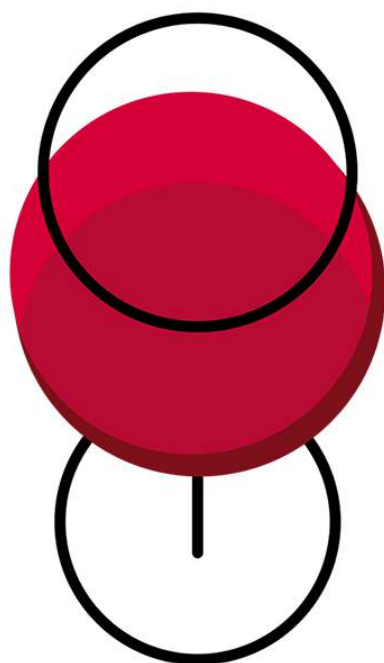
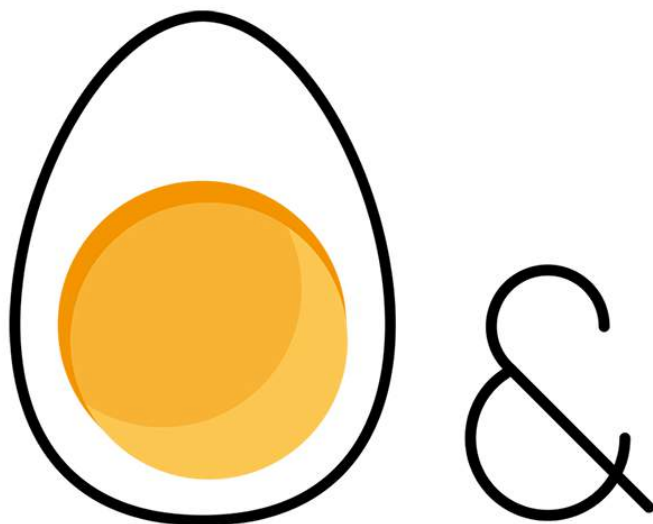


Toscana, terra di eccellenze

1-2 DICEMBRE 2018  
STAZIONE LEOPOLDA FIRENZE



# FOOD & WINE IN PRO GRESS 2018

Organizzazione:



Associazione Italiana Sommelier  
TOSCANA



Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Media Partner:





**I numeri del successo:**

**oltre 10.000** visitatori

**alta** visibilità mediatica

**3** conferenze stampa

**100** giornalisti di settore

**150** produttori di vino

**50** aziende food

**4** convegni

Toscana, terra di eccellenze



**FOOD &  
WINE  
IN PRO  
GRESS  
2018**



## **FOOD and Wine in Progress 2018** **Stazione Leopolda Firenze 1 e 2 Dicembre 2018**

**Progetto di Promozione ed Aggregazione delle Eccellenze Toscane con lo scopo di creare interesse, sviluppo e valore per il turismo enogastronomico.**

*Promosso e organizzato da:*

**Associazione Italiana Sommelier Toscana e Unione Regionale Cuochi Toscani**

AIS Toscana e Unione Regionale Cuochi Toscani organizzano a Firenze la terza edizione di Food & Wine in Progress. Si tratta di un modello di manifestazione già collaudato, finalizzato al dialogo e al confronto tra associati, produttori, istituzioni, scuole alberghiere e il mondo della comunicazione. Un progetto che nasce con l'intento di promuovere le produzioni Enologiche ed Agroalimentari, stimolare la cultura, la conoscenza e la professionalità e far sì che questi soggetti, in un contesto storico e socioeconomico in continua progressione, possano essere protagonisti nel cambiamento e nelle evoluzioni del settore, sviluppando ulteriormente il valore del turismo enogastronomico di qualità.

Fortemente voluto da AIS Toscana ed Unione Regionale Cuochi Toscani, dopo l'esperienza positiva del 2016 in cui i produttori attraverso momenti di presentazioni parlano delle eccellenze enogastronomiche di qualità, dell'innovazione e dello sviluppo del territorio in termini ricettivi, come denota l'utilizzo del termine "in progress" a testimoniare una volontà reciproca di aprirsi a nuove e attuali idee di sviluppo sinergico.

Il Cuoco, durante Master e Cooking Show, trasforma gli alimenti basandosi sulle conoscenze acquisite nell'arco della sua vita lavorativa, ma tenendo conto altresì delle nuove tecnologie, di nuovi concetti di alimentazione moderna, di nuove tendenze.

Il Sommelier si muove nel suo doppio ruolo di guida al consumatore (attraverso Master e degustazioni racconta l'essenza del vino, ne esalta le qualità, trasmette la tecnica della degustazione e promuove l'Eccellenza Toscana) e di figura fondamentale all'interno dei locali, dove propone i migliori abbinamenti tra cibo e vino e coordina la cantina in modo professionale per far sì che vino e cibo si sposino perfettamente tra loro e diano sempre il meglio in un rapporto di reciprocità. Reciprocità che si traduce nell'interazione biunivoca tra il sommelier e il cuoco: in linea con le finalità della manifestazione Food & Wine in Progress. Grazie alle reciproche competenze professionali, cuoco e sommelier possono consigliarsi reciprocamente in base alla disponibilità della cucina e viceversa in base alla maturazione del vino presente in cantina nel suo momento migliore per essere degustato. La crescente presenza di un pubblico più attento a questo dialogo è alla base di tale processo di crescita del pubblico nei confronti dell'abbinamento cibo vino che dà valore alla figura di entrambi, cuoco e sommelier.

