Madia, salone agroalimentare, chiude i battenti e tira le somme.

Somme più che positive per questa prima edizione della kermesse del gusto toscano svoltasi nella prestigiosissima cornice della Fortezza da Basso a Firenze: oltre 22mila visitatori.

Insomma, numeri alla mano, Madia è stato un vero e proprio successo. Successo anche secondo le associazioni di categoria che hanno partecipato all'evento: Api Firenze, Cna Firenze, Confcommercio Firenze, Confcommercio Toscana, Coldiretti Firenze, Confesercenti Provinciale e Confartigianato Firenze. A detta di tutti, infatti, il salone è stato una importante vetrina, e va assolutamente ripetuto anche il prossimo anno. Certo, qualche correzione è da fare, ma, come prima edizione, si ritengono tutti più che soddisfatti. Non solo, le associazioni di categoria, seppur soddisfatte del fatto che il ministero delle politiche agricole e forestali è stato presente e vicino all'iniziativa (la presenza del ministro Alemanno all'inaugurazione, a detta di tutti, non è stata solo di figura), chiedono, per la prossima edizione un maggior interessamento e sostegno da parte della Regione Toscana.Ma Madia, tra i tanti convegni, tavole rotonde, e incontri, non è stato solo degustazioni. Anche la cultura è stata protagonista. Un ruolo di notevole importanza è stato

ricoperto anche da l'associazione "Mangia e bevi come parli". L'associazione nasce in Toscana ma ha ma si diffonde presto a livello nazionale. Nasce con lo scopo di valorizzare, tutelare e diffondere i prodotti tipici locali e l'agroalimentare generale e nazionale. "L'associazione è nata da un gruppo di amici riuniti a tavola - racconta il presidente Enrico Chiodi - . Pensavamo, e riteniamo ancora, che l'Italia è una superpotenza dell'agroalimentare e proprio per questo va difesa dalla globalizzazione alimentare e dalla perdita del gusto a favore della quantità". L'associazione sarà uno dei pilastri della seconda edizione di Madia, e, grazie alla collaborazione con la casa editrice Loggia de' Lanzi istituirà un premio tra i migliori ristoranti e cuochi della Toscana. La premiazione è prevista per Madia 2004, e in quell'occasione verrà presentato anche un libro sulla cucina toscana che raccoglierà 200 ricette. Al libro verrà abbinata una bottiglia di vino e una di olio, il vino e l'olio che verranno premiati come miglior prodotti dell'anno. La selezione del vino e dell'olio verrà fatta dai due grandi esperti, il giornalista Daniel Thomases e il sommelier Paolo Blasi. La giuria che sceglierà il miglior cuoco sarà selezionata dall'associazione e dalla casa editrice Loggia de' Lanzi in collaborazione con il ministero delle politiche

Al debutto, un'esperienza davvero positiva

una prima che soddisfa tutti i promotori dell'iniziativa

FIRENZE - Madia chiude i battenti ed è arrivato il momento di tirare le somme, di capire se l'esperienza è stata positiva quanto le aspettative, o se Firenze e la Toscana non hanno reagito come ci si aspettava.
E a tirare le conclusioni, quindi, viene chiamata in causa anche la Firenze Expo, che da subito si è schierata a fianco dei promotori dell'iniziativa. "Siamo molto soddisfatti di aver accompagnato gli organizzatori di Madia in questa prima esperienza e di aver dato sostegno all'edizione che ha segnato il debutto del salone - ha affermato Pietro Marchini, Amministratore Delegato Firenze Expo and Congress -. Un evento che ha proposto, dopo dieci anni, il ritorno sulla scena del settore agroalimentare in Toscana.

*Il successo della manifestazione è stato sancito sia dalla presenza di pubblico, che ha sfiorato le **25mila** unità, che dal giudizio e dall'apprezzamento degli operatori, con la piena soddisfazione delle aziende presenti.*
A Madia hanno partecipato esclusivamente aziende private, senza alcuna istituzione pubblica. Questo significa che esiste un mercato vivo ed interessato alla nostra proposta.
Un grande risultato per Madia è arrivato anche dagli accordi con le associazioni di categoria, che hanno lavorato benissimo ed il cui impegno fa ben sperare per il futuro di questa manifestazione. Insieme agli organizzatori stiamo già lavorando all'edizione del prossimo anno di Madia, nella quale è previsto anche il coinvolgimento delle istituzioni pubbliche nell'iniziativa".

