

Massa Carrara, "Le Piccole Grandi Toscani del bicchiere" in scena con Expo

Gli eventi legati ad Expo si diffondono in tutta Italia: come **Spino Fiorito di Massa Carrara**, mostra mercato dell'enogastronomia collegata a Identità Immutate®, movimento non-profit, fondato nel 2002 per promuovere piccoli territori italiani custodi di produzioni tipiche. Nell'ottica dell'evento milanese, la rassegna da biennale passa ad annuale e si trasforma: **al Castello Malaspina, dal 21 al 24 maggio, saranno protagoniste solo le produzioni toscane**, rimandando al 2016 l'ospitalità ai produttori delle altre regioni.

Per questa nona edizione, battezzata "Le Piccole Grandi Toscani del bicchiere", il tema è in sintonia con quello di Expo: "Lo sviluppo riparte dal territorio", incentrato sull'importanza della sinergia del settore agroalimentare con quelli del turismo, della cultura, della capitalizzazione delle tradizioni e della storia, seguendo il piano di sviluppo rurale della Regione Toscana. Per le giornate dell'evento, la mostra prevede alcuni appuntamenti fissi giornalieri, quali "Questi toscanacci!", un percorso alla scoperta di una regione vocata da secoli alla produzione enologica e alimentare, con una serie di incontri tra pubblico ed esperti; "Expo ed esploro", ovvero l'occasione fa il marketing; il turismo storico ed enogastronomico, una sinergia per promuovere i territori; "Te la do io l'altra Toscana!", le sue eccellenze agroalimentari, i produttori e le istituzioni virtuose; "Degusta un territorio", con laboratori e assaggi guidati dagli specialisti. Ancora, le belle sale e le corti del Castello ospiteranno, oltre a incontri con esperti e le degustazioni di vini nobili, anche specialità gastronomiche quali il lardo di Colonnata Igp, il testarolo, il pane Marocca e salumi, tra i quali la mortadella nostrana. In più, per tutti i possessori del biglietto di Expo Milano l'ingresso a Spino Fiorito è gratuito.