

A Grosseto Fiere la prima giornata dell'appuntamento con il gusto  
Tanta gente e l'incontro delle aziende con i "buyers" stranieri

# Italian Taste Experience debutto con i sapori e le eccellenze toscane E oggi tocca agli chef

**LARASSEGNA****GUIDO FIORINI**

**C'**è tanta Maremma a Italian Taste Experience. Ma non solo Maremma. Ci sono la Toscana, l'Italia, i "buyers" venuti dall'Europa, la Cina, il Giappone, gli Stati Uniti.

Quella di ieri, giornata inaugurale dedicata agli operatori del settore, da oggi la fiera si apre a tutti (10-19, domani 10-18), è stata densa di appuntamenti, volti, profumi, sapori. E anche parole. Si è parlato anche di "Comunicare il territorio", con Giovanni Lamioni, Francesco Tapinassi, Davide De Crescenzo e alcune eccellenze della Maremma, come Simone Sargentoni del Fiorino, Antonio Stelli dell'Ais e Barbara Duchi, cuoca e titolare dell'agriturismo Il Melograno a Banditella, una che la Maremma la porta nel mondo: «Non offro tartufo e caviale, ma piatti della tradizione. Li spiego ai clienti, che così tornano anche dopo anni. Il turismo con l'enogastronomia si fa così,

non abbassando la qualità per fare grandi numeri».

Ci crede Giovanni Lamioni, presidente di Artex, nella sua creatura. Al taglio del nastro c'erano l'assessore regionale al turismo, **Stefano Ciuoffo**, il consigliere regionale **Leonardo Marras**, il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna, la prefetta Cinzia Torraco: «Questa non è solo una vetrina, ma un'occasione per le nostre aziende per incontrare buyers venuti da tutto il mondo e far conoscere i prodotti di eccellenza. E, al tempo stesso, facciamo loro conoscere il territorio, dal parco della Maremma ai posti più suggestivi. Sono sempre più convinto che turismo e produzione agricola, legata ovviamente alle aziende trasformatrici, siano strettamente legati. Se uno mangia bene o riporta a casa qualcosa di delizioso, in quel posto ci torna».

Olio, vino, pasta, formaggio, marmellata, carne, salumi. La Toscana, e la Maremma in particolare, arrivano nel mondo qualche volta in punta di piedi, e avrebbero potenzialità enormi da sfruttare. È il caso di Silvano Mori,

che da Torniella, deliziosa frazione nella valle del Merse, è arrivato a portare i suoi salumi alla corte della Regina d'Inghilterra. O il caseificio Il Fiorino che, dall'arrocata Roccalbegna, ogni anno si piazza fra i primi dieci produttori al mondo: «Ma noi usiamo solo latte di questa terra – dice Angela Fiorini, la titolare, figlia di quel Duilio che fondò l'azienda 62 anni fa – e questo fa la differenza. Il km0 non può essere solo una sigla».

E non sono mancate le occasioni di approfondimento. C'erano i più grandi produttori di Morellino alla masterclass tenuta, in inglese, dal campione dei sommelier Ais Valentino Tesi, pistoiese doc. E la gente ha fatto la fila per il primo showcooking, quello di Moreno Cardone, chef dell'Uva e Malto di Grosseto, con il suo capriolo in foglia di cavolo e riduzione di Morellino, accompagnato dalle bollicine metodo classico, di Vermentino, dell'azienda Bruni.

Oggi altri showcooking, con Peggi, Cappelli, Martinelli e Catani. Una buona scusa per farsi un giro a Grosseto Fiere. —







## GLI OSPITI

### C'era anche l'assessore Stefano Ciuoffo

La Regione, con l'assessorato al turismo, ha dato il proprio appoggio a Italian Taste Experience. Oltre all'Ice (Istituto commercio estero) che ha messo in contatto le aziende locali con i "buyers" venuti da mezzo mondo.

Nelle foto di Agenzia Bf, in alto, il taglio del nastro. Con Giovanni Lamioni, presidente di Artex, c'erano l'assessore regionale **Stefano Ciuoffo**, il sindaco di Grosseto Antonfrancesco Vivarelli Colonna, il prefetto Cinzia Torracco e il consigliere regionale **Leonardo Marras**.

Sotto, Simone Sargentoni del Fiorino con il suo "Riserva del fondatore", formaggio pluripremiato in tutti i concorsi internazionali e Giovanni Lamioni di Artex con la prefetta Cinzia Torracco.

In mezzo un momento dello showcooking di Moreno Cardone, chef del ristorante l'Uva e il Malto di Grosseto e un altro stand dove i prodotti toscani sono stati offerti ai visitatori. Al centro, in grande, Angela Saba del caseificio alle porte di Massa Marittima che produce pecorino a latte crudo e un momento di un piacevole brindisi con i vini dell'azienda SerraiolaWine.

