

## TURISMO DI QUALITÀ, VETRINA TOSCANA 2012



Menù etruschi per riscoprire i sapori della tradizione toscana, da gustare in occasione delle Notti dell'Archeologia a Sorano, Cortona e nel Parco della Val di Cornia. Piatti dall'estetica raffinata, proposti dai ristoranti di Pisa per l'apertura della mostra dedicata a Kandinsky. Ricette romantiche a base di ciliegie da assaggiare a Lari in occasione del musical "Romeo e Giulietta" per il Collinarea Festival. Questi sono solo alcuni

degli oltre 50 eventi di Vetrina Toscana, l'iniziativa promossa da Regione e Unioncamere Toscana che per il 2012 lancia un ricchissimo programma che coinvolgerà non solo i 752 ristoranti e le 268 botteghe alimentari che aderiscono delle rete, ma anche musei, festival, sagre e kermesse culturali. L'obiettivo? Promuovere un turismo di qualità che metta insieme prodotti tipici, arte e artigianato.

"È un progetto ambizioso che vuole esaltare i prodotti più tipici della regione, qualche volta dimenticati o scarsamente conosciuti anche dagli stessi toscani, attraverso circuiti virtuosi di filiera corta" ha spiegato l'assessore alla cultura e turismo della Regione, Cristina Scaletti, che oggi ha partecipato alla presentazione del programma a Firenze.

Ma non finisce qui. Per lanciare la rete verrà attivata una strategia web 2.0 che prevede una nuova versione del sito, un sistema di vendita e di prenotazione dei tavoli online e un'applicazione mobile.

Dopo la filiera del pesce dimenticato, che ha portato nei ristoranti di Vetrina Toscana i prodotti pescati sulle coste della nostra regione, quest'anno saranno valorizzati tesori alimentari unici, come il pecorino, il pane e l'olio d'oliva Igp, ma anche tutte le ricette legate ai tagli meno nobili della carne, tipiche della tradizione nostrana sin dal tempo dei Medici, come la lingua, la trippa e il lampredotto. Fra questi ci sono il musetto, la lingua, il cervello, le animelle, la milza, la coda, le trippa il lampredotto e molti altri ancora. "Tutti tagli che possono essere riscoperti e che costano poco, che non guasta in tempi di crisi" ha sottolineato l'assessore toscano all'agricoltura, Gianni Salvadori.

Inoltre grazie al progetto "Taste the quality" l'artigianato artistico arriva sulle tavole di Vetrina Toscana: i ristoratori potranno rottamare i loro vecchi bicchieri e avere indietro a un prezzo vantaggioso un nuovo servizio in cristallo realizzato nel distretto di Colle Val d'Elsa. Un'idea ecologica per mettere in rete le eccellenze produttive della Toscana e creare nuove opportunità e lavoro per le imprese. Per il momento sono stati riciclati 25mila pezzi coinvolgendo solo 50 ristoranti: allargando il giro il Consorzio del Cristallo stima un mercato potenziale di 150 milioni di euro. Una ricaduta economica che significa anche nuovi posti di lavoro.

"Quello che si è innescato è un processo virtuoso che consente di tenere insieme più aspetti, tutti essenziali per lo sviluppo della nostra regione – spiega l'assessore alle attività produttive della Regione, Gianfranco Simoncini – penso ad un'attività radicata come la produzione del cristallo, che deve saper innovare senza venir meno alle proprie tradizioni e alla quale questo progetto può contribuire a dare prospettive produttive e occupazionali". Con il suo modello di filiera corta unico al mondo che mette insieme agricoltura, ristorazione, cultura e artigianato, Vetrina Toscana si conferma così una risorsa preziosa contro la crisi.