

# Piatti doc in tavola mentre in piazza va in scena la cultura

## Riparte "Vetrina Toscana": aderiscono 752 ristoratori e 268 botteghe alimentari di tutta la regione

di **Gabriele Rizza**

L'acoppiata funziona. Cultura e spettacolo da una parte, buona tavola dall'altra. Un ticket fondamentale per una regione come la Toscana in cui gli uni e l'altra abbondano e il turismo è la voce principale dell'economia. Un risorsa da sfruttare al meglio. Se il panorama è gustoso, i sensi allertati, l'intreccio sempre più fitto, la parola d'ordine è "fare rete". Uscire dal guscio del singolo per diventare competitivi sul mercato internazionale.

La sfida può essere vincente perché le eccellenze in campo sono tante. Gnocchetti pepe e cacio con musica, guancia brasata all'aretina con letteratura, pesce gatto più ceci con architettura, trippa e lampredotto con poesia, pecorini, oli, salumi con pittura. L'abbinamento non conosce limiti. Potrete sorseggiare vini prestigiosi in un calice prodotto dal Consorzio del Cristallo di Colle Val d'Elsa, assaggiare de-

lizie gastronomiche ammirando affreschi e opere d'arte all'interno di un museo, partecipare a cene e workshop a tema su prodotti della filiera fino a poco tempo fa dimenticati.

Ricette da riscoprire, spesso legate all'antica tradizione contadina, una cucina povera che in questi tempi di crisi può essere utile al portafoglio. Si muove su questo doppio binario la "Vetrina Toscana 2012", il progetto di promozione messo in capo da Regione e Unioncamere Toscana, che conta oggi tra gli aderenti 752 ristoratori e quasi 268 botteghe alimentari, e che coinvolge ora tre assessorati, cultura, agricoltura, attività produttive.

«Vetrina Toscana - sottolineano in Regione - da semplice organizzazione sul territorio di ristoranti per piccole azioni comuni si è trasformato in un progetto integrato di valorizzazione dei prodotti agricoli e artigianali, della piccola rete commerciale e dell'offerta culturale. Dopo il successo ottenuto lo scorso anno

con la valorizzazione del pesce dimenticato ampliamo il raggio d'azione e si aggiungono altri prodotti come olio, vino, formaggio, carne, pane che puntano direttamente sulla filiera corta. Per creare nuove economie, nuovi modelli di consumo consapevole, nuove conoscenze delle tradizioni e nuovi percorsi turistici».

Tra le iniziative quest'anno il progetto "Rottamazione. Taste The Quality", sostenuto dal Comune di Colle Val d'Elsa (la capitale del cristallo col 95 per cento della produzione italiana e il 40 di quella mondiale), grazie al quale 50 ristoratori potranno sostituire a prezzi vantaggiosi i vecchi bicchieri con nuovi calici prodotti con materiale innovativo.

Si mobilitano i ristoranti di Cortona, Sorano e della Val di Cornia per "Le notti dell'archeologia" dal primo al 31 luglio, oltre 200 eventi dislocati nei siti più suggestivi alla scoperta di antichi sapori mentre quelli di Li-

rale del festival Collinarea; il banchetto rinascimentale fa sfoggio a Sansepolcro il 7 settembre in occasione del "Convivio"; il tartufo bianco è protagonista in terra di Siena; nella provincia di Grosseto dal 29 al 31 luglio i locali aderenti alla Zona del Tufo propongono un menù coi prodotti "antichi" del progetto "Valorizzazione dei genotipi animali autoctoni" in abbinamento coi tipici fagiolo di Sorano, zafferano, cecce di Maremma; fino a dicembre a Massa, il primo venerdì del mese, i ristoranti di Vetrina Toscana preparano un menù di specialità del territorio, accompagnato da degustazioni e presentazioni.



Il famoso lardo di Colonnata, uno dei prodotti toscani più conosciuti

vorno il 10 luglio si preparano a accogliere le suggestioni provenienti dall'astronomia e dalla canzone grazie al duetto fra Margherita Hack e Ginevra Di Marco.

La cucina etrusca fa le prove a Cortona il 22 luglio in occasione del recital di Silvio Orlando "Orlando in purgatorio"; a Massa il 20 luglio si tiene il "Premio Bancarella della cucina" dedicato alla letteratura enogastronomica; a Pisa si potranno degustare piatti speciali legati alla mostra su Kandinskij che a settembre si inaugura a Palazzo Blu; il menù di Romeo e Giulietta (a base di marmellata di ciliegie e pasta) è disponibile a Lari in occasione dello spettacolo inaugu-

