

Italian Taste Experience, il meglio dell'enogastronomia nazionale è qui! A Grosseto, al Centro Fiere del Madonnino

Count down iniziato per la prima edizione di Italian Taste Experience, un evento dedicato alle produzioni di nicchia e di altissima qualità del settore agroalimentare, toscano e nazionale, in programma a Grosseto dal 25 al 27 ottobre 2019 presso il Centro Fiere in loc. Madonnino a Braccagni. L'evento è promosso da Artex-Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana. In arrivo operatori provenienti da Europa, Usa, Russia e Cina. Il presidente Lamioni: "Il futuro della Toscana passa anche da qui"

Grosseto e la Maremma al centro di un grande evento di respiro internazionale organizzato da ARTEX Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana. Fortemente voluta dal presidente Giovanni Lamioni, la manifestazione – *Italian Taste Experience* il titolo – andrà in scena dal 25 al 27 ottobre nella cornice del Centro Fiere in loc. Madonnino a Braccagni (Grosseto). Tre giorni per promuovere le eccellenze enogastronomiche maremmane, toscane e italiane e per far conoscere e apprezzare la cultura, l'arte e le tradizioni di un territorio amato e affermato nel mondo. Un evento unico che eleva la Maremma a fulcro della promozione turistica e enogastronomica di eccellenza della Toscana.

Il progetto

Realizzato con il sostegno e il patrocinio della Regione Toscana e la collaborazione di CNA Toscana e Confartigianato Toscana e di Agenzia ICE, il progetto nasce con l'obiettivo di costruire una piattaforma commerciale per le produzioni di nicchia del settore

della trasformazione agroalimentare toscano e italiano di alto livello.

Ulteriore obiettivo è valorizzare quelle specificità produttive locali, quelle tipicità che reinventano una tradizione secolare e che rappresentano la caratteristica peculiare della nostra produzione agroalimentare e costituiscono elemento di forte attrattiva per i buyer internazionali, soprattutto quando queste produzioni sono collegabili strettamente a un territorio e alla sua cultura e possono offrire al consumatore un'esperienza a tutto tondo nel lifestyle italiano e toscano.

La volontà è quella di creare un appuntamento stabile, con una periodicità fissa, che costituisca un reale strumento a sostegno dell'internazionalizzazione delle MPMI artigiane della trasformazione alimentare.

L'aspetto internazionalizzazione che caratterizza il progetto è sviluppato grazie al rapporto con Agenzia ICE, che curerà l'organizzazione di missioni incoming di operatori provenienti dal mercato europeo, Russia ed ex Repubbliche Sovietiche, USA, Cina, Hong

Kong e Giappone. Verrà costruita un'agenda di incontri tra aziende e operatori, sulla base del reciproco interesse.

I profili dei buyer partecipanti sono molto vari: si va dagli importatori alle piattaforme di e-commerce specializzate e/o generaliste; dai department store ai ristoranti; da chef ed enogastronomi alla stampa specializzata (tradizionale e web) ai food blogger.

L'iniziativa ospiterà MPMI della trasformazione agroalimentare con prodotto conservato, con un'ampia gamma di produzioni: dai vini, aceti e mosti ai prodotti da forno; dai salumi alle conserve, animali e vegetali; dalla pasticceria alla birra; e molto altro ancora.

I commenti

"Sarà una grande occasione per tutti – sottolinea Giovanni Lamioni, presidente Artex – per la Toscana e per la Maremma. Una opportunità di rilancio e di promozione delle nostre eccellenze da valorizzare al meglio, perché siamo convinti che il futuro della regione passi anche dal turismo e dall'agroalimentare".



“La Regione Toscana – continua Lamioni – ha individuato questo evento come fiera regionale dell’agroalimentare. Se saremo bravi a valorizzarla come merita, la Regione investirà ogni anno sul polo fieristico grossetano, diventando così centro di attrazione nazionale e internazionale per le aziende. Un beneficio enorme per il brand Maremma, affermato più all’estero che a livello locale. Questo evento è la conferma che il cuore dell’agroalimentare regionale è nella provincia di Grosseto, una decisione peraltro coerente con la scelta del distretto rurale e delle risorse significative che la Regione Toscana ha messo a disposizione dell’area sud della regione”.

La partecipazione e le adesioni registrate sono già alte. “C’è grande attenzione intorno a questa manifestazione e dobbiamo lavorare in sinergia affinché la presenza delle realtà locali sia massiccia. È un’occasione – conclude il presidente Artex – che non possiamo permetterci di sciupare perché il presente, ma soprattutto il futuro del territorio, è nel turismo e nell’agroalimen-

tare”.

“Una manifestazione – afferma l’assessore regionale alle Attività Produttive Stefano Ciuffo – che qualifica la nostra regione e la Maremma come luogo di business e di incontro tra l’industria e i piccoli imprenditori del settore agroalimentare che con le loro produzioni fanno l’eccellenza enogastronomica nel mondo. Che sempre di più diventano attrattiva e motivazione di viaggio per visitare la Toscana. La vocazione economica della provincia di Grosseto in questo ambito trova così una ribalta alla sua altezza che speriamo possa continuare nel tempo in modo proficuo”.

