

Italian Taste Experience tre giorni in Maremma con il meglio del gusto

**Italian Taste Experience
fiera dei prodotti tipici toscani
e non solo**

**Fiera del Madonnaio, Braccagni
Grosseto. Da oggi a domenica**

Alla Fiera di Braccagni da oggi a domenica 120 espositori toscani e non solo. E poi gli showcooking con i cuochi della zona

Guido Fiorini

Non è solo una fiera di prodotti enogastronomici e di eccellenze toscane e maremmane.

Quella che inizia oggi alle 13 (solo per gli operatori, sabato e domenica aperta al pubblico) al centro fiere Il Madonnaio di Braccagni a Grosseto (uscita Braccagni-Fiera per chi arriva dall'Aurelia) ambisce a diventare "la" fiera annuale dei prodotti toscani della Regione Toscana. E non è un caso che per Italian Taste Experience sia stata scelta la Maremma, grazie all'organiz-

zazione di Artex, perché la provincia di Grosseto, con il suo vastissimo comprensorio a vocazione agricola, è il cuore della produzione del settore, con centinaia di aziende che rappresentano un'importante porzione del Pil.

Ci sarà di tutto in fiera, per soddisfare gli occhi e il palato. In esposizione si potranno trovare vini pregiati e olio extravergine di oliva della migliore qualità toscana, formaggi e birre artigianali, pasta e pane da farine di grani antichi, conserve e liquori, salumi e prodotti dolciari. A Italian Taste Experience sono anche in programma showcooking, degustazioni guidate, workshop, incontri e anche visite aziendali. Tutto a ingresso gratuito.

Sono circa 120 le aziende che presenteranno i loro prodotti a Grosseto Fiere fino a domenica. I più rappresentati sono quelli del territorio grossetano e della Maremma ma all'evento sono presenti imprenditori anche delle altre zone toscane oltre che provenienti dal Lazio, dal Veneto, dalla Liguria, dalla Sicilia, dal

Piemonte. La manifestazione che celebra l'eccellenza italiana a tavola accende i riflettori su quelle specificità produttive locali che, con il loro legame con il territorio, reinventano una tradizione produttiva secolare e sono un forte elemento di attrattiva per operatori nazionali e internazionali, provenienti in particolare da Germania e Russia.

Artex, presieduta dal maremmano Giovanni Lamioni, ha il patrocinio e il supporto della Regione e del Comune di Grosseto, in collaborazione con agenzia Ice (Istituto commercio estero) e con Cna Toscana, Confartigianato e Grosseto Fiere. Sarà presente anche Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici, con un incontro (oggi alle 11) sui temi della comunicazione enogastronomica e dell'identità del territorio e sono coinvolti nella manifestazione istituti scolastici per progetti di alternanza scuola-lavoro.

Tra le proposte di oggi c'è la

Masterclass dedicata ai vini del territorio Maremmano, con particolare attenzione e approfondimento al terroir della Docg del Morellino di Scansano animata da Valentino Tesi, miglior Sommelier Ais della Toscana 2019.

Durante la fine-settimana si va 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 Evo Toscano Igp, della birra a cura dell'Ais Beer School, delle grappe con l'Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti. —



A GROSSETO



Pane, olio, pecorino, miele, marmellata: in Maremma tre giorni a tutto gusto