Food and Wine: tanti professionisti insieme alla Leopolda

food-and-wine-b9e311c3

Food and Wine in Progress. Visioni, valori e vantaggi. È questo 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), si avvarrà anche della partnership con l'Associazione italiana sommelier Toscana e Cocktail in the world.

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, show cooking, 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 e tre le tematiche protagoniste: valori, vantaggi e visioni, che porteranno per la prima volta alla stesura di un codice etico per il cuoco.

Nella splendida cornice della Stazione Leopolda, 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. L'Associazione Italiana Sommelier Toscana 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.

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, sono anche previste 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.

Il programma degli eventi è disponibile qui.