

[I progetti per la città](#)

Chiude 'Be.Come' Siena si conferma la capitale delle eccellenze

A pagina 4

'Be.Come' ambasciatore d'eccellenza a Siena

Cala il sipario sulla 'due giorni' organizzata al Santa Maria della Scala: protagoniste trenta tra le migliori aziende di vino, moda e design

SIENA

E' calato ieri sera il sipario su 'Be.Come More than wine experience', show case sul vino toscano ospitato nel Complesso Museale Santa Maria della Scala, che ha registrato un ottimo successo e grande soddisfazione degli organizzatori e dei partecipanti. L'evento ha avuto il supporto di Banca Monte dei Paschi, che ha lanciato lo scorso febbraio il progetto 'Mps Agroalimentare' con l'apertura di 12 centri specialistici per supportare i distretti e le eccellenze agroalimentari del Paese e valorizzare le imprese che operano nel settore agrifood, nell'ottica di intercettare le opportunità fornite dal Pnrr.

'Be.Come' è stato organizzato in formula club, cioè solo su invito, e ha registrato il tutto esaurito permettendo alle 30 aziende vitivinicole partner dell'evento di venire a contatto e confrontarsi con operatori d'alta gamma del settore food & beverage e soprattutto con professionisti di prim'ordine di ambiti extra settore come moda, design, arte, a livello nazionale e internazionale.

Soddisfazione è stata espressa

da Filippo Cresti, vicepresidente dell'Unione provinciale Agricoltori di Siena: «Sono stati due giorni in cui abbiamo costruito un modo nuovo e diverso di raccontare la nostra Toscana, ancora più esperienziale. In particolare modo Siena si è dimostrata in grado di recuperare un ruolo strategico nel territorio italiano e non solo nel settore del vino. L'Unione provinciale degli Agricoltori ringrazia il Comune di Siena che ha da subito sposato l'iniziativa e la sostenuta nella consapevolezza che abbiamo in-

sieme posato solo la prima pietra di un percorso lungo e fruttuoso».

Concorde l'assessore al Turismo, Alberto Tirelli: «Be.Come ha centrato l'obiettivo che l'Unione Provinciale Agricoltori di Siena, con il supporto di Allumeuse Communication, più di un anno fa si era prefissato e che ha permesso alla città di Siena di essere per due giorni la vetrina di eccellenze non solo del settore agroalimentare ma anche di design, moda e arte. Il Santa Maria alla Scala ha confermato la sua vocazione di essere un luogo privilegiato per eventi d'eccellenza a livello nazionale». La 'due giorni' ha avuto sabato sera nella cena di gala, se-





guita dallo chef Enrico Cerea del ristorante 3 stelle Michelin 'Da Vittorio' nella stupenda cornice dei locali della Contrada del Drago, un importante momento di incontro. Ieri sera invece l'evento si è concluso con un brindisi finale tra tutti i protagonisti di quella che si è dimostrata essere una formula assolutamente vincente.

CRESTI, CONFAGRICOLTURA

«Costruito un modo nuovo di raccontare la Toscana, ancora più esperienziale»

