

**e** LE BIENNALE ENOGASTRONOMICA

6° EDIZIONE  
**16-19**  
NOVEMBRE 18  
Firenze  
Fortezza da Basso

JETS

**e** LE BIENNALE ENOGASTRONOMICA

orari manifestazione

Venerdì 16 Novembre 17.00 - 24.00  
Sabato 17 Novembre 11.00 - 24.00  
Domenica 18 Novembre 11.00 - 24.00  
Lunedì 19 Novembre 10.00 - 16.00

Ultimo accesso ore 23.00

www.biennaleenogastronomica.it

Progetto realizzato da



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Official e-commerce



Partner



Partner tecnici



## LA BIENNALE ENOGASTRONOMICA

*"Se potessi mangiare un'idea avrei fatto la mia rivoluzione" G.Gaber*

Biennale Enogastronomica è un appuntamento che si rinnova ogni due anni e fotografa lo stato attuale dell'enogastronomia con occhio attento e curioso verso ciò che cambia e si rinnova nel comparto food & beverage. Un'occasione di incontro e di scambio tra addetti del settore e pubblico, per capire e scoprire le nuove tendenze del gusto.

L'edizione 2018 ha un carattere dinamico e accessibile.

Dinamica.

La sede della Biennale Enogastronomica 2018 è la Fortezza da Basso, dove coesistono ben **6 aree tematiche per una 4 giorni densa di attività ed eventi**. Le attività sono volutamente tante rispetto alle precedenti manifestazioni, proprio per consentire l'accesso e le esperienze ad un maggior numero di persone.

Accessibile.

"Sono stato alla Biennale e domani ci ritorno!" Ecco l'obiettivo: dare la possibilità di vivere tutti i 4 giorni di Biennale. Per questo motivo non c'è alcun biglietto d'ingresso, per offrire momenti di cultura ed educazione enogastronomica a tutti, più volte al giorno, tutti i giorni.

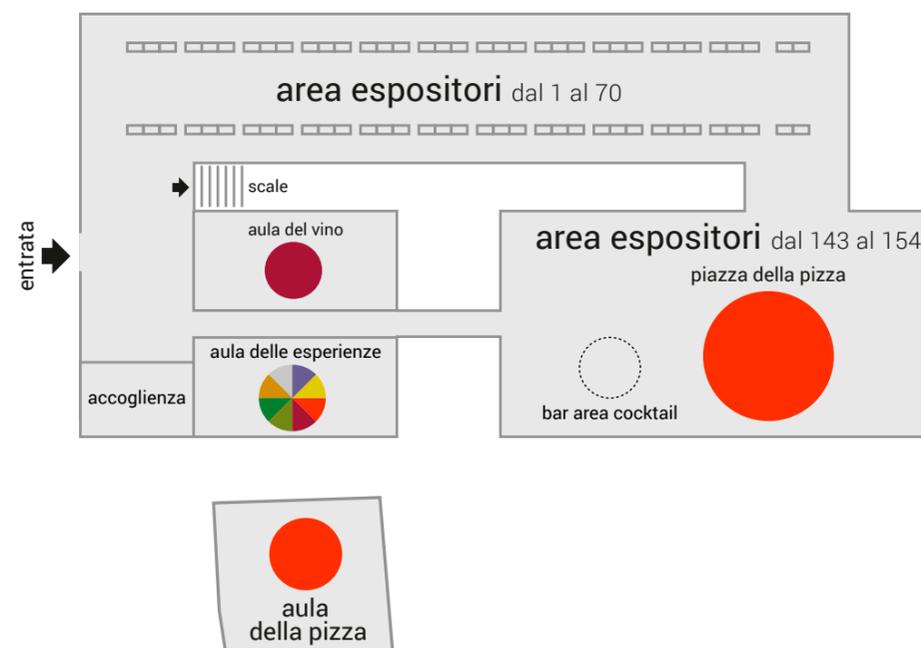
Ecco le novità:

