

*Presentato oggi a Roma l'appuntamento che dal 10 al 28 novembre riunisce a Firenze il mondo del food in un calendario fatto di gusto, arte, ricerca e sperimentazione*

## **Tutto pronto per la Biennale Enogastronomica di Firenze 2016**

**Un viaggio fatto di saperi e sapori con tanti eventi realizzati in luoghi cittadini inediti, pieni di fascino e tutti da scoprire**

Tutto pronto per la Biennale Enogastronomica di Firenze 2016, l'appuntamento che dal 10 fino al 28 novembre riunisce nel capoluogo toscano il mondo del food in un calendario fatto di gusto, arte, ricerca e sperimentazione.

La manifestazione è stata presentata a Roma (oggi 3 novembre) presso l'Ufficio della Delegazione della Regione Toscana.

*Eugenio Giani*, presidente del Consiglio Regionale della Toscana; *Claudio Bianchi*, vice presidente Camera di Commercio di Firenze; *Nico Gronchi*, presidente Confesercenti Firenze e Toscana; *Santino Cannamela*, presidente Biennale Enogastronomica e *Leonardo Romanelli*, direttore artistico Biennale Enogastronomica, hanno alzato il sipario sul programma dell'edizione che sta per iniziare.

Un viaggio tra i saperi e i sapori più diversi, che porterà il pubblico alla scoperta di quanto più attuale il mondo dell'enogastronomia propone.

Dal Giappone del sake, al produttore a km zero, la Biennale si offre come vetrina privilegiata per raccontare come cambia il rapporto tra cibo e società, supportando e sostenendo costantemente tutte quelle iniziative che promuovono l'identità e la qualità dell'enogastronomia intesa come esperienza culturale di conoscenza.

Quasi 20 giorni che propongono oltre 25 eventi tematici e altrettanti appuntamenti nel ricco programma "Fuori Biennale" e che animano luoghi cittadini non sempre conosciuti, ma assolutamente pieni di fascino, a partire dalla location che ospiterà la "Casa della Biennale": nello spirito di offrire al pubblico la possibilità di riappropriarsi spazi inediti e ancora chiusi, la manifestazione avrà il suo cuore nell'ex centro per l'arte contemporanea di Firenze EX3 (Viale Giannotti 81/83/85), un suggestivo spazio urbano recuperato e destinato a centro espositivo dove il Comune di Firenze nel prossimo 2017 allestirà il "Museo della Memoria".

Sarà poi una vera invasione di gusto quella che la Biennale porterà in piazze, locali e spazi storici di Firenze: da piazza della Repubblica al Mercato Centrale, dal foyer dell'Opera di Firenze alla stazione di Santa Maria Novella.

E ancora, dal tè al gin, dalla cioccolata alle bollicine, dai grandi vini al panettone e ancora pasta, riso, caffè, formaggi, carni, salumi, pane, pizza, olio, birra, e chi più ne ha più ne metta alla Biennale Enogastronomica di Firenze ci sarà da annusare, assaggiare, degustare, provare di tutto di più. Eventi "pop" si alterneranno ad appuntamenti "gourmet" e arriveranno a Firenze chef stellati da tutta Italia che saranno protagonisti di coking show



e degustazioni.

Arte, letteratura, convegni, appuntamenti tematici saranno il necessario corredo per l'evento che si preannuncia una sorta di stati generali dell'enogastronomia e di quanto si muove intorno a questo settore.

La *Biennale* si conferma così presidio per arti e sapori da tutelare ma anche osservatorio attento e curioso verso tutto ciò che nell'enogastronomia è futuro, offrendo al pubblico eventi culturali e ricchi di contenuti che al tempo stesso sappiano far divertire tutti: consumatori ed operatori. Il modo migliore per trasferire messaggi che abbiano valenza per la vita quotidiana, soprattutto in campo enogastronomico.

Il progetto *Biennale Enogastronomica* è sostenuto dalla Camera di Commercio di Firenze con il patrocinio dalla Regione Toscana, dalla Città Metropolitana di Firenze e dal Comune di Firenze.

Il programma completo e tutte le informazioni su [www.biennaleenogastronomica.it](http://www.biennaleenogastronomica.it)  
Facebook: Biennale Enogastronomica

**Per contatti stampa**

Sonia Corsi 335 1979765; [info@soniacorsi.it](mailto:info@soniacorsi.it)