



la **RAD** in TV
dal lunedì al venerdì
10-12 16-18

CLIVO
CANALE 680 **DVB**
La NUOVA TV Empolese-Valdelsa-Valdarno



Sagre e Feste GROSSETO

da venerdì 25 ottobre 2019 a domenica 27 ottobre 2019

Condividi Mi piace 0

Italian Taste Experience, a Grosseto 120 aziende raccontano l'eccellenza italiana a tavola

Circa 120 aziende da tutta Italia presenteranno all'Italian Taste Experience i loro prodotti di eccellenza enogastronomica e di nicchia, tra vini pregiati e olio extravergine di oliva, formaggi e birre artigianali, salumi e prodotti dolciari, pasta e pane da farine di grani antichi, conserve e funghi, distillati e liquori.

La provincia grossetana è maggiormente rappresentata con 65 delle aziende presenti all'evento, una ventina di altre aziende provengono da altre zone della Toscana, e sono rappresentate alla manifestazione anche zone del Lazio, del Veneto, della Liguria, della Sicilia, del Piemonte.

La manifestazione che si svolgerà dal 25 al 27 ottobre a Grosseto Fiere (Strada Comunale del Madonnino, Braccagni – Grosseto) accenderà 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 principalmente in particolare da Germania e Russia. Da venerdì 25 ottobre alla mattina di sabato 26 l'Italian Taste Experience apre le porte agli operatori che sono rappresentanti di catene di negozi specializzati, ristoranti, catene alberghiere, gastronomie, supermercati e piattaforme e-commerce e stampa specializzata nell'enogastronomia.

Sabato 26 ottobre (ore 10.00-19.00) e domenica 27 ottobre (ore 10.00-18.00) la manifestazione è aperta al pubblico con ingresso e parcheggio gratuiti. In programma showcooking, degustazioni guidate, workshop, incontri e anche visite aziendali.

Tra gli eventi venerdì 25 ottobre 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 il 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 E.V.O. Toscano IGP, della birra a cura dell'Ais Beer School, delle grappe con l'Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti.

L'evento è pensato e promosso da Artex-Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, con il patrocinio e il supporto della Regione Toscana e del Comune di Grosseto, in collaborazione Agenzia ICE e con CNA Toscana, Confartigianato Imprese Toscana 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 sui temi della comunicazione enogastronomica e dell'identità del territorio e sono coinvolti nella manifestazione istituti scolastici per progetti di alternanza scuola-lavoro.

“Al centro di Italian Taste Experience ci sono quelle aziende che, con il loro “saper fare” e la loro creatività, realizzano prodotti di qualità, trasformando materie prime altamente selezionate – spiega Giovanni Lamioni, presidente Artex – Italian Taste Experience coniuga il valore delle eccellenze agroalimentari con il tema della ruralità, sottolineando il legame inscindibile tra impresa e territorio. L'agroalimentare e il turismo sono due settori fondamentali per il futuro della nostra regione ecco perché un evento che punta a una valorizzazione internazionale dei nostri prodotti è un'opportunità da non perdere. La Regione Toscana ha individuato questo evento come fiera regionale dell'agroalimentare – continua Lamioni – Se saremo bravi a valorizzarla come merita, la Regione potrà decidere di investire sulla manifestazione e sul polo fieristico grossetano che potrebbero diventare centri di attrazione nazionale e internazionale per le aziende. Un beneficio enorme per il brand Maremma, affermato più all'estero che a livello locale. Questo evento è la conferma che il cuore dell'agroalimentare regionale è nella provincia di Grosseto, una decisione peraltro coerente con la scelta del distretto rurale e delle risorse significative che la Regione Toscana ha messo a disposizione dell'area sud della regione”.

“Una manifestazione – afferma l'assessore regionale alle Attività Produttive Stefano Ciuoffo – che qualifica la nostra regione e la Maremma come luogo di business e di incontro tra l'industria e i piccoli imprenditori del settore agroalimentare che con le loro produzioni fanno l'eccellenza enogastronomica nel mondo. Che sempre di più diventano attrattiva e motivazione di viaggio per visitare la Toscana. La vocazione economica della provincia di Grosseto in questo ambito trova così una ribalta alla sua altezza che speriamo possa continuare nel tempo in modo proficuo”.