- ☞ **Gli espositori, 150 produttori di vino e prodotti alimentari** - molti dei quali sono novità assolute a Firenze - offrono la possibilità di acquisto direttamente agli stand.
- ☞ **La Piazza della Pizza**, dove fermarsi a pranzare e/o cenare in una delle **4 pizzerie residenti**: Pizzaman, Simbiosi, Bianca 00 e Gustarium, ovvero l'eccellenza della pizza Made in Firenze. Dalla Piazza ci si passa anche per assaggiare **un'ottima birra** della famiglia Birra Moretti e per scoprire l'area **Mixology - Bar di Biennale**, dove i **migliori Barman di AIBES** realizzano miscele originali ed esclusivi, dagli aperitivi ai cocktail più famosi a quelli più insoliti.
- ☞ **Il programma esperienziale di Biennale Enogastronomica 2018:**  
  - Le **degustazioni guidate di vino in collaborazione con i Sommelier F.I.S.A.R.**
  - I corsi di **Università della Birra**: "dallo stile birrario al bicchiere di birra".
  - I laboratori **Mani in Pizza** con i più grandi pizzaioli di Firenze.
  - I **Table Chef** per provare l'esperienza di un grande ristorante stellato, in compagnia dello chef.
  - I **focus masticabili** dedicati a vari prodotti.
- ☞ **Sezione Eventi**: dalla Mostra Fotografica sulla **Bistecca** allo spettacolo teatrale **Eyes Wine Shot**.

E che la festa abbia inizio!

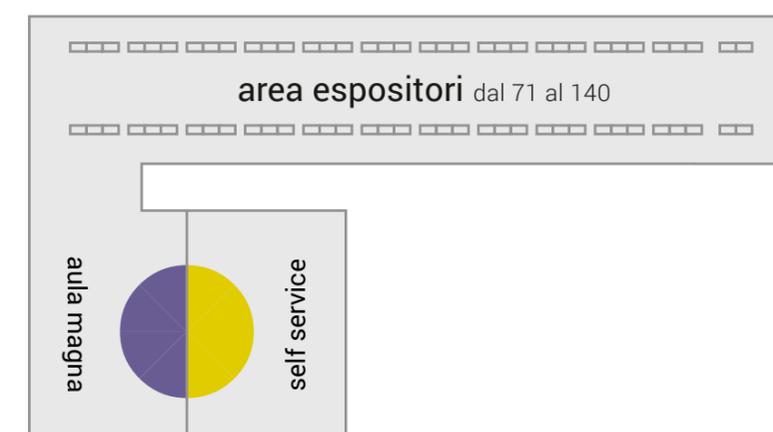
Direttore artistico della manifestazione: Leonardo Romanelli

Arsenale - Piano Terra



Teatro Lorenese - Piano Terra

Arsenale - Primo Piano



Legenda



## DEGUSTAZIONI DI VINO / DISTILLATI

AULA DEL VINO

### Venerdì 16 novembre

Ore 19.00 "Chianti Classico Gran Selezione"  
Ore 20.00 Champagne (aula delle esperienze)  
Ore 21.00 "Gli uvaggi Bordolesi"

### Sabato 17 novembre

Ore 12.00 Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano  
Ore 16.00 "I vitigni ritrovati"  
Ore 18.00 Syrah di Cortona  
Ore 20.30 "La riserva di vino Nobile Montepulciano"

### Domenica 18 novembre

Ore 12.00 Consorzio Chianti Rufina: Le Riserve 2015  
Ore 15.00 Verticale di Caberlot (aula delle esperienze)  
Ore 16.00 "Brunello di Montalcino"  
Ore 18.00 Le Riserve del Consorzio Chianti Colli Fiorentini  
Ore 20.30 **Testa e coda**. Alla scoperta della Grappa Trentina: degustazione a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino

