Alla Leopolda di Firenze parata di stelle con Food and Wine in Progress

I migliori chef d'Italia sfileranno a Firenze, in occasione della seconda edizione di Food and Wine in Progress, l’evento promosso da AIS Toscana ed Unione Regionale Cuochi Toscani, in collaborazione con Confcommercio Toscana e Coldiretti Toscana. La kermesse sarà in scena dal 27 al 28 novembre negli spazi della Stazione Leopolda di Firenze. Due giorni in cui il settore dell’agroalimentare italiano e toscano sarà protagonista e rappresentato da una squadra di centinaia di cuochi, dei quali una quindicina stellati, e dalle 150 aziende vitivinicole toscane. Saranno il presidente della Federazione italiana cuochi, Rocco Pozzulo, e il presidente dell’Associazione italiana sommelier, Antonello Maietta, ad aprire con un botta e risposta sul futuro delle due professioni.

Poi spazio alle stelle: **Gennaro Esposito, Vito Mollica, Valeria Piccini, Mirko Rossi, Paolo Gramaglia, Giuseppe Di Iorio e Marco Scaglione**. E’ una piccola parte della parata di cuochi stellati che tra domenica e lunedì sfileranno ai fornelli della Leopolda per ricevere il riconoscimento Ambasciatori della cucina italiana, ma soprattutto per cucinare ai presenti piatti che stanno cambiando la storia della cucina italiana e internazionale. Due show cooking saranno infatti dedicati alla cucina etnica: in particolare, quella thailandese con il ristorante Naga Thai Bistrot di Prato - al quale verrà abbinato un cocktail preparato dai bar tender di Mixology - e giapponese, con il rinomato chef Hirohiko Shoda che preparerà un piatto accompagnato da birra.

Il pomeriggio di domenica 27 sarà tutto dedicato alla **Toscana d’Autunno**. Da Peter Brunel a Marco Stabile, passando per Maria Probst a Luciano Zazzeri. Poi ancora Beatrice Segoni, Silvia Baracchi, Matia Barciulli, Lorenzo Barsotti, , Sara Conforti, Deborah Corsi, Entiana Osmenzeza, Edoardo Tilli e Cristiano Tomei. Sono gli chef che nel pomeriggio di domenica 27 presenteranno un piatto che esprimerà la sua particolare visione della cucina autunnale toscana in abbinamento a un vino e un’azienda selezionati da Ais Toscana. Un momento dedicato all’interno di Toscana d’Autunno sarà rappresentato dall’arte della lampada proposta dagli chef Fabrizio Mazzantini e Matteo Santini mentre Barbara Lapini per conto di Lilt approfondirà il tema della sana alimentazione. Il lunedì mattina questo spazio sarà animati da diversi Istituti Alberghieri regionali che si sfideranno in un contest per la valorizzazione di prodotti a rischio di scomparsa.

L’Associazione Italiana Sommelier Toscana, che ad oggi conta 4 mila soci e centinaia di corsisti di cui circa il 40% donne, promuoverà all’interno di Food&Wine in Progress l’evento più significativo promosso durante l’anno, ”**Eccellenza di Toscana**” che prevede degustazioni guidate da Sommeliers AIS dei migliori vini delle 150 Aziende Vinicole Toscane facenti parte della Guida 2017 di AIS Toscana, a cui si aggiunge un ricco programma di incontri, come l’Ais Wine School per avvicinarsi al mondo dei sommelier, o i tanti wine tour promossi durante la due giorni e momenti di approfondimento e di degustazione sul futuro del vino toscano.
Lo spazio di **Italian Barman Style**, capitanato dal famoso bar tender Danny Del Monaco, ospiterà eventi ispirati all’abbinamento tra cocktail e cibo, Barman Show a cura di Cocktail in the World, dimostrazioni di preparazioni classiche e nuove tendenze a cura di Mixology, verrà altresì svolta attività di promozione del bere responsabile. Un settore, anche questo, che negli ultimi anni sta vivendo una crescita incredibile che porta lavoro a migliaia di giovani ragazzi che grazie allo studio sono riusciti a perfezionare l’offerta.