



La Toscana in vetrina

Oltre 750 ristoranti, 268 negozi, quasi 300 musei
e un ricco calendario che va da luglio a dicembre
con appuntamenti di archeologia, musica e sapori

*** FIRENZE

■ ■ ■ Se Jean Anthelme Brillat Savarin (è l'autore de La Fisiologia del Gusto: una Bibbia per i gastronomi) fosse stato lunedì scorso a palazzo Strozzi Sacratì, proprio dietro l'abside del Brunelleschi, si sarebbe compiaciuto. Avrebbe sentito con le sue orecchie che l'aver predicato l'enogastronomia come chiave di comprensione del mondo aveva trovato finalmente una casa. E che casa: la sede del presidente della Regione Toscana dove è stata presentata la nuova versione di «Vetrina Toscana». Le hanno tolto quel suffisso limitativo «a tavola» che agli esordi l'aveva un po' limitata e hanno aggiunto un'infinita serie di attività per fare dell'enogastronomia una sintesi sensoriale dell'eccellenze della terra del Rinascimento. Anche Marsilio Ficino, il traduttore di Platone, che predicava la fusione dell'uomo nel Creato per la costruzione di un universo armonico, che definì l'idea e la creatività la «copula mundi» si sarebbe compiaciuto. Il progetto che hanno illustrato gli assessori alla cultura e al turismo (Cristina Scaletti) all'agricoltura (Gianni Salvadori) e alle attività produttive (Gianfranco Simoncini) assieme al presi-

dente di Unioncamere Vasco Galgani va molto al di là di una semplice attività promozionale: è immaginare un nuovo modello di sviluppo che mette al centro l'attività agricola e che declina patrimonio culturale con enogastronomia, abilità artigiane e forza industriale, per un nuovo Rinascimento toscano. Si potrebbe dire che la Toscana si mette sì in vetrina, e stilnovisticamente «Tanto gentile e tanto onesta pare» per dirla con Dante, ma più ancora leopardianamente «mira ed è mirata» e in cor s'allegra e v'allegra. L'idea centrale di Vetrina Toscana è proprio questa: dare al turista, ma anche al toscano, una traccia evidente e sensorialmente percepibile dell'identità, dell'unicità e della qualità di questa terra. (...)

segue a pagina 24



Vetrina Toscana

Il Rinascimento è servito

Con l'enogastronomia si raccontano da Firenze alla Maremma la storia e il sapore delle eccellenze di una ruralità rimasta ancora aristocratica

continua da pagina 23

(...) E come - ecco Brillat Savarin - se non con le percezioni enogastronomiche? Così con un programma che parte dalla prossima settimana e si dipana fino a dicembre (info: www.vetrina-toscana.it) in tutte le provincie si mangerà, si berrà, si ascolterà, si osserverà, si capirà. Il progetto Vetrina Toscana poggia su 752 ristoranti, 268 botteghe, 280 musei, 22 Strade del Vino dell'olio e dei sapori, 31 Consorzi di tutela, che servono a far degustare le 17 Dop toscane e le 14 Doc e Docg enoiche. Un universo di produzione agricola ed enogastronomica che vale oltre 4 miliardi di euro e nel quale sono impegnate 40 mila aziende. Ed ecco che con Vetrina Toscana si costruisce un nuovo modello di sviluppo sostenibile e compatibile che mette insieme tutte le attività del territorio, le unisce in un brand e in una proposta commerciale che passa attraverso i menù a tema, i prodotti certificati, il recupero di antichissimi cibi come il pesce povero (una filiera cortissima che vale 300 mila euro di fatturato aggiuntivo per i pescatori toscani), esalta peculiarità come il Pecorino e l'olio extravergine, scova e rivaluta prodotti dimenticati come i Marroni di Marradi o della Garfagnana, i biscotti di Prato, la cucina del quinto quarto, i salu-

mi poveri del Casentino. Tanto per stare sul calendario gastronomico scopriamo alcune delle tante proposte di questo progetto che parte dall'idea della filiera cortissima: unire in un'unica proposta tutto ciò che costituisce l'identità e la qualità della Toscana. Così i visitatori avranno le giornate dell'archeologia che interessano Cortona, Sovana e Massa, alle conferenze di Margherita Hack che racconta il cielo di Livorno, da manifestazioni più spiccatamente gastronomiche la festa dei pastori (Pistoia 15 luglio) il Convito Rinascimentale (Sansepolcro 7 settembre) Il Desco (Lucca dall'11 novembre al 2 dicembre) Il Gusto dei Guidi (a Poppi e in tutto il Casentino dal 25 al 28 agosto) Il Marrone (Marradi 7 luglio) le Aie

di Montespertoli (16-22 luglio) Trame del Gusto (Prato 22-25 novembre) i mercati di Grosseto (da ottobre a dicembre) la Filiera corta (Pisa 1 e 2 dicembre) ai festival artistici e di teatro. I menù a tema, le food&wine experience, le degustazioni, le visite nelle aziende produttrici sono il filo rosso anche degli eventi musicali, artistici, museali uniti a momenti di formazione e di informazione sia per i turisti che per gli operatori. Alla base però c'è la riproposizione dei mangiari autentici, delle ricette d'antan, per una valorizzazione filologica dei prodotti di territorio. Insomma una filiera cortissima per tenere insieme una terra che pensa al suo nuovo Rinascimento. Con gusto.

C.C.