## SOGNI D'OLIO

AULA DELLE ESPERIENZE

### Sabato 17 novembre

Ore 17.00 Degustazione Consorzio olio Toscano IGP

### Domenica 18 novembre

Ore 17.00 Degustazione Consorzio olio Toscano IGP

### Lunedì 19 novembre

Ore 12.00 Degustazione OLIO DOP Chianti Classico Dievole

## TABLE CHEF

AULA MAGNA

### Venerdì 16 novembre

Ore 18.00 **Luciano Zazzeri** - Ristorante La Pineta, Marina Di Bibbona (Li) ★ MICHELIN  
Ore 21.00 **Antonello Sardi** - Ristorante La Bottega Del Buon Caffé, Firenze ★ MICHELIN

### Sabato 17 Novembre

Ore 12.00 **Alessandro Della Tommasina** - Enoteca Pinchiorri, Firenze ★★ ★ MICHELIN  
Ore 14.00 **Roy Caceres** - Ristorante Metamorfosi, Roma ★ MICHELIN  
Ore 20.00 **Beatrice Segoni** - Ristorante Konnubio, Firenze

### Domenica 18 Novembre

Ore 12.00 **Peter Brunel** - Ristorante Borgo San Jacopo, Firenze ★ MICHELIN  
Ore 14.00 **Stefano Frassinetti** - Locanda Toscani Da Sempre, Pontassieve (Fi) e il suo "Desinare della Domenica"  
Ore 20.30 **Gaetano Trovato** - Ristorante Arnolfo, Colle Val D'elsa (Si) ★ ★ MICHELIN

### Lunedì 19 Novembre

Ore 12.00 **Andrea Mattei** - Ristorante Meo Modo Relais Borgo Santo Pietro Chiusdino (Si) ★ MICHELIN  
Ore 14.00 **Errico Recanati** - Ristorante Andreina Loreto (An)

## FOCUS MASTICABILI

PRIMO AULA MAGNA

### Sabato 17 novembre

Ore 16.00 Pan per tutti  
Ore 17.30 Figure cacine

### Domenica 18 novembre

Ore 16.00 Togli il prosciutto dagli occhi  
Ore 17.30 "Bignoline" con l'intrusa  
Ore 19.00 Si fa presto a dire tortello toscano... ci sono anche i pici!

## MANI IN PIZZA

AULA DELLA PIZZA

### Venerdì 16 novembre

Ore 18.30 I pizzaioli di **Pizzaman**, Firenze. Pierluigi Madeo: la pizza gluten free  
Ore 20.00 **Bianca 00 La pinsa romana**, Firenze

### Sabato 17 novembre

Ore 12.00 Francesco Anglani - **Pizzeria O'Munaciello**, Firenze  
Ore 13.30 Michele Viceconte - **Pizzeria Simbiosi**, Firenze  
Ore 15.00 Marco Manzi - **Pizzeria Giotto**, Firenze  
Ore 16.30 I pizzaioli de **La Buoneria**, Firenze  
Ore 18.00 Mario Cipriano - **Pizzeria Il Vecchio e il Mare**, Firenze  
Ore 19.30 I pizzaioli di **Berberé**, Firenze

### Domenica 18 novembre

Ore 12.00 Gabriele Tonti - **Pizzeria Ghevido**, Sesto F.no (Fi)  
Ore 13.30 Domenico Luzzi - **Pizzeria Fuoco Matto**, Firenze  
Ore 15.00 Romualdo Rizzuti - **Pizzeria Le Follie** di Romualdo, Firenze  
Ore 16.30 Carmelo Mancina - **Pizzeria I Ghibellini**, Firenze  
Ore 18.00 Francesco Caruso - **Pizzeria Fratelli Cuore**, Firenze  
Ore 19.30 **Giovanni Santarpia**  
Ore 21.00 Paolo Panacci - **Pizzeria Lo Spela**, Greve in Chianti, Firenze

