

Task force di cuochi per la Vetrina Toscana

■ Meglio la farinata garfagnina o la ribollita alla fiorentina? Il peposo all'imprunetina o le aringhe affumicate alla Castruccio? La scelta è libera, l'importante è che siano ricette e prodotti tipici e certificati da Vetrina Toscana, la rete di ristoranti e botteghe creata dalla Regione per mettere insieme cultura, turismo, tutela delle tradizioni e del territorio. Sono già 870 gli esercizi che vi hanno aderito, di cui 240 botteghe alimentari, tutti rigorosamente selezionati: «Chi entra nei negozi e nei ristoranti che recano il marchio Vetrina Toscana - ha specificato l'assessore regionale al turismo Cristina Scaletti - può essere certo della provenienza dei prodotti: vengono effettuati con regolarità controlli a campione che nell'ultimo biennio hanno interessato il 60% degli iscritti».

Partner della Regione nella valorizzazione della rete, le associazioni di categoria di commercianti ed

esercenti, oltre ad Unioncamere, che negli ultimi due anni ha cofinanziato interventi per oltre 2 milioni e 200mila euro. Sono già in programma per i prossimi mesi diversi eventi: ad Arezzo sarà protagonista il Consorzio delle strade dei sapori, a Pistoia verrà distribuito un vademecum del mangiar toscano, a Livorno, andando a mangiare in uno dei cento ristoranti convenzionati, si collezioneranno premi enogastronomici e non, a Pisa verrà offerto un menù speciale in occasione del Capodanno pisano e a Siena l'olio sarà protagonista di degustazioni e di uno showcooking all'Enoteca italiana. Ma la valorizzazione della filiera corta e del territorio passa anche attraverso altri progetti: il "Pranzo sano fuori casa" realizzato dagli assessorati regionali al turismo e alla salute, o i 173 Centri commerciali naturali toscani che riuniscono 15mila piccole e micro imprese e che la Regione finanzia anche nel prossimo biennio con mezzo milione di euro.

SILVIA CASAGRANDE

L'iniziativa
La Regione capofila
di un progetto che
valorizza il cibo toscano

