



**intoscana.it**  
(/it/)



VIVERE (/IT/VIVERE)

PRODURRE (/IT/PRODURRE)

VIAGGIARE (/IT/VIAGGIARE)

## ENOGASTRONOMIA (/it/enogastronomia)

Scopri tutti gli argomenti



# L'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA IN MOSTRA ITALIAN TASTE EXPERIENCE

di Costanza Baldini



# Dal 25 al 27 ottobre a Grosseto Fiere cento aziende da tutta Italia presentano il meglio delle loro produzioni a buyer provenienti da tutto il mondo

Dal 25 al 27 ottobre arriva a Grosseto Fiere la prima edizione di **Italian taste Experience**, un evento organizzato da **Artex** col il supporto della **Regione Toscana**, dedicato alle **produzioni di nicchia e di altissima qualità** del settore agroalimentare. Ospiti **un centinaio di aziende provenienti da tutta Italia** che racconteranno l'**eccellenza a tavola**.

Vino, birre artigianali, distillati e liquori, olio, salumi, formaggi, pasta, pasticceria, farine di grani antichi, marmellate, miele, funghi, tartufi e molti altri prodotti saranno presentati in una grande vetrina a **operatori provenienti da Europa, Asia e Stati Uniti**.

L'eccellenza enogastronomica in mostra a Italian Taste Experience



Obiettivo di **Italian Taste Experience** è quello di accendere i riflettori su quelle specificità produttive locali che, con il loro legame con il territorio, reinventano una tradizione secolare e sono un forte elemento di attrattiva per i buyer internazionali e nazionali. **La provincia grossetana in particolare è rappresentata da 65 aziende del territorio**.

**Venerdì 25 ottobre** la kermesse aprirà i battenti **solo agli operatori del settore**, rappresentanti di catene di negozi specializzati, ristoranti, catene alberghiere, gastronomie, supermercati, piattaforme e-commerce e stampa specializzata. **Sabato 26 e domenica 27 dalle 10 alle 18** la manifestazione entra nel vivo ed offrirà al pubblico una ricca programmazione di eventi, è proprio il caso di dirlo, per tutti i gusti.

Durante il fine settimana sarà possibile andare alla scoperta delle **squisite 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 i **test sensoriali** a cura dell'**Accademia Nazionale del Tartufo**, le degustazioni di vino a cura dell'**Ais Wine School** e delle grappe con l'**Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti**.

**Per informazioni:**

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

18/10/2019

**TAG** [Italian Taste Experience \(/it/tags/?tag=Italian Taste Experience\)](/it/tags/?tag=Italian%20Taste%20Experience) [Grosseto \(/it/tags/?tag=Grosseto\)](/it/tags/?tag=Grosseto)  
[Enogastronomia \(/it/tags/?tag=Enogastronomia\)](/it/tags/?tag=Enogastronomia) [Toscana \(/it/tags/?tag=Toscana\)](/it/tags/?tag=Toscana)

---

Commenti: 0

Ordina per

Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)



likes  
https://

@italian\_taste\_experience\_gr

**intoscana.it**

CHI SIAMO (/it/pagina/chi-siamo-00002/)   
 CONTATTI (/it/contatti)

REDAZIONE (/it/pagina/redazione-00001/)   
 COPYRIGHT (/it/pagina/copyright-00001/)

Mi piace 132.178

Segui

NOTE LEGALI (/it/pagina/note-legali-00002/) | PRIVACY (/it/pagina/privacy-00001/) | CODICE ETICO (/it/pagina/codice-etico-00001/)   
 | CREDITI (/it/pagina/crediti-00001/)



**fondazione  
sistema toscana**

(<https://www.fondazionesistematoscana.it/>)   
 Fondazione Sistema Toscana P.I. 05468660484



**Regione Toscana**

(<https://www.regione.toscana.it/>)