FIRENZE, ALLA STAZIONE LEOPOLDA È PROPOSTA LA 3^EDIZIONE DI FOOD AND WINE IN PROGRESS, EVENTO DEDICATO ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE TOSCANE



Category: Enogastronomia

Dai migliori sommelier ai migliori chef italiani, passando per i barman e per i produttori di eccellenze enogastronomiche. Tutto pronto per la terza edizione di **Food and Wine in Progress**, il grande evento promosso dall'Unione regionale cuochi toscani (Urct), dall'Associazione italiana sommelier Toscana. Anche l'edizione 2017, si svolgerà alla Stazione Leopolda di Firenze da sabato 2 a domenica 3 dicembre con tante novità. Dalle 10 alle 19 il mondo dei sommelier e dei cuochi darà vita ad 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. Un evento pensato sia per gli operatori del settore che per gli appassionati di eccellenze enogastronomiche. Tra gli eventi da non perdere il convegno di apertura alle 11.00 sul tema "La comunicazione dell'enogastronomia ieri, oggi… e domani?" incentrato su passato presente e futuro della comunicazione in ambito enogastronomico.



"Eccellenza Toscana" e il mondo dei sommelier Ais

L'evento nell'evento, quello più atteso dagli appassionati di vino: torna infatti "Eccellenza Toscana" l'appuntamento promosso in fiera da Ais Toscana che porterà alla Leopolda oltre 1000 etichette di

150 produttori toscani diversi selezionati dai Sommelier Ais. Inoltre un ricco programma di appuntamenti e approfondimenti quello portato a Food and Wine in Progress da Ais Toscana con le sessioni di pillole di degustazione sul vino e sull'olio, gli AIS Wine Tour per scoprire attraverso percorsi guidati le migliori espressioni enologiche della Toscana. Tra le novità presentate in fiera il gemellaggio con alcuni produttori della Germania provenienti dalle zone più vocate della viticoltura d'oltralpe, 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 Alkatraz dalle ore 20.00. Nell'occasione sarà presentato il nuovo numero della rivista Sommelier Toscana.



I cuochi toscani tra saperi e sapori



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. Confermato l'appuntamento con la ristorazione classica nell'area dedicata alla cucina toscana con corner animati da tutte le associazioni cuochi della regione. Grazie alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia sarà presente uno spazio dedicato al mondo del senza glutine. Spazio anche per le Lady Chef Toscane con tante proposte coinvolgenti rivolte a professionisti, ma anche alle donne che cucinano. Da quest'anno parte anche l'area cooking class, una vera e propria classe con cucina attrezzata, in cui sarà possibile seguire degli incontri con professionisti.
Inoltre, anche per questa edizione prosegue la collaborazione con i Mixologist di Cocktail in the World, Coldiretti e Confcommercio Toscana, associazioni che raccoglieranno in fiera una selezione di agricoltori di qualità, oltre al mondo dei panificatori e dei macellai toscani.
Costo biglietto: ingresso 20 €, ingresso con registrazione on line 15 €, ingresso soci AIS, URCT, AIC, Confcommercio, Confartigianato, Coldiretti 10 €.

www.foodandwineinprogress.it

(i.c.)