

# Sapori che ti sorprendono.



7° EDIZIONE  
**6/8 Dicembre**



Attico Padiglione Spadolini  
Fortezza da Basso - Firenze



Scopri il programma su  
[www.enogastronomica.org](http://www.enogastronomica.org)



## ENOGASTRONOMICA 2019

*"La vita è troppo breve per bere e mangiare male".*

Benvenuti ad Enogastronomica 2019, la settima edizione della manifestazione organizzata da Confesercenti Firenze in collaborazione con Cia Toscana Centro, Legacoop Toscana, Consorzio Vino Chianti e Fisar Firenze, con il contributo della Camera di Commercio di Firenze e il patrocinio di Comune di Firenze, Città Metropolitana, Regione Toscana e Vetrina Toscana.

**Le attività** - Fino a domenica 8 dicembre addetti ai lavori, curiosi e appassionati possono approfittare delle degustazioni di vino, guidate e curate da Leonardo Romanelli, e di olio delle masterclass sui cocktail curate da Paolo Ponzo, dei cooking show (inclusi quelli sulla pizza) condotti da Marco Gemelli. Ben 9 chef di fama e 12 pizzaioli si alterneranno nelle due aule dedicate, mentre le altre ospiteranno - con l'aiuto dei sommelier F.I.S.A.R. - il racconto di alcuni dei vini e degli oli più interessanti del panorama toscano. Allo stesso tempo l'Università della Birra terrà corsi ad hoc "pillole di cultura birraia".

**Gli espositori** - Tre giorni densi di attività, in cui ognuno può dedicarsi alle proprie passioni gastronomiche e scoprire oltre un centinaio tra piccoli e medi produttori di eccellenze agroalimentari dei diversi territori toscani. Insieme a olio e vino non mancano infatti stand di salumi, formaggi, verdure, birre artigianali, dolci, cioccolato e molte altre specialità. L'ideale per lo shopping prenatalizio, insomma, con mille idee da far trovare sotto l'albero.

**La Toscana degli chef** - Per tre giorni, sugli schermi della Fortezza da Basso scorrono le immagini degli chef toscani insieme ad altrettanti prodotti: abbiamo chiesto a ognuno di scegliere un prodotto Igp/Dop toscano e raccontarci in 30 secondi perché lo ama e come lo usa in cucina. Un modo per raccontare le eccellenze toscane attraverso le parole di chi ogni giorno le utilizza.

**Il talk show** - Per capire le dinamiche dell'informazione gastronomica, venerdì 6 dicembre alle 15 andrà in scena un talk show con i direttori e i capiredattori di importanti testate cartacee periodiche dedicate al mondo dell'enogastronomia, chiamati a fare il punto sul presente e il futuro dell'industria dell'informazione di settore.

Buon divertimento!

