

# Italian Taste Experience: oggi l'ultimo giorno con il gusto

Apertura dalle 10 alle 18, ingresso gratuito: in programma altre dimostrazioni dei cuochi. Lo chef Cardone invitato in Macedonia a "insegnare cucina"

## L'assessore Ciuoffo «La Toscana del sud ha il patrimonio più importante»

**GROSSETO.** Tantissima gente ieri, complice la giornata quasi estiva, a Italian Taste Experience, la manifestazione organizzata da Artex a Grosseto Fiere e dedicata alle eccellenze gastronomiche della Maremma, della Toscana e di altre cinque regioni italiane.

E oggi, domenica, è atteso il plenone per la giornata di chiusura, con ingresso gratuito (apertura ore 10, chiusura ore 18).

«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 buyers venuti qui da tutto il mondo perché interessati davvero al nostro territorio. E glielo abbiamo anche fatto visitare, un valore aggiunto alla qualità dei prodotti».

«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».

Grande successo hanno riscosso gli showcooking, assaltati da decine e decine di persone.

Showcooking che portano anche grandi occasioni di lavoro. In particolare Moreno Cardone, chef del ristorante Uva e Malto, è stato chiamato a "esportare" la propria cucina in Macedonia dalla delegazione di buyers: «Mi hanno chiesto di andare per una settimana, con tutto lo staff, a insegnare la nostra cucina ai loro ragazzi che studiano nel settore. Per noi è motivo di grande orgoglio e anche una grande occasione di lavoro».

Oggi sono in programma altri showcooking con le dimostrazioni degli chef Giovanni Peggi del Marula che cucinerà il classico tortello maremmano, Daiana Ceconi, con i prodotti di Bonifiche Ferraresi, di Riccardo Cappelli, con l'Associazione Cuochi Grosseto, di Sandro Signori del ristorante il Boccaccio, Caldana, di Antonio Catani, del ristorante Osteria della Miniera, Gavorrano, in rappresentanza dell'Associazione Cuochi Grosseto. Per quanto riguarda invece il programma dell'academy, sarà presente l'Accademia Nazionale del Tartufo, Ais (Associazione italiana sommelier) e.v.o school & Consorzio IGP, AIS Beer School, AIS Wine School e ANAG Degustazione Grappa & Distillati. —

**Guido Fiorini**



Un cuoco al lavoro: in preparazione i piccini nella forma di formaggio

