



## Una Biennale Enogastronomica di Firenze tutta da gustare

**Nel capoluogo toscano dal 10 al 28 novembre una rinnovata edizione per l'evento dedicato all'arte del buon vivere: la Biennale Enogastronomica.**



Biennale enogastronomica di Firenze, dal 10 al 28 novembre 2016.

C'è un respiro ed una vocazione internazionale per il cibo. Un'eco che, dalla culla del Rinascimento, si espande ai confini del conosciuto e del conoscibile.

C'è una storica e mai sopita voglia di promuovere il mondo del gusto made in Italy, ma non solo, nel piatto e nel bicchiere, attraverso una combinazione di stili, eventi, location e contenuti non banali e ridondanti.

C'è una voglia di promuovere il buono senza banalizzazioni che si concretizzerà, ancora una volta, nella rinnovata edizione della [Biennale Enogastronomica di Firenze](#). Ben 18 giorni, **dal 10 al 28 novembre**, dedicati al mondo del food e del wine e realizzati in luoghi cittadini tutti da scoprire. Arte, musica, letteratura, convegni, appuntamenti tematici rappresentano le cornici entro le quali le tele delle mostre mercato, degustazioni e show cooking si disegneranno. Una miscellanea di colori e sapori gustosa e frizzante che per gli organizzatori vuole essere anche «presidio per saperi e sapori da tutelare». Una tavolozza imbandita anche e soprattutto di direttrici e direzioni per l'enogastronomia contemporanea.

Giunta alla sua nona edizione, la Biennale della forchetta e del bicchiere fiorentina offrirà occasioni di riscoperta delle radici della cucina. Una narrazione in tavola ricca di storie e tradizioni che non manca di stupire e coinvolgere addetti del settore, appassionati, gustonauti ed enoamatori. **Nel 2014**, ci ricordano i promotori, la Biennale targata Firenze ha fatto registrare numeri importanti con **oltre 20mila persone**.

La collettiva fiorentina in punta di forchetta e cucchiaino prevede circa **500 espositori con un calendario ricco di 25 eventi tematici** e altrettanti appuntamenti nel ricco programma “**Fuori Biennale**”.



«*Stiamo lavorando – afferma **Santino Cannamela** presidente della Biennale Enogastronomica – per dare vita a un nuovo corso di questa manifestazione. Tra innovazione e tradizione la Biennale è una vetrina privilegiata sia per il miglior made in Italy sia per le eccellenze enogastronomiche del mondo. La nuova forma della biennale 2016 è realizzare un appuntamento che offra basi per un confronto costruttivo su ciò che si rinnova e cambia nel comparto del food, una sorta di stati generali dell'enogastronomia e di quanto si muove intorno a questo settore. Per questo – conclude – stiamo realizzando un viaggio fatto di tappe che speriamo non finisca mai*».

A Firenze si potranno incontrare le produzioni più disparate del patrimonio alimentare nazionale ed internazionale. Dal tè al gin, dalla cioccolata alle bollicine, dalla pasticceria al panettone passando per l'immane simbolo dell'italico gusto, la pasta, si attraverseranno confini e territori gastronomici come il riso, caffè, formaggi, carni, vini, salumi, pane, pizza, olio, birra e molto altro ancora. Una *mise en place* tutta d'assaggiare, degustare e provare attraverso momenti che sposano l'approccio pop con quelli più gourmet con la presenza anche e soprattutto di chef stellati.

## BIENNALE ENOGASTRONOMICA DI FIRENZE 2016

**Dove:** Firenze,

**Quando**

: dal 10 al 28 novembre 2016

Sito web: [www.biennaleenogastronomica.it](http://www.biennaleenogastronomica.it)

---

**Data di creazione**

22/08/2016

**Autore**

riccardo-isola