JETS



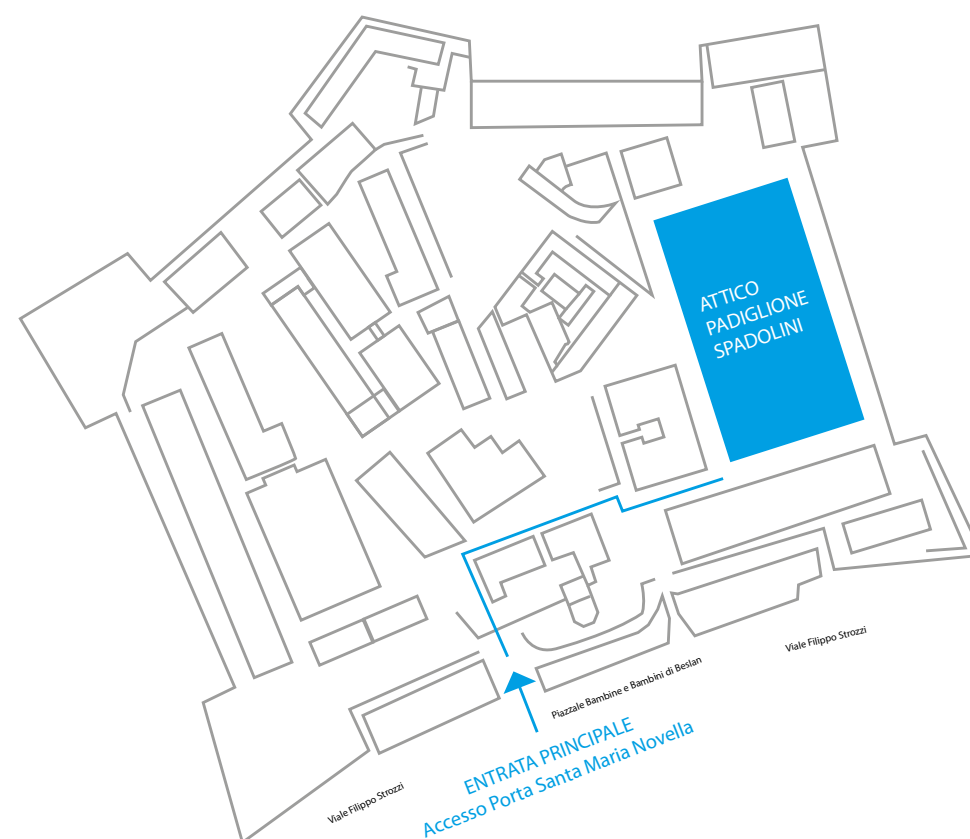
## orari manifestazione

**Venerdì 6 Dicembre** 14.30 - 22.00 (area ristoro fino a mezzanotte)  
**Sabato 7 Dicembre** 11.00 - 22.00 (area ristoro fino alle 23.00)  
**Domenica 8 Dicembre** 11.00 - 21.00 (area ristoro fino alle 22.30)

La vendita dei kit degustazione cesserà un'ora prima della chiusura dell'area espositori.

[www.enogastronomica.org](http://www.enogastronomica.org)

### FORTEZZA DA BASSO



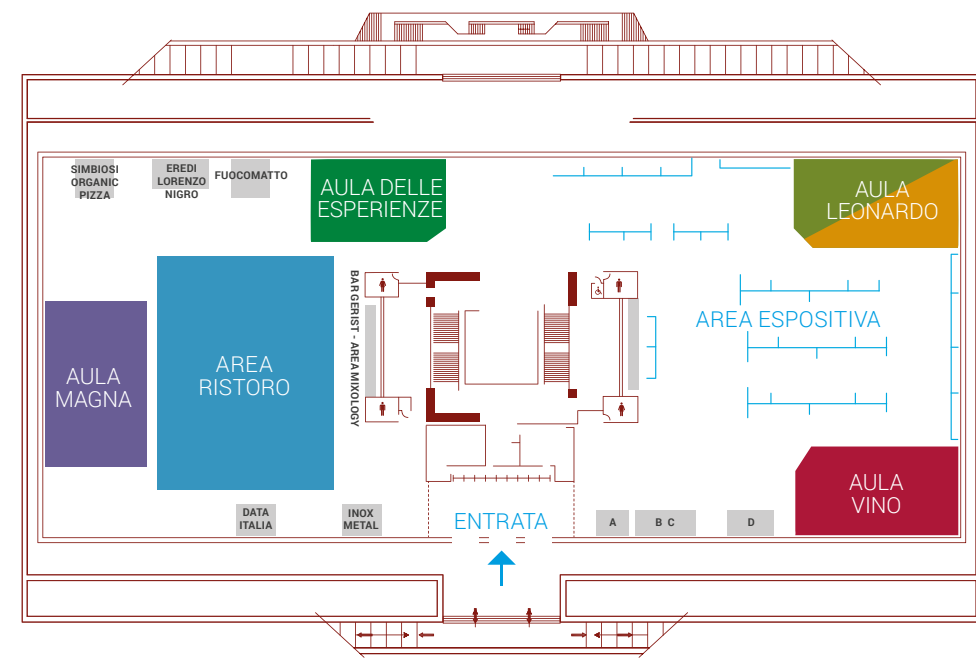
Progetto realizzato da

Con il patrocinio di

Con il contributo di

In collaborazione con

Partner



#### Legenda

DEGUSTAZIONI DI VINO E DISTILLATI	CHEF COOKING SHOW
SOGLI D'OLIO	MANI IN PIZZA - PIZZA COOKING SHOW
UNIVERSITÀ DELLA BIRRA	AREA RISTORO

## DEGUSTAZIONI DI VINO E DISTILLATI

### AULA VINO

#### Venerdì 6 dicembre

Ore 18.00 Degustazione Chianti DOCG  
Ore 20.00 Degustazione Consorzio Carmignano  
Ore 21.30 Masterclass sul Vermouth Toscano

#### Sabato 7 dicembre

Ore 15.30 Degustazione Consorzio Terre di Pisa  
Ore 17.30 Degustazione Chianti DOCG riserva  
Ore 19.30 Degustazione IGT Toscana  
Ore 21.30 Masterclass sul Negroni *Made in Tuscany*

#### Domenica 8 dicembre

Ore 12.00 La terracotta e il vino, degustazioni di 7 Vini in Anfora  
Ore 17.30 Degustazione Vinsanto del Chianti  
Ore 19.30 Degustazione Chianti Classico



