

username:

password:

LOGIN

REGISTRATI

password smarrita?

cerca:

In


[HOME](#) | [STREAMING](#) | [VIDEO](#) | [FOTO](#) | [BLOG](#) | [APPUNTAMENTI](#) | [SONDAGGI](#) | [PALINSESTO](#) | [PROGRAMMI](#) | [SERVIZI](#) | [FREQUENZE](#)
[Politica](#) | [Dal mondo](#) | [Cronaca](#) | [Provincia](#) | [Economia e finanza](#) | [Cyber, scienza e gossip](#) | [Istruzione e lavoro](#) | [Cultura e tempo libero](#) | [Sport](#) | [Archivio Notizie](#)

Mercoledì 29 Febbraio 2012

CULTURA E TEMPO LIBERO - Eventi

le più lette | le più commentate

Mi piace

Condividi

Tweet

0



Italia in festa e unita a tavola. A Firenze nel segno dell'eccellenza



28/02/2012, ore 12:24 -

FIRENZE - Sono stati lo spirito d'amicizia, la condivisione di valori e la volontà di celebrare l'eccellenza a riunire a Firenze oltre 220 illustri rappresentanti del mondo dell'enogastronomia e della ristorazione. In un momento in cui la crisi sembra ormai prendere il sopravvento in tutto il Paese, alcuni dei maggiori professionisti del settore si sono ritrovati per lanciare un messaggio forte e positivo attraverso un grande e gioioso evento conviviale: la festa dell'enogastronomia organizzata da Italia a Tavola, Confcommercio Toscana e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) Toscana lo scorso sabato 25 febbraio. L'evento ha ricevuto, oltre al patrocinio del Comune di Firenze, della Provincia

di Firenze e della Regione Toscana, il contributo di Unioncamere Toscana e ha avuto come main sponsor il Consorzio del Grana Padano e il Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop. Sponsor dell'iniziativa sono stati il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano Igp, il Consorzio del Vino Chianti e Caffè Kimbo.

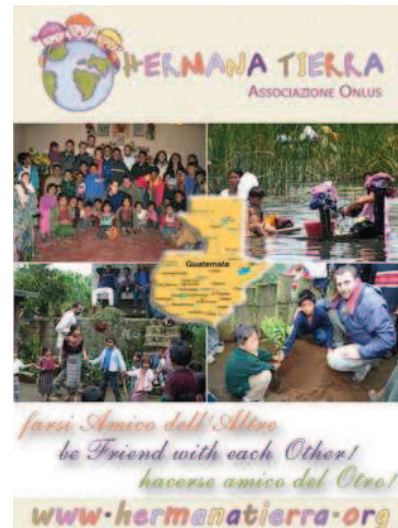
La cornice era quella delle sontuose sale di Palazzo Borghese nella centralissima via Ghibellina. Salendo gli ampi gradini della "scalinata d'onore" si aveva come l'impressione di fare un viaggio nel tempo fino al Rinascimento: merito soprattutto dei figuranti in costumi dell'epoca, che hanno scandito l'inizio della serata con squilli di tromba e rulli di tamburi. Ed ecco arrivare un po' alla volta gli ospiti, che per l'occasione hanno sfoggiato eleganti abiti da sera. Il suono delle trombe, proprio come si faceva un tempo, ha annunciato l'ingresso a palazzo degli invitati più illustri, come il vicesindaco di Firenze, Dario Nardella, e tutti i premiati del sondaggio di Italia a Tavola e degli Award enogastronomia e ristorazione 2011.

Mentre i vari salotti dedicati al momento dell'aperitivo iniziavano a riempirsi, ecco arrivare, solo per citarne alcuni: la giornalista Rai Anna Scafuri, Fernanda Roggero del Sole 24 Ore, Roberta Schira del Corriere della sera, Michela Colombo di Bell'Italia, Lorenzo Montersoli di Mediaset, la cuoca Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, il "Gastronauta" Davide Paolini, Alessandro Scorsone, sommelier di Palazzo Chigi, la cuoca Rosanna Marziale del ristorante Le Colonne di Caserta, Dario Ancona, consigliere delegato di Imperia & Monferrina, Andrea Nardin, direttore di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano, presidente di Fipe Toscana e vicepresidente vicario nazionale Fipe, Alfredo Zini, vicepresidente nazionale Fipe, il cuoco milanese Davide Oldani, Marco Medaglia del ristorante Aqua di Hong Kong, il presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia, Matteo Scibilia, le "sorelle in pentola" Chiara e Angela Maci, il ristoratore Gaetano Simonato, il cuoco Alessandro Circiello, il giornalista Luigi Cremona, la produttrice di pasta e opinionista Carla Latini, il giovane cuoco Alessandro Cogliati, i sommelier Romeo Caraccio, Luca Gardini, Alberto Piras, Claudia Bondi e Luca Canapicchi, Mario Giorgio Lombardi, governatore dell'Accademia italiana gastronomia storica (Aigs), Sandro Romano, console Aigs per il Sud Italia, il giornalista e assaggiatore Davide Ottolini e tanti altri.