Ventiduemila visitatori nei sei giorni di MADIA

di cui seimila opertaori del settore, tra degustazioni e convegni

FIRENZE - Circa 22mila visitatori, di cui 6mila operatori, hanno visitato gli stand e hanno goduto delle degustazioni e dei convegni in programma nei sei giorni di Madia. Ma i numeri di Madia non sono da capogiro solo per quanto riguarda il pubblico. Sono stati fatti oltre 3mila chili di gelato, gelato che è andato dai gusti più classici come crema e cioccolato, fino a quelli più bizzarri al peperoncino piuttosto che ai funghi. Senza dimenticare anche quello per gli intolleranti al lattosio che hanno potuto assaggiare il gelato fatto con il latte di capra. Non solo, è stato già comunicato che per Madia 2004 verrà presentato anche il primo latte per i diabetici, assolutamente senza né zucchero né fruttosio. Ma non è stato solo il gelato ad essere stato preso d'assalto. Solo nel padiglione Cavaniglia, dove era possibile fare le degustazioni, sono stati cucinati oltre un quintale e mezzo di carne tra polli, capponi, galletti livornesi, faraone, cotechini, zamponi e preparati. Anche gli affettati sono stati molto apprezzati, tanto che sono stati terminati oltre 2 quintali e mezzo di salumi in generale. Il tutto, ovviamente, è stato accompagnato dal pane, o meglio dalla schiacciata. Quindici quintali di farina utilizzata, ben 18 quintali di schiacciata, e 10 di pane. Anche i golosi, inoltre, hanno avuto la loro rivincita, con oltre 500 chili di cioccolato usato nei sei giorni per dare libero sfogo alla fantasia, oltre che alla gola, degli amanti della pasticceria. Sono state molte anche le bottiglie di vino stappate per la degustazione, bottiglie che hanno abbondantemente superato le 500 unità.
E' nell'area nel cuore del padiglione Cavaniglia, dove si sono esibiti, all'insegna della più alta professionalità al servizio della qualità e dell'eccellenza dei prodotti, i panificatori, i pasticceri, i gelatai, i macellai, i cuochi e i sommerliers della Confcommercio. Uno spettacolo unico. Dalle loro mani, in continuazione, sono usciti, assaggi, piatti, leccornie, creazioni che hanno subito conquistato e stupito il pubblico che ha assediato in ogni momento l'area.
Molto soddisfatto della prima edizione della manifestazione appare Lino Mantini, presidente dell'Associazione Cuochi. "Non potevamo aspettarci di più. Siamo contenti della risposta delle persone, sia sotto il punto di vista quantitativo sai da quello qualitativo". Soddisfatto anche Roberto Nati, della delegazione fiorentina dell'Associazione Italiana Somelier. "Per me è la prima volta che seguo manifestazione del genere e non posso che esprimere un giudizio positivo. Abbiamo tentato un approccio sull'abbinamento vino-cibo e credo sarà un'esperienza senz'altro da ripetere". Non è da meno l'entusiasmo di Vasco Tacconi, presidente dell'associazione macellai toscani: "Abbiamo registrato un grande interesse, le persone apprezzano sempre di più il rapporto con un macellaio che è anche un po' consulente gastronomico. Inoltre Madia è stata una importante vetrina per l''Accademia della Fiorentina', ovvero quel marchio di qualità che mettiamo sui nostri prodotti". Anche Giovanni Galli, presidente dell'associazione panificatori Firenze ha reputato Madia una iniziativa valida: "E' stato importante far capire cosa c'è dietro il fornaio, notizie che hanno interessato non solo le molte scuole che ci sono venute a far visita, ma anche il cliente". Pane e pizza, infatti, sono stati tra i protagonisti. E per la sezione pizza anche il presidente della scuola italiana pizzaioli Anrico Famà, è stato uno dei protagonisti della maratona del gusto.
Pane, pizza, carne, vino, e non potevano mancare certo i dolci. "E' stato un momento importante anche per quanto riguarda la crescita dei nostri associati - spiega Alessandro Stocchi vice presidente del comitato pasticceri fiorentino -, abbiamo fatto alcuni corsi e anche le quotidiane dimostrazioni hanno attirato molte persone". E il gelato? "Abbiamo portato a Madia le nostre novità - dice Gabriele Maggiorelli presidente dell'associazione gelatieri - sia per quanto riguarda il gusto (il gelato al peperoncino è stato molto apprezzato) che per quanto riguarda i contenuti, come ad esempio il gelato fatto con il latte di capra per chi è intollerante al lattosio. Inoltre, il prossimo anno abbiamo intenzione di portare a Madia Firenze la novità del gelato per diabetici".

Una mostra nella mostra,

l'area della Confcommercio, nel "cuore" del padiglione Cavaniglia.

FIRENZE - "Ci abbiamo creduto - dice Aldo Cursano - ci siamo buttati, abbiamo dato il meglio di noi e delle nostre arti e ci prendiamo con soddisfazione i meritati riconoscimenti".
Bene la mostra, bene i convegni, bene le aree didattiche e le presenze istituzionali, ma le performances degli uomini della Confcommercio sono diventati il simbolo di questo appuntamento fieristico fiorentino che si proponeva di promuovere ed esaltare la toscanità in fatto sia di prodotti, sia di capacità di fare, sia di cultura enogastronomia.
"Se la mostra è stata visitata complessivamente da oltre 22mila persone, 6mila della quali addette ai lavori - sottolinea Aldo Cursano - dalla nostra area ne sono passati almeno 40mila. La Confcommercio è più che soddisfatta per quanto ha saputo mostrare e ringrazia fin dal profondo tutti i suoi uomini che, con passione, sagacia ed entusiasmo, hanno prestato la loro opera del tutto gratuita, dimostrando professionalità unica ed eccelsa e attaccamento ai valori che l'organizzazione ha da sempre rappresentato e incarnato".
Soddisfatti e desiderosi di non mancare anche all'edizione 2004, quindi. "Alla prossima edizione - conclude Cursano - noi ci saremo. Beninteso se il valore aggiunto che siamo convinti di rappresentare sarà riconosciuto e apprezzato nella giusta maniera".