Gli eventi

Pensato in primo luogo come evento B2B, Italian Taste Experience aprirà anche al pubblico, con orario dedicato, nei giorni di sabato 26 e domenica 27 ottobre.

Proprio per coinvolgere un pubblico di intenditori e cultori della materia – ma anche per ampliare l’offerta nei confronti degli operatori – verranno orga-

nizzati eventi collaterali, tra cui degustazioni guidate, lezioni di presentazione dei prodotti principali, cooking show.

«Degustare si può, e non occorrono doti straordinarie, basta seguire le indicazioni degli esperti e accumulare esperienza. Godendo così a pieno di uno dei grandi piaceri della tavola.

La nostra **ACADEMY** – sottolineano gli organizzatori –, è un’area formativa che offrirà, all’interno della Fiera Italian Taste Experience, un programma giornaliero di attività svolte alla conoscenza e l’avvicinamento della degustazione del vino, dell’olio e della birra. Attraverso i professionisti dell’associazione sommelier **AIS Toscana**, sarà permesso non solo agli appassionati, di entrare in contatto con gli strumenti necessari per riconoscere gli odori, i profumi ed i sapori. Alcuni di essi ci riportano indietro nel tempo, attivando ricordi sensoriali, semplici emozioni. Un vino può farci rivivere un’esperienza passata, la fragranza dell’olio un piatto cucinato dalla mamma quando eravamo piccoli, l’odore del malto il



Italian Taste Experience punta a creare una piattaforma commerciale B2B, solida e continuativa, in grado di accompagnare le eccellenze enogastronomiche toscane e italiane verso i mercati internazionali, senza tralasciare il mercato interno

ricordo una giornata di primavera trascorsa alla casa in campagna o una soleggiata gita al mare.

Educare il consumatore alla degustazione, al riconoscimento e al corretto utilizzo del vero Olio Toscano IGP grazie alle attività di degustazione svolte dall'AIS Toscana in concomitanza alla presenza del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP, che ci indicherà anche come riconoscere un olio extravergine italiano 100%.

Per i più appassionati un mini corso di avvicinamento per la degustazione di grappa e acqua viti, organizzato dall'associazione ANAG – Assaggiatori

Nella foto il presidente di Artex, Giovanni Lamioni



Grappa ed Acquaviti, che ha il proposito di divulgare un metodo di valutazione della grappa e delle altre acquaviti, per consentire al consumatore scelte obiettive e ponderate tra prodotti di qualità.

Parleremo di emozioni, grazie alla presenza dell'Accademia italiana del Tartufo, nata per tutelare il re degli alimenti italiani, dalle sempre più incessanti contraffazioni. Specifiche attività per lo studio sensoriale e cromatico del tartufo, saranno divulgate, che ci permetteranno di apprezzare le doti olfattive e gustative del tartufo italiano 100%».

Info utili

Quando

Venerdì 25 Ottobre 2019: 10-19 ingresso riservato agli operatori di settore

Sabato 26 Ottobre 2019: 10-19 (10-15 ingresso riservato agli operatori di settore – 15-19 apertura al pubblico)

Domenica 27 Ottobre 2019: 10-18 apertura al pubblico

Dove

Grosseto Fiere: Strada Comunale del Madonnino 11/13 58100 – Braccagni

Ulteriori informazioni e aggiornamenti sul sito dell'evento, www.italiantasteexperience.it

ARTEX

Artext, come Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana opera per la tutela, l'innovazione e lo sviluppo delle produzioni artistiche e tradizionali, come previsto dall'art.20 della legge regionale n.53/2008 Norme in materia di Artigianato.

Un patrimonio unico e irripetibile di culture, conoscenze, abilità progettuali e produttive che conta 33.000 imprese nella sola Toscana con 177.000 addetti. Un organismo complesso e delicato che necessita di cure attente e azioni mirate di valorizzazione.

Nato nel 1987 per volontà delle Associazioni Artigiane CNA e Confarti-

giano, nel corso degli anni ha conquistato una capacità progettuale unica nel suo genere realizzando iniziative di eccellenza e ad alto valore innovativo, elaborando e gestendo progetti rivolti alle imprese del settore dell'artigianato artistico tradizionale, con l'obiettivo di valorizzarne i punti di forza ed attenuarne i punti di debo-

lezza.

Ogni attività di Artex è supportata dal punto di vista tecnico, professionale e culturale da Comitati Scientifici composti da specialisti di settore e si avvale dell'analisi costante degli scenari economici e di mercato, collaborazione che ha permesso di consolidare sinergie e rapporti con prestigiosi soggetti nazionali ed internazionali.

Interlocutori privilegiati dell'attività di Artex sono la Regione Toscana, gli Enti Locali, le Camere di Commercio, l'Istituto per il Commercio con l'Estero e, naturalmente, le Associazioni di Categoria.

Info: www.artex.firenze.it

art  **x**
Centro per l'Artigianato
Artistico e Tradizionale
della Toscana