



Firenze Fiera

ART75 – IN VETRINA IL FOOD DI QUALITÀ DA TUTTO IL MONDO

Il programma di venerdì 6 maggio

Domani (venerdì 6 maggio) alle ore 10,00 in programma al Teatrino Lorenese l'Incontro Tessere per un dialogo. L'artigianato artistico tra tecnica ed estetica, realizzato da Artex, a cura di Unioncamere Toscana, Regione Toscana in collaborazione con CNA Toscana e Confartigianato Imprese Toscana. Il dibattito – moderato da Philippe Daverio – costituisce la prima tappa di un percorso di elaborazione culturale intorno ai temi dell'artigianato artistico per capire come quest'ultimo può contribuire ad integrare e superare i difetti della globalizzazione e quelli insiti nell'odierna tendenza all'appiattimento dell'informazione, della cultura, dell'economia e dei gusti.

Alle 13,00, sempre al Teatrino Lorenese, si svolgerà la Premiazione dei primi artigiani toscani che hanno ricevuto il titolo di Maestro Artigiano (ex lege 58/1999), a cura di Regione Toscana, Unioncamere Toscana e Camere di Commercio della Toscana.

Prosegue l'iniziativa Piccoli artigiani crescono: alle ore 16,00 è la volta di Luciano Landi e i suoi fischietti (Palazzina Lorenese, Sprone).

Fra le tante attrattive della mostra, uno spazio speciale è riservato al food con un'ampia varietà di proposte gustose dall'Italia e dal mondo. Nell'area 'francofona' allestita dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia, va a ruba l'Armagnac, il famoso distillato che arriva a Firenze grazie alla famiglia Bachos ed ai suoi diciotto ettari di vigneto presso la cittadina di Sion, in Guascogna. L'Armagnac è infatti caratteristico del sud-ovest della Francia e la tenuta "A Lafitte" rappresenta l'essenza del territorio con un prodotto raffinato dal savoir-faire di tre generazioni dei Bachos. Le varie annate, presentate per la degustazione allo stand B3 (Padiglione Spadolini, Piano Inferiore) sono molto apprezzate dai visitatori ed hanno richiamato in alcuni un ricordo: quello di Winston Churchill che si confortava dalle fatiche della guerra con un bicchiere di Armagnac in una mano ed un sigaro nell'altra.

La partecipazione per il primo anno di 12 città appartenenti a CITTASLOW (Padiglione Spadolini, Piano Attico) completa l'offerta enogastronomica: dal conciato romano, pecorino 'doc' dell'azienda Le Campestre di Castel di Sasso (Caserta) fatto maturare negli orci di terracotta dai sei mesi ai due anni, al pesto artigianale ligure di Levanto, dalla 'fagiolina del Trasimeno' ai tartufi di Acqualagna fino al salame schiacciato e ai profumati pecorini stagionati nelle grotte abruzzesi.

New entry anche per una trentina di imprenditrici di Donne in Campo: vengono da varie località toscane ma anche dall'Emilia Romagna, dalla Lombardia e dal Veneto: in vendita, fra gli altri prodotti, saporitissime mele biologiche di Chianciano, marmellate con petali di fiori, sughi di polli di razza bianca valdarnese e un'infinità varietà di tisane della Val d'Orcia.

Sempre nella sezione GUSTO espone Pasqualino Famularo. Approda in Fortezza da Lampedusa dove lavora artigianalmente tonno, sgombro, ricciola, pesce spada, ecc. "E' il primo anno che partecipo alla mostra – racconta – e sono contento di come stanno andando gli affari". E prosegue: "La situazione nell'isola si è fortunatamente tranquillizzata e questo ci conforta anche in vista del turismo estivo". Accanto, una toscana, Paola Giorgi delle "Fattorie Il Guardingo" di Montecastelli Pisano mostra orgogliosa i suoi prodotti: 34 varietà di miele, gelatine, gustose confetture, ecc.

Per le mamme, da non perdere il video del Massaggio Pediatrico Tuina che è possibile ricevere gratuitamente presso lo stand di Prima Spremitura (Padiglione Spadolini, piano terra), la linea cosmetica toscana che sta conquistando il mondo con i suoi prodotti a base di olio extravergine di oliva toscano col marchio IGP biologico. Con il termine Tuina si indicano le tecniche manuali tradizionali cinesi per mantenere o ripristinare lo stato di salute e l'equilibrio energetico della persona. E' costituito da un insieme di tecniche manuali che, applicate sui vari distretti del corpo, promuovono la circolazione di sangue e liquidi, migliorano la funzionalità di muscoli tendini e articolazioni, determinando una sensazione di profondo benessere. Un tipo particolare di Tuina è quello pediatrico, rivolto ai bambini fino ai 7-8 anni di età.