



Economia e lavoro



Diritti e welfare



Ambiente e territorio

## Italian Taste Experience, Ciuoffo: "Evento che qualifica la Toscana e valorizza la Maremma"

18 ottobre 2019 | 13:27  
Scritto da *Redazione*



FIRENZE - Un centinaio di 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 da Europa, Asia e Stati Uniti.

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. 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, presentato questa mattina nella sala stampa Cutuli di Palazzo Strozzi Sacrati, sede della Presidenza della Regione Toscana, è pensato e promosso da Artex-Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, con il patrocinio e il supporto della Regione e del Comune di Grosseto, in collaborazione Agenzia ICE e con CNA Toscana, Confartigianato Imprese Toscana e Grosseto Fiere.

"Una manifestazione", ha affermato 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

Seguici su

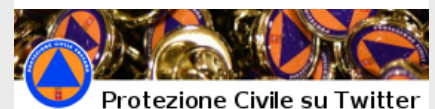
**Giunta Toscana**

<b>Enrico Rossi</b>	<i>Presidente</i>
<b>Monica Barni</b>	<i>Vice Presidente</i>
<b>Vittorio Bugli</b>	<i>Presidenza</i>
<b>Vincenzo Ceccarelli</b>	<i>Territorio</i>
<b>Stefano Ciuoffo</b>	<i>Economia</i>
<b>Federica Fratoni</b>	<i>Ambiente</i>
<b>Cristina Grieco</b>	<i>Istruzione</i>
<b>Marco Remaschi</b>	<i>Agricoltura</i>
<b>Stefania Saccardi</b>	<i>Sanità</i>

L'AGENDA  
della Giunta



**2015 | 18**  
**GIORNO DOPO GIORNO,  
LE COSE FATTE**



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".

All'incontro con i giornalisti ha partecipato anche il consigliere regionale Leonardo Marras, eletto nel territorio di Grosseto.

"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", ha spiegato 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". Ha continuato: "La Regione Toscana ha individuato questo evento come fiera regionale dell'agroalimentare. 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".

"Il cibo è anche artigianato: è trasformare, è saper fare. Ed è una parte importante del Made in Tuscany", ha commentato il 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", ha evidenziato 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".

## La prima edizione di Italian Taste Experience



Tweet

Mi piace 0

Condividi

Share / Save

Questo contenuto è stato archiviato sotto [Agricoltura e foreste, Economia](#)

### Notizie Correlate

18/10/2019 - La prima edizione di Italian Taste Experience - VIDEO

- Per la storia di un confine difficile [scarica »](#)
- La Regione dopo la riforma [scarica »](#)
- Toscana BXL [scarica »](#)
- Agrifood toscano: qualità, benessere e innovazione [scarica »](#)
- La violenza anche se non si vede si sente [scarica »](#)
- Una Toscana da leggere [scarica »](#)
- Treno della Memoria 2015 [scarica »](#)
- Storie di piatti e territori [scarica »](#)
- La Toscana digitale [scarica »](#)
- La memoria tutto l'anno [scarica »](#)
- La Toscana in chiaro [scarica »](#)
- E' tutto un altro clima [scarica »](#)
- Cosa insegna il fiume [scarica »](#)
- Arrivano dal mare [scarica »](#)