## SOGLI D'OLIO

### AULA LEONARDO

#### Venerdì 6 dicembre

Ore 18.00 Degustazione Consorzio Olio Toscano IGP

#### Sabato 7 dicembre

Ore 18.00 Degustazione Consorzio Olio Toscano IGP

#### Domenica 8 dicembre

Ore 16.00 "Alla scoperta del lato verde del Gallo Nero", degustazione Olio DOP Chianti Classico

## CHEF COOKING SHOW

### AULA MAGNA

#### Venerdì 6 dicembre

Ore 14.30 Chef **Deborah Corsi** del Ristorante *La Perla del Mare* di San Vincenzo (LI)  
Ore 18.00 Chef **Gentian Shehi** del Ristorante *Winter Garden by Caino* di Firenze  
Ore 20.00 Chef **Beatrice Segoni** del Ristorante *Konrubio* di Firenze

#### Sabato 7 dicembre

Ore 12.30 Chef **Ardit Curri** del Ristorante *San Martino 26* di San Gimignano (SI)  
Ore 18.00 Chef **Andrea Perini** del Ristorante *Al 588* di Bagno a Ripoli (FI)  
Ore 20.00 Chef **Stefano Pinciaroli** del Ristorante *PS* di Cerreto Guidi (FI)

#### Domenica 8 dicembre

Ore 12.30 Chef **Maria Probst** del Ristorante *La Tenda Rossa* di Cerbaia in Val di Pesa (FI)  
Ore 18.00 Chef **Edoardo Tilli** del Ristorante *Podere Belvedere* di Pontassieve (FI)  
Ore 20.00 Chef **Cristian Borchini** del Ristorante *Antica Porta di Levante* di Vicchio (FI)



## MANI IN PIZZA - PIZZA COOKING SHOW

### AULA DELLE ESPERIENZE

#### Venerdì 6 dicembre

Ore 14.30 **Carmine Salzano** del *Bar Vittoria* di Empoli (FI)  
Ore 16.00 **Gabriele Dani** del *Disapore* di Cecina (LI)  
Ore 18.00 **Mario Cipriano** del *Il Vecchio e il Mare* di Firenze  
Ore 20.00 **Marco Manzi** del *Giotto* di Firenze

#### Sabato 7 dicembre

Ore 12.30 **Giovanni Santarpia** del *Giovanni Santarpia* (next opening) di Firenze  
Ore 16.30 **Romualdo Rizzuti** de *Le Follie di Romualdo* di Firenze  
Ore 18.00 **Matteo Aloe** del *Berberè* di Firenze  
Ore 20.00 **Michele Viceconte** del *Simbiosi Organic Pizza* di Firenze  
Ore 21.00 **Gabriele Tonti** del *Ghevido* di Sesto Fiorentino (FI)

#### Domenica 8 dicembre

Ore 12.30 **Michele Leo** del *Duje* di Firenze  
Ore 16.30 **Donato Menechella** del *FuocoMatto* di Firenze  
Ore 18.00 **Alfonso Vitale** del *Pizzagnolo* di Firenze  
Ore 20.00 **Pierluigi Madeo** del *PizzaMan* di Firenze



## AREA ESPOSITORI

**A** Vini in Anfora  
**B** Unicoop Firenze  
**C** Terre dell'Etruria  
**D** Gelatieri Artigiani Fiorentini  
**1** La tenuta Gramineta  
**2** Birrifico Due Mastri  
**3** Cantine Fontezoppa  
**4** Amministra Digital Marketing  
**5** Villa Montepaldi  
**5** Du It Distilleria Urbana  
**6** La Tognazza  
**7** Terre di San Rocco  
**8** Tenute Cassetti  
**9** Perlage Winery  
**10** Dogliotti 1870  
**11** Manetti Leonardo  
**12** Lanciola  
**12** Fattoria Lavacchio  
**12** Castelli del Grevepesa  
**12** Vicchiomaggio  
**13** La Querce  
**13** Tenute Piccini  
**13** Castello di Volpaia  
**14** Le eccellenze del Comune di Lastra a Signa  
**15** Le eccellenze del Comune di Lastra a Signa  
**16** Le eccellenze del Comune di Lastra a Signa  
**17** Fattoria Piccaratico  
**17** Tenuta Papale  
**18** Cantina Colline del Chianti  
**19** Poggio Torselli  
**20** Fattoria Poggio Capponi  
**21** Ricci Michela  
**22** Agricoltori del Chianti Geografico  
**23** Podere dell'Anselmo  
**24** Montaioncino  
**25** Fattoria di Piazzano  
**26** La Cantina tra gli Ulivi  
**27** Tenuta Sette Ponti  
**28** Feudo Maccari  
**29** Tenuta Montagnani  
**30** Consorzio Vini Terre di Pisa  
**31** Consorzio Vini Terre di Pisa  
**32** Consorzio di Tutela dei Vini di Carmignano

