterneranno cuochi emergenti alle prese con la preparazione di piatti legati alla cucina toscana creativa, attingendo dal paniere dei prodotti toscani ed ispirandosi alle tradizioni, per un totale di venticinque show cooking al giorno con abbinamento finale dei piatti con i vini consigliati dai sommelier di AIS Toscana. Protagonisti invece di cooking class le Lady Chef Toscane, i membri dell'Equipe di Alta Cucina della Toscana, Cuochi del benessere ed esperti in cucina senza glutine – grazie anche ad una collaborazione tra URCT e Associazione Italiana Celiachia e con presenze importanti legate anche ad una collaborazione con ALMA. In tale contesto ci sarà altresì uno spazio dedicato al sociale con il progetto "Insieme a tavola", un concorso rivolto a studenti diversamente abili in collaborazione con Amira. Rimanendo in ambito food, si rinnova altresì

l’appuntamento con la ristorazione classica dedicata alla cucina toscana e anche quest’anno si potrà assistere al conferimento, direttamente dalle mani del Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo, del riconoscimento di Ambasciatore della cucina italiana ad illustri personaggi.
Interessante programma anche per 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 e che vedrà la partecipazione 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). Filo conduttore dell’evento nato da un’idea di Danny Del Monaco, Adrian Everest, Mattia Pozzi e Stefano Mazzi sarà la valorizzazione del prodotto Made in Italy, tema con cui dovranno cimentarsi i partecipanti al Main Event Contest, la cui premiazione è prevista per domenica 3 Dicembre alle 18.30.

Confermate anche per questa edizione 2017 le collaborazioni con Confcommercio Toscana che rinnova la sua partecipazione con macellai e panificatori di Federcarni e Assipan Toscana negli spazi di esposizione e vendita – accompagnata da dimostrazioni pratiche – con Confarrtiginato Alimentazione Firenze e Coldiretti.
Il programma dettagliato è disponibile al sito ufficiale della manifestazione http://www.foodandwineinprogress.it/.

Fonte: AIS Toscana.
15/11/2017