“Il cibo è anche artigianato: è trasformare, è saper fare. Ed è una parte importante del Made in Tuscany – commenta presidente CNA Toscana Andrea Di Benedetto – Artex e le associazioni con questa manifestazione intendono anche sottolineare e valorizzare il legame, soprattutto culturale, tra Toscana, cibo e artigianato. Siamo molto orgogliosi dei nostri ‘artigiani del cibo’, della loro creatività e della qualità dei loro prodotti e siamo convinti che questo settore sarà uno dei maggiori driver di crescita futura della nostra economia”.

“Un'iniziativa che valorizza un comparto strategico per tutta l'economia della Toscana come l'Agroalimentare – evidenzia il Presidente di Confartigianato Imprese Toscana Giovan Battista Donati – resa possibile dalla disponibilità e capacità ad interagire di tutti gli attori in campo, in primis Ice e Regione Toscana, e su cui si sono concentrati gli sforzi delle Associazioni dell'Artigianato e di Artex, Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana. Confidiamo che questa manifestazione diventi, in futuro, un punto di riferimento per le imprese del settore contribuendo, così, al rafforzamento dell'economia della nostra Regione”.

Italian taste experience

Academy

VENERDI
25

ORE 11.00
Comunicare il territorio:
Vetrina Toscana racconta
A cura di Regione Toscana

ORE 12.30
Seminario AIS
vini/Vitigni della Maremma
per operatori esteri

ORE 14.30
Workshop
A cura di Gruppo BF SpA
con IBF Servizi e Le Stagioni
d'Italia

SABATO
26

ORE 14.00
*Accademia Nazionale
del Tartufo*

ORE 15.00
AIS Wine School

ORE 16.00
*AIS ex.o school
& Consorzio IGP*

ORE 17.00
AIS Beer School

ORE 18.00
*ANAG Degustazione Grappa
& Distillati*

DOMENICA
27

ORE 14.00
*Accademia Nazionale
del Tartufo*

ORE 15.00
*AIS ex.o school
& Consorzio IGP*

ORE 16.00
AIS Beer School

ORE 17.00
AIS Wine School

ORE 18.00
*ANAG Degustazione Grappa &
Distillati*



Italian taste experience

Cooking show

VENERDI
25

ORE 13.00
Inaugurazione Fiera
Chef *Moreno Cardone*
ristorante *Luva e il malto (GR)*
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 15.30
Chef *Dalana Cecconi* con i
prodotti di *Bonifiche Ferraresi*

SABATO
26

ORE 12.00
Chef *Giovanni Poggi*
ristorante *Marula, Follonica*
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 14.00
Chef *Riccardo Cappelli*
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 15.00
Chef *Antonio Catani*, ristorante
Osteria della Miniera, Gavorrano
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 16.00
Chef *Mirko Martinelli*
ristorante *Oasi Follonica*
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 17.00
Chef *Mirko Martinelli*
ristorante *Oasi, Follonica*
Associazione *Cuochi Grosseto*

DOMENICA
27

ORE 12.00
Chef *Dalana Cecconi*
con i prodotti di
Bonifiche Ferraresi

ORE 15.00
Chef *Riccardo Cappelli*
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 15.45
Chef *Sandro Signori*
ristorante *Il Boccaccio, Cakdana*

ORE 16.30
Chef *Antonio Catani*, ristorante
Osteria della Miniera, Gavorrano
Associazione *Cuochi Grosseto*

ORE 17.15
Chef *Antonio Catani*, ristorante
Osteria della Miniera, Gavorrano
Associazione *Cuochi Grosseto*



Fonte: Ufficio Stampa

Condividi

Mi piace 0

Tweet



[Home](#) | [Cultura](#) | [Sagre e Feste](#) | [Spettacoli](#) | [Teatro](#) | [Cinema](#) |

[Segnala un evento](#)