



Mostra Internazionale dell'Artigianato, Firenze

Comunicato stampa

**MIDA 2024: RIFLETTORI PUNTATI
SUL RESTAURO E SULL'ARTIGIANATO DEL FUTURO**
Le iniziative di domani

Firenze, 28 aprile 2024. Prosegue fino al primo maggio **MIDA 2024** che, nonostante il tempo incerto, non ha scoraggiato migliaia e migliaia di visitatori a venire alla Fortezza da Basso a visitare le mille proposte e attrattive, le iniziative ed eventi collaterali messi in campo per questa **88sima edizione** della **Mostra Internazionale dell'Artigianato**.

Si parlerà di **ARTIGIANATO AL FUTURO** al convegno che si apre al **Teatrino Lorenese alle ore 9.30**, promosso e organizzato da **Artex** nell'ambito del **progetto Horizon Europe Tracks4Crafts**, co-finanziato dall'Unione Europea, all'interno del quale si discuterà sulle skill del futuro nel settore dell'artigianato artistico. Previsti gli interventi di autorità locali, esperti e professionisti di fama internazionale nel campo del Made in Italy. Ad aprire i lavori **Elisa Guidi**, Coordinatrice Artex, dopo il saluto di benvenuto del presidente di Firenze Fiera, **Lorenzo Becattini**.

All'interno del progetto **FIRENZE CITTA' DEL RESTAURO** alle ore 10,00 alla Sala della Scherma prende il via il convegno. **Verso un distretto del restauro per il territorio. Nuove prospettive per la conservazione del patrimonio culturale. Realizzazioni programma sinergie**. A confronto istituzioni pubbliche e private per illustrare i più rilevanti interventi realizzati e la programmazione degli investimenti per la conservazione dei beni culturali del territorio. L'obiettivo principale è quello di favorire la collaborazione fra tutti i soggetti attivi nel settore per favorirne lo sviluppo e la qualificazione anche attraverso la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa per la promozione del Distretto del Restauro del territorio.

2 sfide all'insegna del gusto toscano: sono quelle che **CNA Firenze Metropolitana, Food Challenge** e **Venerabile Compagnia dei Quochi** porteranno da domani in fiera al piano attico del padiglione Spadolini, spazio show cooking, dalle ore 15:00).

Si parte **lunedì 29 aprile** con la **sfida per la miglior crostata di marmellata**, dolce tipico delle famiglie toscane che, per dirla con le parole di Pellegrino Artusi, è quella torta "che ha per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema" e che "migliora dopo un giorno o due" dalla cottura. **Martedì 30 aprile**, sarà la volta di un altro must toscano, questa volta salato: i **fagioli all'uccelletto con salsiccia**. Un nome che, sempre secondo l'Artusi, deriva dal fatto che gli aromi usati per questa





Mostra Internazionale dell'Artigianato, Firenze

pietanza, specie la salvia, sono gli stessi di quelli impiegati per preparare gli uccelletti allo spiedo, altra ricetta di tradizione toscana.

A decretare il vincitore una **giuria tecnica** che degusterà le specialità presentate dagli sfidanti attribuendo a ciascuna di esse un punteggio in base alle varie caratteristiche, con cui si verrà a determinare il vincitore. A questa si affiancherà una seconda giuria popolare che decreterà a sua volta un "suo" vincitore. Il pubblico potrà degustare i piatti in gara al termine dell'evento.

Ciascuna sfida sarà preceduta da uno **show cooking dello chef Angelo Mazzi**.

Il progetto "Food Challenge" è stato creato con il proposito di preservare e onorare le ricette che hanno definito la città per secoli contribuendo a costruire una tradizione fatta di pietanze tramandate per generazioni.

UFFICIO STAMPA FIRENZE FIERA

*Fiamma Domestici Tel. +39 055 4972243 – .334 1446710 –
domestici@firenzefiera.it*



Firenze Fiera S.p.A. Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.778.035,84 |
Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237 info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it