Aperitivo con eccellenze made in Italy

Vuoi per l'appetito, vuoi per la curiosità, i tavoli imbanditi del Salone degli specchi e dei salotti adiacenti hanno calamitato l'interesse degli ospiti, che prima dell'inizio della cena hanno potuto conoscere e assaporare prodotti gastronomici d'eccellenza, tutti rigorosamente made in Italy. Tanti sono stati i consorzi di tutela e le aziende che hanno appoggiato con entusiasmo l'iniziativa. Un segno evidente che, in un settore come l'enogastronomia, l'unione e la coesione esistono e possono portare grandi risultati, valorizzando la cultura e le eccellenze del territorio e dando nuova linfa all'economia dell'intero Paese.

Il Consorzio del Grana Padano, rappresentato alla cena di gala dal presidente Nicola Cesare Baldrighi, ha offerto in degustazione scaglie dell'inconfondibile formaggio a tutti i partecipanti del talk show pomeridiano



cerca una notizia:

In

notizie correlate

più lette

in primo piano



Roma Stefano Benni al Teatro Testaccio dal 6 al 18 marzo "La signorina Papillon"

Col Patrocinio di Roma Capitale Provincia di Roma

Regione Lazio Municipio Roma Centro Storico Dal 6 al 18 marzo 2012 ...



Banda di violenti rapinatori di gioiellerie scoperta e bloccata dai carabinieri tra Torre del greco e Gragnano

Questa notte, a Casoria e

Afragola, i Carabinieri dell'Aliquota Operativa e della Stazione di Torre del Greco insieme a ...



NO TAV! Il presidio a Napoli diventa corteo su via Roma

Con Luca nel cuore!! Si è trasformato in un corteo il presidio in solidarietà alla

lotta No Tav e a Luca Abba, ...



Aiuti agli indigenti, ministro Catania: "piena condivisione per piano UE del commissario Ciolos"

"Dopo aver sostenuto, con costanza e determinazione, in sede di Consiglio Ue la proposta della Commissione, conclusasi con ...

Ravenna: ragazzo albanese freddato in strada

presso Palazzo Medici Riccardi e a tutti gli ospiti della serata a Palazzo Borghese. Ha inoltre omaggiato ciascuno dei 3 vincitori del sondaggio di Italia a Tavola sul Personaggio dell'anno con chili di Grana Padano contenuti in una forma simbolica, consegnata dal presidente del Consorzio, Nicola Cesare Baldrighi.

Il Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop ha invece donato ai vincitori del sondaggio una mozzarella speciale da ben 4 kg, che verrà recapitata a ciascuno di loro il giorno del proprio compleanno. Hanno consegnato simbolicamente il premio Domenico Raimondo e Antonio Lucisano, rispettivamente il presidente e il direttore del Consorzio.

Una collaborazione fondamentale alla riuscita dell'evento è stata data dalla sezione Toscana dell'Ais (Associazione italiana sommelier), che ha garantito la presenza di un numero importante di sommelier professionisti, i quali hanno assistito ciascuno un tavolo.

Anche l'Accademia storica della Fiorentina ha partecipato attivamente alla serata proponendo provocatoriamente la Fiorentina come finger food per il momento dell'aperitivo (nella foto a destra).

Per il buon esito dell'evento ha avuto un ruolo decisivo anche Caffè Kimbo (nella foto a sinistra), presente con un corner a Palazzo Medici Riccardi per i partecipanti del talk show, con la Kimbo coffee hour lounge a Palazzo Borghese per far assaporare le composizioni frutto della fantasia del bartender Carmine Castellano, prima e dopo la cena di gala, e infine, il giorno successivo, al Relais Santa Croce con un caffè preparato con l'arte della moka nel brunch di chiusura della manifestazione. Kimbo ha presentato in occasione dell'evento la sua linea speciale di caffè per la ristorazione.

Award 2011 e premi ai vincitori del sondaggio

Nel corso della cena sono stati premiati tutti i vincitori del sondaggio di Italia a Tavola sul Personaggio dell'anno 2011 (i primi tre classificati per ciascuna delle tre categorie) e degli Award enogastronomia e ristorazione 2011 di Italia a Tavola, Confcommercio Toscana e Fipe Toscana.

Con uno spirito di cavalleria "al contrario", le uniche due donne premiate hanno però dovuto attendere e ritirare i loro riconoscimenti per ultime, verso la fine della cena. Ma questo soltanto perché una bella sorpresa le attendeva... Infatti, oltre alla targa realizzata da Belfiore Firenze e consegnata loro dal vicepresidente Fipe Alfredo Zini, Rosanna Marziale (vincitrice del sondaggio di Italia a Tavola nella categoria Cuochi) e Annie Feolde (che ha ricevuto l'Award 2011 per il contributo dato ai festeggiamenti del 150° anniversario dell'Unità d'Italia) hanno ricevuto i loro ritratti dipinti per l'occasione dall'artista bresciano Renato Missaglia, uno dei più grandi ritrattisti italiani contemporanei. Nel consegnare alle cuoche i due splendidi dipinti incorniciati, il direttore di Italia a Tavola ha lanciato anche una proposta: far sì che questi siano i primi due dipinti di una lunga serie di ritratti dei più grandi cuochi italiani, in modo che in breve tempo si possa creare una grande galleria che unisca l'eccellenza dell'arte all'eccellenza della ristorazione, valorizzando così quella "nazionale" di cuochi che deve costituire la squadra di fuoriclasse capace di promuovere il Made in Italy a tavola nel mondo.