### Lunedì 19 novembre

Ore 12.30 Raffaele Sorrentino - **Pizzerie Don Fefé** – Firenze

## AREA ESPOSITORI

PIANO TERRA

**1** Cantina Progettivini  
**2** Mannucci Droandi  
**3** Firenzecake  
**4** Azienda Agricola Leuta  
**5** Tenuta Moriniello  
**6** Cantina Di Montalcino  
**7** Quei2 Tuscany Oil & Wine  
**8** Lastra A Signa, Un territorio ricco di eccellenze  
**9** Lastra A Signa, Un territorio ricco di eccellenze  
**10** Lastra A Signa, Un territorio ricco di eccellenze  
**11** Lastra A Signa, Un territorio ricco di eccellenze  
**12** Sparla & Gerardi Champagne e Vini Dolci  
**13** Pasticceria Toschi  
**14** Castello di Starda  
**15** Oleificio Pratesi dal 1926 In Toscana  
**16** Dianella  
**17** Tenute Piccini  
**18** Territori del Gusto DCasadei  
**19** La Sala  
**20** Tenuta di Sticciano  
**21** Carpineto  
**22** La Corte delle Regine  
**23** Agriturismo Tamburini  
**24** Fattoria di Piazzano  
**25** Sciabacco  
**26** Piombaia  
**27** Castello di Meleto  
**29** Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano  
**30** Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano  
**31** Fattoria di Poggiopiano - Fiesole (Fi)  
**32** Podere dell'uliveto  
**33** Azienda Agricola Giacomo Grassi  
**34** Lgm Tartufi  
**35** Lgm Tartufi  
**36** Azienda Agricola Ferrari Iris  
**37** Azienda Agricola Gramineta  
**38** Azienda Agricola Fontezoppa  
**39** Food And Chef  
**40** Cantina Ninni Spoleto  
**41** Azienda Agricola Carletti Sauro Rosso Conero Ancona  
**42** Casaleta Vini  
**43** Colmello di Grotta

**44** Cooperativa Agricola Frantoio del Parco  
**45** La Sirena 1931 Firenze  
**46** Gambacciani Liquori  
**47** Azienda Agricola Bricciano  
**48** Fattoria Ambra  
**49** La Querce  
**50** Fattoria San Michele a Torri  
**51** Consorzio Chianti Colli Fiorentini  
**52** Consorzio Chianti Colli Fiorentini  
**53** Side Note - Marketing  
**54** Sa Folla - Sardegna  
**55** Sa Folla - Sardegna  
**56** Sa Folla - Sardegna  
**57** Società Agricola Podere Bellosguardo  
**58** Il Borro  
**59** Villa La Ripa  
**60** Fabrizio Dioniso  
**61** Tenuta di Frassineto  
**62** Ornina  
**63** Sughì D'amare  
**64** Tenuta Il Corno  
**65** Ultimo - Buracchi  
**66** Azienda Agricola Lanciola  
**67** Le Fonti a San Giorgio  
**68** Fattoria San Donato  
**69** Azienda Agricola Poggetto  
**70** Tort' Hello

RCR Cristalleria Italiana

PIAZZA DELLA PIZZA

**143** Made in Sipario  
**144** Data Italia  
**145** Firenze Bio  
**146** Inox Metal  
**147** Birra Moretti  
**148** Area Cocktail AIBES Bar Gerist  
**149** Pizzeria Simbiosi  
**150** Pizzeria Pizzaman  
**151** Olio Cerrini  
**152** Pizzeria Bianca 00, La Pinsa Romana  
**153** Group Alimentari - Casearia la Fontana  
**154** Pizzeria Gustarium

## UNIVERSITA' DELLA BIRRA

AULA DELLE ESPERIENZE

### Venerdì 16 novembre

Ore 22.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura

### Sabato 17 novembre

Ore 12.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura  
Ore 14.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura  
Ore 19.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura

### Domenica 18 novembre

Ore 13.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura

### Lunedì 19 novembre

Ore 14.00 Corso Università della Birra: stile birraio e tecnica di spillatura

## EVENTI/SHOW

### Domenica 18 novembre

Ore 19.30 **"Firenze-Kyoto andata e ritorno"** a cura di Giovanni Baldini di Firenze Saké. In collaborazione con prefettura di Kyoto e Firenze-Kyoto Club. Ingresso libero (aula esperienze)

Ore 14.00 - 17.00 **Bolgheri Gelato Experience** con Vetulio Bondi dei Maestri Artigiani Fiorentini e Carlo Martelli, insieme a Riccardo Ciarla, vincitore dell'edizione 2018 Bolgheri Gelato Experience. Degustazione libera

Ore 20.30 Spettacolo teatrale Eyes Wine Shot

### Lunedì 19 novembre

Ore 13.00 **Premio Kyle** (aula del vino)  
Ore 14.30 **Convegno sulla Bistecca** (aula del vino)

PRIMO PIANO

**71** Fattoria Poggio Capponi  
**72** Grati - Villa Di Vetrice - Borgo Prunatelli  
**74** Kimbo Spa  
**75** Perlage Srl Prosecco Valdobbiadene Dogliotti 1870  
**76** Initaly Group Srl  
**77** Cantalici  
**79** Macinatico - Massi  
**81** Castello di Bucignano  
**82** Camperchi  
**83** Terramia Eccellenza Artigianale  
**85** Molino di Sant'antimo  
**86** Tre Archi Distribuzione  
**87** Tre Archi Distribuzione  
**88** Tre Archi Distribuzione  
**89** Amore Segreto  
**90** Terre di Ger  
**91** Cantina Priorino  
**92** Consorzio Chianti Rufina  
**93** Consorzio Chianti Rufina  
**94** Consorzio Chianti Rufina  
**95** Consorzio Chianti Rufina  
**96** Consorzio Chianti Rufina  
**97** Consorzio Chianti Rufina  
**98** Az. agricola Alessandro Tognozzi Moreni  
**99** Podere Le Bérne  
**100** Piandaccoli  
**101** Eccellenze Del Mugello - Selezione Mitaly  
**102** Eccellenze Del Mugello - Selezione Mitaly  
**103** Eccellenze Del Mugello - Selezione Mitaly  
**104** Anag Associazione Nazionale Assaggiatori Di Grappa  
**105** Olivicola Colto di Giuseppe Cervone  
**106** Liquori Morelli Antica Grapperia Toscana  
**107** Castelli del Grevese  
**108** Azienda Agricola Giole  
**109** Cantine Ricci  
**110** F&nderia del Cacao Cioccolato Militare  
**111** Biscotti delle Nonne di S.Frediano e Biscotti Vannino  
**112** Harmonium  
**113** Cinciano

**114** Gbella Deluxe Italian Food & Logistics  
**115** Valle Picciola  
**116** Champagne Bergère  
**117** Il Tortello Maremmano  
**118** La Greggia  
**119** Eccellenze per Ho.re.ca. Corrado Preti  
**120** Eccellenze per Ho.re.ca. Corrado Preti  
**121** Il Quadrato Delle Rose, Azienda Agricola Agostino Tortora  
**122** Cantine Lizzano  
**123** Azienda Agricola Nardella  
**124** Due Mari WineFest  
**125** Due Mari WineFest  
**126** Due Mari WineFest  
**127** Parri Wine  
**128** Parri Wine  
**129** Bortolomio  
**130** Villa Montepaldi  
**131** La Tognazza  
**132** La Tognazza  
**133** Poggio del Moro  
**134** Tenuta Fornace Az. Agr. Biologica  
**135** La Casina  
**136** B & B Tenuta Il Verone Wine And Gastronomic Experiences In Tuscany  
**137** B & B Tenuta Il Verone Wine And Gastronomic Experiences In Tuscany  
**138** Walter Dolce Pausa  
**139** Direzioni del Gusto  
**140** Direzioni del Gusto