**33** Consorzio di Tutela dei Vini di Carmignano  
**34** Terre di Perseto  
**35** Il Colombaio - Monteriggioni  
**36** Poggiagrilli  
**36** Fratelli Pecci  
**37** Agricola Cambioni  
**38** Fattoria di Poggiopiano  
**39** Valdarno e Poletti SRL  
**40** Fonderia del Cacao  
**41** Biscotteria Vannino, Le Nonne di San Frediano  
**42** Make and Bake  
**43** Agriesse Terra Mia Eccellenze Artigianali  
**44** Harmonium  
**45** Flyrama  
**46** Azienda Agricola Nardella  
**47** Birra Ebers  
**48** Giuseppe Cervone  
**49** Luemma  
**50** Luemma  
**51** Associazione Lucana Firenze  
**52** Associazione Lucana Firenze  
**53** Grandi Terre  
**54** Grandi Terre  
**55** Tenute Piccini Deus Vodka  
**56** Opificio Artigianale Il Re dei Re  
**57** Illegale Vermouth  
**58** Sparla & Gerardi  
**59** Firenze Sakè  
**60** Tuscan Spirits  
**60** Tuscan Spirits  
**61** Le Direzioni del Gusto  
**62** Le Direzioni del Gusto  
**63** Le Direzioni del Gusto  
**64** 957 - Distribuzione Food and Beverage Blue Label  
**64** Az. Faverzani, Az. Donghia Petracavallo, Az. Garfagnana Trote  
**65** Impresa Stella Alpina  
**66** Impresa Stella Alpina  
**67** Osteria Armanda 1926 & La Leggenda dei Frati  
**68** Initaly Group  
**69** I Mandrioli (Consorzio Toscana Sapori)  
**70** PachinEat (Consorzio Toscana Sapori)  
**71** Arcenni Tuscany - Chiocciole (Consorzio Toscana Sapori)  
**72** Da Norcia per voi

## UNIVERSITA' DELLA BIRRA

### AULA LEONARDO

#### Venerdì 6 dicembre

Ore 20.00 Corso Università della Birra™  
Ore 21.30 Corso Università della Birra™

#### Sabato 7 dicembre

Ore 16.00 Corso Università della Birra™  
Ore 20.00 Corso Università della Birra™

#### Domenica 8 dicembre

Ore 18.00 Corso Università della Birra™  
Ore 20.00 Corso Università della Birra™



## EVENTI/SHOW

#### Venerdì 6 dicembre (Aula Vino)

Ore 15.00 Talk show "Stampa periodica: presente e futuro dell'informazione cartacea nazionale"

#### Sabato 7 dicembre (Aula Leonardo)

Ore 21.30 **Masterclass sul Saké** a cura di Giovanni Baldini di Firenze Saké

#### Domenica 8 dicembre (Aula Vino)

ore 16.00 Cerimonia consegna "Premio Kyle" di Aset Toscana

## AREA RISTORO

- Eredi Lorenzo Nigro
- FuocoMatto
- Bar Gerist - Area Mixology
- Simbiosi Organic Pizza

**73** Da Norcia per voi  
**74** Da Norcia per voi  
**75** LGM Tartufi  
**76** Agostinelli Mario  
**77** Il Poggiolino - Montemurlo  
**78** Il Poggiolino - Montemurlo  
**79** Liliun birrifico Artigianale (Ass. Produttori Colline Toscane)  
**80** Podere Lemniscata (Ass. Produttori Colline Toscane)  
**81** Macelleria Gagliano (Ass. Produttori Colline Toscane)  
**82** Come una volta  
**83** Come una volta  
**84** Ena Angelo Mario  
**85** Ena Angelo Mario  
**86** Caliptra e Mignola  
**92** Caseificio la Valle degli Ulivi (Comune di Semproniano)  
**93** Naturalmente Toscano (Comune di Semproniano)  
**94** N.E.R ssa Il Ghiacciaio (Comune di Semproniano)  
**94** Salumi di Cinta Senese Bio (Comune di Semproniano)  
**95** Il Regno del Marrone dal 1957  
**96** La Talea di Antonio Banducci  
**97** Consorzio Produttori Agricoli di Certaldo  
**98** Olivart  
**99** Lenzi Maurizio  
**100** Le bontà di Paola e Sidonia  
**101** Orzo Bolgherese  
**102** Frantoio del Grevepesa  
**103** Terre del Sicomoro  
**104** La Canigiana di Alessandra Calligaris  
**105** Az. Agr. Lo Zolfino  
**106** Agricola I Colli di Nenna Giovanni  
**107** Il Ruscello di Nenna Guido  
**109** Opificio Birrario  
**110** Atrium  
**111** Apicoltura San Martino  
**114** Apicoltura Signorini  
**115** Euomar di Silvano CarsoPietro

