BIENNALE ENOGASTRONOMICA

Un Festival che desta curiosità per i componenti gustosi dell'iniziativa: Convegni, Corsi, Degustazioni e Cene. Questi saranno gli elementi alla base della prima edizione della Biennale Enogastronomica fiorentina in programma dal 10 al 24 novembre. Le due settimane dell'evento saranno dedicate alla riscoperta dei sapori tipici della tradizione fiorentina, dalla trippa al lampredotto, dall'olio extravergine di oliva al vinoc doc.

Durante le due settimane della manifestazione, attraverso un percorso mirato dal titolo **"Un piatto tipico al ristorante",**
saranno oltre 80 i Ristoranti di Firenze che parteciperanno alla Biennale proponendo nei loro menù quegli antichi sapori che hanno reso famosa nel mondo la cultura culinaria della città toscana.

L'iniziativa è dedicata al noto enogastronomo fiorentino Leo Codacci, che per primo, nel 1976, ideò la rassegna dando vita ad un evento che facesse conoscere e valorizzasse le tradizioni culinarie locali. A distanza di oltre trent'anni, i promotori della Biennale, la Confesercenti di Firenze in collaborazione con Studi Umani, intendono far rivivere quell'esperienza all'insegna della tradizione delle Eccellenze Enogastronomiche fiorentine ma anche stimolare nuove iniziative che diano risalto a questa importante realtà.

La Biennale apre lunedì 10 novembre con il convegno inaugurale **"La fiorentina: storie di passioni fra bistecca e pallone"**
, a cui prenderanno parte giornalisti enogastronomici, personaggi sportivi, esperti di cucina fiorentina, cultori della bistecca e chef del mondo del calcio. Prosegue
martedì 11 -
giorno di San Martino, santo protettore dei poveri - con un appuntamento speciale dedicato alle persone più bisognose. E ancora
dal 13 al 16 in
Piazza Ghiberti
ospiterà una quattro giorni dedicata all'antica tradizione del cibo da strada.
Sabato 15
il protagonista è il vino, con la presentazione in anteprima al pubblico dell'annata 2007 e della Riserva 2006 targate Chianti Rufina, mentre
sabato 22
sarà il turno dell'olio extravergine di oliva, con assaggi e degustazioni presso la villa medicea Malenchini. Fra le altre iniziative, è da segnalare inoltre il
concorso Gaia Matteschi
"Il dolce della merenda",
venerdì 21,
in cui i partecipanti si sfideranno nella preparazione di tante golosità.

L'evoluzione della cucina fiorentina fra tradizione e creatività è il tema di chiusura dell'evento nel talk-show **"Firenze a tavola ieri ed oggi". Gran finale lunedì 24,** con la cena di gala alla **L imonaia in Piazza del Carmine a Firenze**
in cui il comitato organizzatore consegnerà gli attestati di partecipazione ai ristoratori che hanno aderito all'iniziativa "Un piatto tipico al ristorante". Il programma completo è disponibile sul sito www.biennaleenogastronomica.com
.

Valentina Casini / Silvana Grippi - DEApress