L'apertura dell'evento al grande pubblico è sinonimo di ricerca di un dialogo diretto con il consumatore finale e con il territorio di riferimento e non più soltanto con gli addetti ai lavori. Perché per rendere consapevoli su ciò che consumiamo, su quali parametri dobbiamo basarci quando scegliamo un vino o un piatto al ristorante piuttosto che al negozio, è necessario sviluppare ed approfondirne la conoscenza, tramite specifici percorsi formativi ma anche prendendo parte a questi appuntamenti di promozione e valorizzazione.

**Toscana, terra di eccellenze**

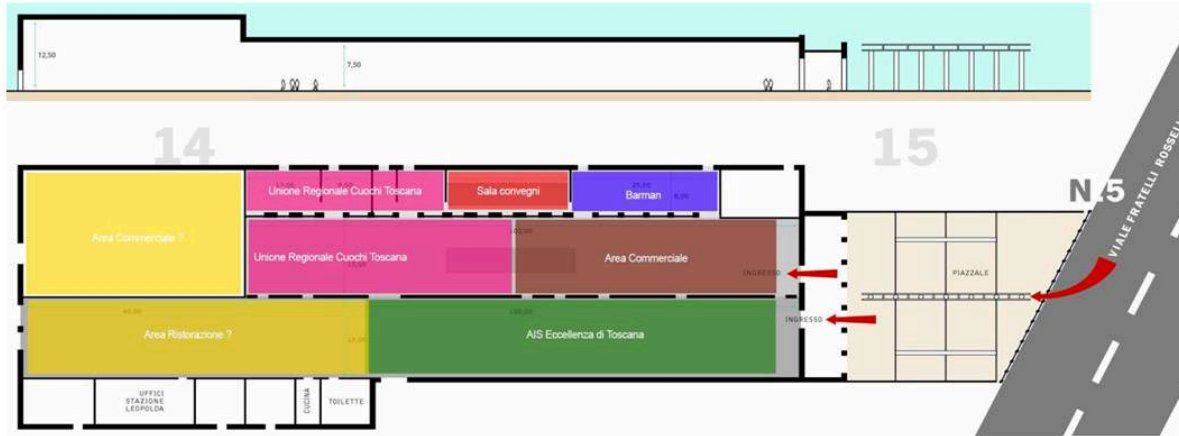


**FOOD &  
WINE  
IN PRO  
GRESS  
2018**

# FOOD and Wine in Progress 2018

## Stazione Leopolda Firenze 1 e 2 Dicembre 2018

### Le Attività



Presso l'Area espositiva commerciale, verrà svolta attività di promozione dei prodotti e produttori di eccellenze enogastronomiche della Toscana, a cui si affiancheranno altresì espositori di oggettistica per la tavola (tovaglie ricamate, cristalli, argenti e pregiate ceramiche), attività ricettive delle zone gastronomicamente più vocate della Toscana e si terranno focus mirati su prodotti tipici "di nicchia": naturali, biologici e senza glutine.

Presso lo spazio di Italian Barman Style si terranno 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 e verrà altresì svolta attività di promozione del bere consapevole.

Sul palco centrale si alterneranno a rotazione, durante le due giornate, cooking show con momenti dedicati anche all'abbinamento cibo-vino presentati da cuochi e sommelier.

Durante la due giorni sul palco si alterneranno anche chef stellati ai quali verrà consegnato il premio di "Ambasciatore della Cucina Italiana" da parte del Presidente della Federazione Italiana Cuochi e il premio "Ambasciatore del Vino Toscano" al sommelier che si è distinto per promuovere la cultura del vino da parte di AIS Toscana.

"Eccellenza di Toscana" è il tasting promosso e organizzato da AIS Toscana con banchi assaggio delle migliori etichette toscane, mini corsi gratuiti di avvicinamento alla degustazione dei vini, verticali su annate di eccellenza e degustazioni di selezioni speciali come i Vini delle Anfore, oltre ad attività di promozione della "cultura del vino" e della conoscenza dei territori ed un Wine Show con special Guest.

Il coinvolgimento nell'evento del mondo dei giovani e delle scuole alberghiere è volto a favorire l'interazione tra studenti e professionisti della cucina, facilitare l'avvicinamento dei ragazzi al mondo dei concorsi, promuovere la crescita individuale attraverso una sana competizione volta alla formazione e migliorarne le competenze.

**sito ufficiale:** [www.foodandwineinprogress.it](http://www.foodandwineinprogress.it)

**Facebook:** Food and Wine in Progress

*Food & Wine in Progress è un progetto di Ais Toscana e di Unione Regionale Cuochi Toscani. Il marchio ed il progetto sono di esclusiva proprietà delle 2 associazioni organizzatrici e può essere utilizzato da esse unicamente in collaborazione.*

Toscana, terra di eccellenze



**FOOD &  
WINE  
IN PRO  
GRESS  
2018**