

# Al Madonnino il primo expo del gusto

'Italian taste experience': da venerdì a domenica al Centro fiere di Braccagni un nuovo 'treno' per lo sviluppo della Maremma

GROSSETO

**Questo fine** settimana al Centro fieristico di Braccagni si ferma un treno, nuovo fiammante. Costruito con grande cura e tanta passione. È stato in officina per mesi e adesso è pronto, presentato ieri mattina Comune. Un treno con tre lettere, 'Ite': Italian taste experience. Tradotto: l'esperienza del gusto italiano. Quella del treno è ovviamente la metafora di una nuova opportunità di sviluppo offerta al territorio da cogliere al volo e sospingere quanto più energia possibile.

«**Ne abbiamo** visti passare tanti di treni e non ne abbiamo agganciato uno; e i treni quando li perdi poi non tornano» dice Giovanni Lamioni, presidente di Artex e creatore di questo nuovo treno che si chiama appunto 'Italian taste experience', in partenza venerdì pomeriggio al Centro fiere del Madonnino. Un expo del cibo e più in particolare dell'agroalimentare di qualità e di nicchia; tre giorni dedicati al Made in Italy della buona tavola con le eccellenze enogastronomiche più importanti del Paese da mostrare e far gustare a decine di buyers internazionali, in prevalenza prove-

nienti da Germania e Russia. Una vetrina del gusto e dei sapori, dunque. In seno alla quale la Maremma e la Toscana avranno lo spazio maggiore. Ma ci saranno pure Lazio, Liguria, Marche, Umbria e altre regioni italiane.

**Sono più di 120** le aziende che hanno aderito e che per tre giorni resteranno in Maremma. «Italian taste experience è un'iniziativa di marketing di prodotto e di marketing territoriale – dice Giovanni Lamioni – Dobbiamo ringraziare la **Regione Toscana** che non da oggi ha riconosciuto la Maremma e la Toscana del Sud come distretto rurale, nonché la città di Grosseto come luogo giusto e ideale per ospitare un evento nazionale dedicato al food che in regione mancava. Il 'treno' di Ite rappresenta sostanzialmente questo: la possibilità di costituire a Grosseto un punto di incontro permanente tra aziende italiane dell'eccellenza alimentare e buyers internazionali, in un contesto di festa, ma anche di cultura. Marketing di prodotto dunque (scambio di informazioni e conoscenze sulle singole produzioni alimentari) e marketing territoriale: sfruttare questo momento di visibilità nazionale e internazionale per promuovere la nostra meravigliosa terra».

'**Italian taste experience**' si terrà al Madonnino da venerdì a domenica, con una piccola anticipazione giovedì sera al Cassero senese dove si terrà una cena di gala riservata alle istituzioni e ai buyers che parteciperanno all'evento. Che al Madonnino sarà aperto al pubblico sabato e domenica. E anzi: anche per i maremmani sarà l'occasione di venire in contatto con il meglio della tavola del resto d'Italia.

**L'iniziativa** è stata presentata ieri mattina in Comune alla presenza, oltre che di Giovanni Lamioni, presidente di Artex, anche del sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna e del consigliere regionale **Leonardo Marras**. «Una Grosseto sempre più viva e al centro dell'eccellenza enogastronomica nazionale ed internazionale. 'Italian taste experience' – spiega Antonfrancesco Vivarelli Colonna, sindaco di Grosseto – è solo l'ultima delle numerose iniziative che quest'amministrazione ha patrocinato in collaborazione con tutte le associazioni di categoria». «Con questa iniziativa – ha detto Marras – mettiamo in connessione l'agricoltura con la produzione e la trasformazione. È la risposta concreta della Regione alla retorica dell'abbandono».

**Andrea Fabbri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**ECCELLENZE**

**Vini, formaggi, olio  
tartufi, funghi  
distillati e liquori  
tutti Made in Italy**

**EVENTO**

**Le migliori aziende  
delle produzioni  
di nicchia  
incontrano i buyers**