"CUOCHI DI MAREMMA": ECCO IL GRUPPO PER PROMUOVERE LE ECCELLENZE LOCALI A TAVOLA

Nasce il gruppo dei "Cuochi di Maremma", creato per promuovere la terra di Maremma, la cucina maremmana, tra tradizione e innovazione, e le sue tante produzioni, che solo una terra generosa sa offrire attraverso prodotti di eccellenza.

Un'idea, accarezzata da tempo da Claudio Mollo, giornalista ed esperto del settore agroalimentare, originario dell'Isola del Giglio, che tempo fa ha presentato ad un primo gruppo di cuochi e ristoratori maremmani il progetto, subito appoggiato con entusiasmo. Una piccola lista di persone non ancora completa, ma che presto verrà comunicata pubblicamente con nomi e cognomi. Un gruppo volutamente piccolo, che seguirà poche regole comuni, per riuscire a fare cose belle per la Maremma, con risultati che si riverbereranno anche sui loro stessi nomi e locali. Quindi, non ci può essere spazio per gli errori, ma solo per i successi.

Il logo non lascia dubbi, di Maremma si parla e la Maremma sarà promossa e veicolata attraverso iniziative di varia natura, in provincia, nel resto d'Italia e quando sarà possibile, all'estero, da professionisti prevalentemente appartenenti alla provincia di Grosseto, affiancati da tanti produttori presenti sul territorio.

Mare, laguna, campagna, media valle e montagna, una varietà di prodotti, di stili di vita e di tradizioni gastronomiche davvero invidiabile, che però non ha mai visto una meritata e convinta comunicazione, necessaria e indispensabile oggi per far conoscere un territorio e farlo uscire da quella forma di anonimato latente, dal quale solo poche ed elette città e cittadine della Toscana sono riuscite a venirne davvero fuori. Su questo aspetto si concentreranno gli sforzi del gruppo dei Cuochi, con l'intenzione e la speranza di riuscire ad essere, un valido ulteriore aiuto, alla valorizzazione della Maremma.

Nel logo (nella foto) scelto per dar vita alla "prima immagine" dei Cuochi di Maremma la semplicità dei termini e dei simboli, come semplici devono essere i concetti da portare avanti. Promuovere questa terra, attraverso incontri, serate enogastronomiche, seminari sulla qualità alimentare, promozioni ed eventi importanti sul territorio, anche in collaborazione con altre provincie e regioni. Progetti con significati ben diversi dalle semplici e scontate riunioni conviviali, oggi anche troppo inflazionate e inutili, per far crescere l'interesse nei confronti del cibo e delle produzioni di qualità. Quindi "poche cose ma buone" come cita il famoso detto.

Ancora prima di partire, si sono schierati a fianco dei Cuochi di Maremma marchi come "Bertos", le famose cucine professionali, e il "Gruppo San Pellegrino-Acqua Panna" e non è davvero poca cosa, ma il "primo grazie", va all'azienda vitivinicola "Val delle Rose", della famiglia Cecchi, che per prima ha appoggiato il gruppo, mettendo a disposizione la sua struttura maremmana per eventi e altre iniziative del gruppo, compresa la giornata inaugurale, ospitata all'interno della bellissima struttura giovedì 22 marzo, e con la quale, il gruppo darà ufficialmente il via alle sue attività alla presenza di stampa, autorità, produttori e operatori del settore.

All'interno del gruppo non poteva mancare un ufficio stampa, che curerà la comunicazione e l'immagine dei Cuochi di Maremma, per non lasciare niente al caso, consapevoli di dover agire con la massima efficacia, non soltanto in cucina.