



(<https://www.facebook.com/marco.bechi>)



(<https://twitter.com/bchmrc>)



(<https://www.instagram.com/marcobechi.it/>)

---

(<https://www.marcobechi.it/>)

Marco Bechi  
(<https://www.marcobechi.it/>)

" Il gusto in tutti i sensi "



---

**Il bilancio della Biennale Enogastronomica**

# Fiorentina 2018

25 novembre 2018 (<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/il-bilancio-della-biennale-enogastronomica-fiorentina-2018/>) / Marco Bechi

(<https://www.marcobechi.it/author/admin/>) / Attualità (<https://www.marcobechi.it/./attualita-e-dintorni/>)

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#email](#))

Il bilancio della Biennale Enogastronomica Fiorentina 2018, appena conclusa, ha commentato il Direttore Artistico **Leonardo Romanelli**, *"È stato molto positivo"*.

Leonardo Romanelli Direttore Artistico mentre presenta Errico Recanati

*"Ha avuto un forte richiamo sulla popolazione fiorentina e non solo. Tante sono state le presenze, arrivate da fuori provincia e da fuori regione per intervenire nelle attività di degustazione e soprattutto per conoscere realtà di espositori che erano novità assoluta sul territorio"*.

Andrea Mattei di Meo Modo presentato da Sabrina Somigli

Nei 4 giorni di manifestazione si sono registrati oltre 7000 ingressi, 2400 pizze sfornate solamente in piazza della pizza nella giornata di domenica.

Alcuni degli espositori

1950 persone partecipanti ai workshop e alle degustazioni tematiche, che hanno potuto prenotarsi on line tramite il portale **Destination Florence**, partner ufficiale dell'evento ed unico rivenditore della manifestazione.

Serena Storri di Antinori che ha presentato i vini durante gli Chef Tables

Eventi che si sono potuti compiere grazie anche al supporto dei sommelier della delegazione **FISAR di Firenze** e ai ragazzi degli Istituti Alberghieri **Chino Chini** di Borgo San Lorenzo e dell'**Alberghiero Saffi** di Firenze.

Liquori Morelli tra gli espositori

Cioccolata La Sirena tra gli espositori

Grazie agli **chef** intervenuti ai Table Chef, alcuni dei quali giunti da fuori regione, che hanno permesso la realizzazione di questa nuova formula di interazione col pubblico, che è piaciuta molto .

I piatti a base di agnello preparati da Andrea Mattei di Meo Modo

Il piatto di Errico Recanati di Andreina Loreto

Ora aspettiamo l'edizione speciale del prossimo anno per l'Anniversario dei 500 anni di Leonardo Da Vinci.

-----

Scritto da Marco Bechi +393394977937 [marcobechi.it@gmail.com](mailto:marcobechi.it@gmail.com)

(<mailto:marcobechi.it@gmail.com>)

© Tutte le foto dell'articolo hanno copyright By Marco Bechi [marcobechi.it](https://marcobechi.it) (<https://marcobechi.it>)

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#email](#))



**SCONTO DI  
BENVENUTO**

Sconto del 5% sul  
tuo primo  
acquisto CODICE  
"SCONTO5"

Ann. ▾



Taggato [Biennale enogastronomica](https://www.marcobechi.it/tag/biennale-enogastronomica/) (<https://www.marcobechi.it/tag/biennale-enogastronomica/>), [Fortezza da Basso](https://www.marcobechi.it/tag/fortezza-da-basso/) (<https://www.marcobechi.it/tag/fortezza-da-basso/>), [Leonardo Romanelli](https://www.marcobechi.it/tag/leonardo-romanelli/) (<https://www.marcobechi.it/tag/leonardo-romanelli/>), [marco bechi](https://www.marcobechi.it/tag/marco-bechi/) (<https://www.marcobechi.it/tag/marco-bechi/>)

BERBERÈ NON È SOLO UN MIX DI SPEZIE MA  
UN'INSEGNA DI PIZZERIE A FIRENZE, IN ITALIA E  
A LONDRA  
([HTTPS://WWW.MARCOBECHI.IT/CONSIGLI-E-  
DINTORNI/BERBERE-NON-E-SOLO-UN-MIX-DI-  
SPEZIE-MA-UNINSEGNA-DI-PIZZERIE-A-FIRENZE-  
IN-ITALIA-E-A-LONDRA/](https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/berbere-non-e-solo-un-mix-di-spezie-ma-uninsegna-di-pizzerie-a-firenze-in-italia-e-a-londra/))

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

## Commento

## Nome \*

## Email \*

## Sito web

**Pubblica il commento**



### **Marco Bechi**

---

Marco Bechi, nato a Siena nel 1956, è molto attaccato alle sue radici toscane e, maturando una lunga esperienza in Slow Food, coltiva da tempo le sue passioni sull'enogastronomia, sulla cucina e sulla