

Cultura, artigianato e prodotti tipici: è Vetrina Toscana

752 ristoratori e quasi 268 botteghe alimentari insieme per fare sistema. In primo piano pecorino, olio e tagli "dimenticati" della carne come trippa e lampredotto. Coinvolti anche musei, festival e sagre. Un mix virtuoso capace di creare nuove economie nel segno della qualità

di Ilaria Giannini



Vetrina Toscana 2012: una via per il turismo di qualità

La Toscana fa scuola con la "filiera corta" per integrare le imprese della rete con l'offerta culturale e artistica del territorio

Condividi

0:13 / 1:22

Url Embed



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 trippe 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 **crystallo 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 Crystallo 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 crystallo, 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.