Tornando invece allo svolgimento cronologico delle varie premiazioni, il presidente di Fipe Toscana e vicepresidente vicario nazionale Fipe, Aldo Cursano, ha consegnato al sommelier Alberto Piras, al console Aigs Sandro Romano e al cuoco Davide Oldani, terzi classificati nelle rispettive categorie, le targhe Belfiore Firenze insieme a un'opera in terracotta della Mital di Impruneta, che ha fra l'altro omaggiato tutti gli ospiti della serata con un medaglione raffigurante il Giglio di Firenze in ricordo della serata.

L'editore di Italia a Tavola, Mariuccia Passera, ha poi avuto il piacere di premiare con la targa il sommelier Romeo Caraccio e il cuoco Marco Medaglia, secondi classificati nelle rispettive categorie. Assenti perché impegnati in una registrazione televisiva del loro nuovo programma, Fede e Tinto, che si sono classificati secondi nella categoria degli Opinion leader.

Sul palco sono poi saliti, a turno, Davide Paolini e Alessandro Scorsone, primi classificati nel sondaggio di Italia a Tavola nelle categorie, rispettivamente, degli Opinion leader e dei Maître e sommelier. Entrambi hanno ricevuto i premi dalle mani del vicesindaco Dario Nardella, le targhe e il premio speciale dei gemelli realizzati in esclusiva da Belfiore Firenze.

L'assessore alla Cultura, al Turismo e al Commercio della Regione Toscana, Cristina Scaletti, ha poi consegnato i premi (targhe e gemelli) a Dario Ancona, consigliere delegato di Imperia & Monferrina, e al giovane cuoco lombardo Alessandro Cogliati, che hanno meritato l'Award 2011 rispettivamente per la diffusione nel mondo dello stile italiano a tavola e come personaggio "Under 30" che si è distinto per le proprie capacità.

Il sindaco di Firenze, Matteo Renzi, aveva ritirato invece l'Award 2011 per la promozione del territorio attraverso l'enogastronomia in occasione del talk show che si era tenuto nel pomeriggio a Palazzo Medici Riccardi, mentre il presidente del Conaf (Consiglio ordine nazionale dottori agronomi e dottori forestali), Andrea Sisti, premiato con l'Award 2011 per l'attivazione del Conef a sostegno della sicurezza alimentare, non è potuto essere presente alla cena di gala a causa di un'influenza.

Il gioco degli ingredienti

Entrando nella sfarzosa Galleria monumentale dove si è tenuta la cena di gala, a ciascuno degli invitati era stato comunicato il nome di una ricetta e quello di un ingrediente, con il consiglio di tenerlo a mente per un momento successivo della serata... Ognuno dei tavoli del grande salone era infatti abbinato al nome di un piatto tipico regionale della tradizione italiana e ciascun commensale rappresentava idealmente uno degli ingredienti.

Solo al termine della cena si è scoperto il "doppio fine" di questi abbinamenti, quando il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini ha coinvolto tutti i presenti in un gioco tanto appassionante quanto... goloso! Infatti, chi per primo si fosse precipitato sul palco riferendo correttamente il nome dell'ingrediente che gli era stato "attribuito" avrebbe ricevuto in premio, fra i prodotti simbolo dell'evento, Olio Toscano Igp o Mozzarella di bufala campana Dop.

Ecco allora un gran numero di commensali affollarsi attorno al palco: chi diceva "farina", chi gridava "sale", chi esclamava "pancetta", "prezzemolo" o "pomodoro" (nella foto a destra), mentre il clima della serata, se già sin dall'inizio della cena era stato allegro e rilassato, è diventato pieno di gioia e di euforia. Una perfetta conclusione per una serata ricca di emozioni e di sorprese.

Italia a Tavola, Confcommercio Toscana e Fipe Toscana ringraziano tutti gli enti, i consorzi di tutela e le aziende che hanno appoggiato e contribuito a rendere speciale la festa dell'enogastronomia di Firenze.

[di Redazione](#)

Riproduzione riservata ©

scrivi un commento | invia ad un amico

ritorna a Cultura e tempo libero

Mi piace

Condividi

Tweet

0



[i commenti](#)

scrivi un commento



RAVENNA — Castel Bolognese, in provincia di Ravenna, è stato teatro di un tragico episodio di morte. Non è ...

[VAI ALL'ARCHIVIO NOTIZIE](#)