

NUOVA ASSOCIAZIONE

# I cavalieri della tavola grossetana

Nasce Cuochi di Maremma: 14 chef uniti nel segno della cucina doc

di **Stefano Fabbroni**

GROSSETO

**Moreno Cardone, Umberto Amato, Emilio Signori, Mirko Martinelli:** sono questi alcuni nomi che compongono Cuochi di Maremma, la nuova associazione che ha ricevuto il suo battesimo nella splendida cornice della tenuta di Val Delle Rose situata nella strada di Poggio la Mozza.

Una sede suggestiva, quella dell'azienda vitivinicola della famiglia Cecchi che ha deciso di ospitare un evento unico nel suo genere durante il quale 14 professionisti della cucina "made in Maremma" si sono ritrovati per dar vita ad assaggi deliziosi di prodotti tipici locali: gli stessi prodotti che, grazie all'abilità delle sapienti mani dei professionisti dei fornelli, saranno proposti nei prossimi mesi sulle tavole dei clienti di ristoranti, agriturismi. «Preferisco chiamarlo gruppo - dice **Carlo Mollo**, giornalista enogastronomico da cui è partita l'idea di formarlo - perché è composto da chef in sinergia, ognuno dei quali porta una sua propria competenza in cucina per deliziare i palati». Quello di Val delle Rose è stato il primo "assaggio" di Cuochi di Maremma che si formerà definitivamente nei prossimi giorni con uno statuto ad hoc in cui saranno delineati i punti cardine dell'ordinamento interno e dell'attività: fra questi l'indicazione dei criteri di scelta che ha portato all'individuazione degli chef.

«Sono criteri di qualità - continua Mollo - come la



Foto di gruppo per i magnifici 14 "Cuochi di Maremma"

## Un gruppo selezionato col criterio della qualità Debutto a Val delle Rose e presto lo statuto

creatività nei laboratori di cucina ma vengono fissate anche regole precise di comportamento da seguire. Ogni anno cercheremo di inserire nuovi chef».

Scopo dell'iniziativa è quello di veicolare la terra di Maremma, con le sue prelibatezze, ai turisti e cittadini che non conoscono alcuni ingredienti fondamentali. «Come il riso», aggiunge l'esperto. In questa direzione andranno corsi, stage e lavori che saran-

no dai Cuochi di Maremma in Italia ma anche all'Estero: all'orizzonte ci sono anche pubblicazioni di opere sempre per divulgare il buon sapere ed il buon cibo di Maremma e l'organizzazione di serate con chef di fama nazionale. «Organizzeremo sessioni - continua - con alcune realtà culinarie presenti all'estero: il nostro spirito sarà quello di lavorare e divertirci, abbiamo preso alcuni contatti ma li definiremo dopo aver stilato lo statuto associativo». «Siamo orgogliosi - conclude **Leonardo Raspini**, general manager di Cecchi - di aver ospitato la prima uscita dell'associazione e vorremmo dare loro un appoggio logistico importante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA