

Alimenti maremmani in cucina

Scelta giusta per il marchio Toscana

Aziende grossetane di Coldiretti conquistano il «Food & Wine»

PAOLA LOI (formaggi ovis freschi e stagionati), Azienda Badia Vecchia di Bargagli Loriani (salumi di carne maremmana, trasformati di carne bovina e sughi), Vini Montauto di Riccardo Lepri, Latte Maremma, Cantina i Vini di Maremma: sono le aziende della provincia di Grosseto che hanno partecipato alla seconda edizione del Food & Wine alla Stazione Leopolda di Firenze e che, proprio grazie alle loro produzioni, hanno riscontrato un grandissimo successo, sia tra il pubblico che ha frequentato l'esposizione, sia tra gli addetti ai lavori. L'evento, organizzato da Coldiretti in collaborazione con l'Unione regionale Cuochi della Toscana e l'Associazione Toscana dei Sommelier, ha contribuito a rafforzare il legame tra i cuochi stellati, interpreti di una cucina raffinata e 'firmata' e i produttori agricoli,

che mettono a disposizione ingredienti capaci di conservare e trasmettere i valori di ogni territorio. La formula si è confermata vincente ed ha affascinato migliaia di visitatori per il perfetto abbinamento tra ristorazione di qualità e eccellenze agricole dei nostri territori. Dati alla mano, infatti, sono stati circa 8mila gli appassionati di enogastronomia e gli operatori professionali che, dal 27 al 28 novembre, a Food & Wine, hanno potuto apprezzare, insieme all'abilità dei maestri dei fornelli, 20 eccellenze dell'agricoltura toscana che hanno dato vita, insieme ai florovivaisti della regione, ad una straordinaria oasi di Campagna Amica. E tra queste eccellenze, appunto, particolarmente apprezzate sono state quelle della Maremma.

«**IL CONNUBIO** tra ristorazione di qualità ed agricoltura è stra-

tegico per esaltare la distintività del cibo italiano e toscano in particolare – commenta oggi il direttore di Coldiretti Grosseto, Andrea Renna – Non poteva esserci modo migliore per chiudere Food & Wine visto che proprio mentre si svolgeva l'evento è stata decretata finalmente la legge taglia-scartoffie che dimezza i tempi della burocrazia e rende più competitivo il settore, soffocato per troppo tempo da una normativa farragिनosa e da adempimenti pesanti e gravosi, per i quali ogni azienda era costretta ad investire circa 100 giornate del proprio lavoro. Coldiretti ha voluto approfondire il massimo impegno al fine di ottenere questo risultato la cui soddisfazione, per una straordinaria coincidenza, si è potuta condividere con gli operatori presenti a Food & Wine, ai quali è stata consegnata una nota illustrativa, con una sintesi del provvedimento di semplificazione approvato».



ECCELLENZE Alcune aziende agro-alimentari associate a Coldiretti hanno partecipato al «Food & Wine in Progress».