



intoscana.it
(/it/)



VIVERE (/IT/VIVERE)

PRODURRE (/IT/PRODURRE)

VIAGGIARE (/IT/VIAGGIARE)

ENOGASTRONOMIA (/it/enogastronomia)

Scopri tutti gli argomenti



ITALIAN TASTE EXPERIENCE, ECCELLENZE GASTRONOMICHE A GROSSETO



120 le aziende in mostra per celebrare il meglio dell'Italia a tavola.

Ciuoffo: 'Valorizziamo ciò che sappiamo fare da sempre con grande qualità'

Taglio del nastro a Grosseto per **'Italian Taste Experience'**, la mostra delle eccellenze enogastronomiche italiane. La manifestazione celebra il meglio dell'Italia a tavola, il suo legame con il territorio e la sua capacità di attrazione turistica.

Fino a domenica, sono **120 le aziende** che presentano i loro prodotti. Presenti tante realtà del territorio grossetano e della **Maremma**, ma anche da tutta la **Toscana** e poi dal **Lazio, dal Veneto, dalla Liguria, dalla Sicilia e dal Piemonte**.

Italian Taste Experience è pensato e promosso da Artex-Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, con il patrocinio e il supporto della Regione Toscana e del Comune di Grosseto, in collaborazione Agenzia ICE e con CNA Toscana, Confartigianato Imprese Toscana e Grosseto Fiere. C'è anche **Vetrina Toscana**, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici, che proprio oggi ha organizzato un incontro sui temi della comunicazione enogastronomica e dell'identità del territorio. Saranno inoltre coinvolti nella manifestazione istituti scolastici per progetti di alternanza scuola-lavoro.

"Oggi ci sono 120 aziende che portano le loro eccellenze, ma soprattutto rappresentano i territori che li esprimono — spiega **Giovanni Lamioni**, presidente Artex - Quando esportiamo, portiamo all'estero un pezzo del territorio e i prodotti sono i migliori messaggeri. Credo sia fondamentale coniugare agroalimentare e turismo e questa manifestazione ne è un esempio compiuto. Abbiamo 30 buyer venuti qui da tutto il mondo perché interessati davvero al nostro territorio"

"Valorizziamo ciò che sappiamo fare da sempre con grande qualità - commenta l'assessore regionale alle Attività Produttive **Stefano Ciuoffo** - Raccontiamo le nostre eccellenze perché è il modo migliore per dare opportunità ai tanti produttori e ai territori che con fatica, ogni giorno, tramandano mestieri, passioni, storie e offrono un'immagine così affascinante della nostra terra. La Toscana del sud ha forse il patrimonio più importante da mettere a disposizione in questa grande scommessa globale. Abbiamo anche un vantaggio competitivo: siamo nell'immaginario collettivo la terra della qualità, dell'accoglienza e del buon gusto, però tutto questo va raccontato. Diamo così un'opportunità ai piccoli produttori che se non aggregati e accompagnati avranno sempre difficoltà a stare su una competizione così globale"

Da domani spazio dunque alla scoperta delle squisite pietanze e specialità della Maremma guidati dagli chef: Giovanni Peggi del Ristorante Marula di Follonica, Riccardo Cappelli, Executive Chef in alcuni dei più importanti resort e strutture ricettive della Maremma, Mirko Martinelli del Ristorante Oasi di Follonica, Sandro Signori del ristorante Il Boccaccio a Caldana, Antonio Catani dell'Osteria della Miniera a Gavorrano. Da non perdere neanche i test sensoriali sul tartufo a cura dell'Accademia Nazionale del Tartufo, le degustazioni di vino a cura dell'Ais Wine School, dell'olio extravergine di oliva a cura del Consorzio Tutela E.V.O. Toscano IGP, della birra a cura dell'Ais Beer School, delle grappe con l'Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti.