

TOSCANA



Vetrina 2012, sempre più ricco il carnet di prodotti ed eventi

Sorseggiare vini prestigiosi in un calice prodotto dal Consorzio del Cristallo di Colle Val d'Elsa, assaggiare le delizie della tavola ammirando affreschi e opere d'arte all'interno di un museo, parte

25/06/2012 - 15:30

0 commenti



Gustare le delizie toscane della tavola ammirando opere d'arte all'interno di un museo, sorvegliare vini prestigiosi in un calice prodotto dal Consorzio del cristallo di Colle Val d'Elsa, partecipare a cene e workshop a tema su prodotti della filiera: sono alcune delle iniziative nel calendario di ['Vetrina Toscana' 2012](#) presentato oggi a Firenze. Il progetto di Regione e Unioncamere Toscana, per promuovere il consumo di prodotti toscani e favorire il turismo di qualità, conta oggi tra gli aderenti 752 ristoratori e quasi 268 botteghe alimentari. Alla presentazione sono intervenuti, tra gli altri, gli assessori regionali Cristina Scaletti (cultura e turismo), Gianni Salvadori (agricoltura), Gianfranco Simoncini (attività produttive) e il presidente di Unioncamere Toscana Vasco Galgani.

Tra le iniziative di 'Vetrina Toscana' c'è anche il progetto 'Rottamazione. Taste The Quality', sostenuto dal Comune di Colle Val D'Elsa, la 'capitale' del cristallo: rappresenta il 95% della produzione italiana e il 40% di quella mondiale, e impiega circa 600 addetti con un fatturato annuo di circa 80 milioni. Il progetto coinvolge 50 ristoratori che danno calici e bicchieri da rottamare al Consorzio del Cristallo (ad oggi oltre 6 tonnellate di vetro) che li sostituisce con nuovi calici, prodotti con materiale innovativo.

"E' un progetto integrato - ha osservato Simoncini -, fortemente collegato con il territorio, che grazie alle sinergie di diversi settori produttivi punta su qualità, innovazione, sostenibilità ambientale con l'obiettivo di far crescere una presenza industriale e un tessuto artigianale tradizionali e aumentare le opportunità di occupazione".

"'Vetrina Toscana' - ha detto Scaletti - 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 - ha proseguito Salvadori - ampliamo il raggio d'azione e si aggiungeranno altri prodotti come olio, vino, formaggio, carne e il pane. Vogliamo puntare davvero sulla filiera corta". Galgani, riferendosi a dati 2011, ha sottolineato che "la Toscana importa prodotti agricoli per 392 milioni e ne esporta per 265, con un deficit di 127 milioni. Anche l'import-export di prodotti dell'agroalimentare presenta un deficit: ben 686 milioni. Solo il vino riesce a compensare la bilancia commerciale con un surplus di 651 milioni. Sul mercato estero acquistiamo molto, ma vendiamo ancora poco".