



COMUNICATO STAMPA

Food Experience, tre giorni di degustazioni nelle botteghe degli artigiani Dal 13 al 15 maggio a Firenze torna Enogastronomica

*Diciannove appuntamenti gourmet tra telai rinascimentali, preziosi laboratori mai aperti al pubblico, antiche fornaci, cappellifici e altre inedite location con i più rinomati chef della Toscana
Per assaporare storia e atmosfera, oltre alle eccellenze del food&wine del territorio*

Firenze, 8 aprile 2022 – Tre giorni di degustazioni in location inedite, spesso inaccessibili al pubblico: **da venerdì 13 a domenica 15 maggio** torna **Enogastronomica**, la manifestazione dedicata alle produzioni d'eccellenza del panorama toscano, che quest'anno si presenta come una vera e propria Food Experience. **Diciannove appuntamenti gourmet**, condotti dagli chef più rinomati del firmamento toscano, in botteghe e laboratori di alto artigianato, tra telai rinascimentali, antiche fornaci, cappellifici, atelier del profumo e del gioiello tra Firenze e le colline circostanti, dal Chianti al Mugello, dalla Valdelsieve all'Empolese.

Enogastronomica è un progetto di Confesercenti Firenze, con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze e Comune di Firenze e con il contributo di Camera di Commercio di Firenze, Fondazione CR Firenze e Assicoop Toscana. A introdurre gli appuntamenti sarà il giornalista, scrittore e critico enogastronomico **Leonardo Romanelli**, curatore della parte food del format, insieme a un pool tutto al femminile di presentatrici e artiste.

Enogastronomica 2022 celebra il Made in Tuscany: prendere parte a una delle degustazioni-show in programma nel weekend 13-15 maggio significherà non solo assaporare prodotti di alto livello, ma farsi trasportare in una storia, vivere un'atmosfera, conoscere lavorazioni uniche al mondo, fortemente radicate a Firenze e in Toscana.

Quindici le location, diciannove le esperienze in calendario, tutte diverse, a cui sarà possibile accedere prenotando tramite il sito web enogastronomica.org. A guidare i partecipanti in questo viaggio, chef, produttori e mastri artigiani pronti a condividere storie, oltre che sapori, aromi, colori.

Tra **gli interpreti dell'alta cucina** chiamati a eseguire questa particolare sinfonia gli chef Silvia Baracchi (Ristorante il Falconiere), Oliver Betancourt (Ristorante Cuculia), Christian Borchi (Ristorante Antica Porta di Levante), Giovanni Cerroni (Mimesi), Simone Cipriani (Essenziale), Rocco De Santis (Sant'Elisabetta), Stefano Frassinetti (Ristorante Le Tre Rane), Paolo Gori (Trattoria da Burde), Ariel Hagen (Borgo Santo Pietro), Paolo Lavezzini (Il Palagio), Fabrizio Marino (Maggese), Claudio Mengoni (Borgo San Jacopo), Marco Migliorati (Se.Sto on Arno), Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina (Enoteca Pinchiorri), Andrea Perini (Al 588), Maria Probst (Torre a Cona), Stefano Pinciarioli (PS), Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), oltre ad altri protagonisti come il celebre macellaio Dario Cecchini.

Tra gli elementi dell'orchestra **produttori** di vino e distillati di carattere, birre in edizione limitata, premiati formaggi, originali salumi di pesce e sublimi insaccati di lunga tradizione, caffè mono origine e nobile cioccolato sapientemente lavorato in Toscana.



A moltiplicare le emozioni la possibilità di esplorare luoghi per lo più chiusi al pubblico, dove prende forma la bellezza. Come l'**Antico Setificio Fiorentino**, con i suoi antichi telai e la riproduzione dell'orditoio di Leonardo da Vinci, il **laboratorio-museo Bianco Bianchi**, dove si pratica ancora l'arte della scagliola, **Scarpelli Mosaici**, uno dei cinque luoghi al mondo dove si tramanda la tecnica del commesso fiorentino, a due passi dalla cupola del Brunelleschi, l'Istituto Decimo Artigianelli, che ospita il **Laboratorio di Arti Orafe** e l'**Officina del marmo**, oltre a un **atelier di restauro della carta**, ma anche realtà aziendali come **Memar**, cappellificio che opera per le più prestigiose griffes dell'alta moda dove si conservano forme storiche e macchinari di inizio Novecento, e **Mital**, antica fornace nella capitale del cotto, Impruneta, laddove – narra la leggenda – nacque proprio durante la produzione dei mattoni per il Duomo di Firenze anche uno dei piatti più celebrati dalla tradizione toscana: il Peposo. Un percorso nella cultura del cibo attraverso parole, luoghi e occhi nuovi.

Info e programma completo: <https://enogastronomica.org/>

Ufficio Stampa

Chiarello Puliti & Partners

Sara Chiarello, Francesca Puliti – 392 9475467

press@chiarellopulitipartners.com