

Cristallo e progetto di "rottamazione" in Vetrina Toscana, per un connubio di qualità

Il sindaco di Colle di Val d'Elsa, Paolo Brogioni: "Opportunità di promozione per la città, il territorio e le sue eccellenze"



Il cristallo di Colle di Val d'Elsa entra a far parte di Vetrina Toscana

- progetto di promozione di Regione e Unioncamere Toscana, che conta oggi sull'adesione di 752 ristoratori e quasi 268 botteghe alimentari - con il progetto "Taste the quality" che punta a promuovere il connubio fra il prodotto di eccellenza colligiano e la ristorazione di qualità. L'iniziativa propone una vera e propria operazione di

"rottamazione" di calici e bicchieri e la sostituzione con nuove forniture messe a disposizione dal Consorzio del Cristallo di Colle di Val d'Elsa con la collaborazione di Rcr Cristalleria Italiana, che fa parte del Consorzio stesso. L'ingresso del cristallo colligiano in Vetrina Toscana è stato ufficializzato ieri, lunedì 25 giugno a Firenze, nel corso della presentazione del calendario di Vetrina Toscana 2012, progetto sempre più integrato che da adesso coinvolgerà tre assessorati - turismo e cultura, agricoltura e attività produttive - per proporre un modello di promozione turistica attento anche alla filiera corta, all'enogastronomia, alle produzioni artigianali e ai territori.

Il progetto "Taste the quality", nato su stimolo del Comune di Colle di Val d'Elsa, si inserisce pienamente in questo contesto e, dopo essersi esteso ai Comuni limitrofi, si appresta ora, per volontà della Regione e dei promotori, a fare un salto di qualità su scala regionale coinvolgendo tutti gli esercizi aderenti a Vetrina Toscana. Come ha detto l'assessore regionale alle attività produttive, Gianfranco Simoncini, "Taste the quality" è "un progetto integrato, fortemente collegato con il territorio e che, grazie alle sinergie di diversi settori produttivi, punta su qualità, innovazione e sostenibilità ambientale con l'obiettivo di far crescere una presenza industriale e un tessuto artigianale tradizionali e aumentare le opportunità di occupazione". "Quello che si è innescato - aggiunge Simoncini - è un processo virtuoso che consente di tenere insieme più aspetti, tutti essenziali per lo sviluppo della nostra regione. In più, il progetto prevede la possibilità di riciclare il 100% dei materiali rottamati, garantendo la sua sostenibilità ambientale e le aziende di ristorazione avranno certezza di approvvigionamenti contando su modelli aggiornati e di qualità".

"L'inserimento del cristallo e del progetto Taste the quality

nel circuito di Vetrina Toscana come primo prodotto non agroalimentare - aggiunge il sindaco di Colle di Val d'Elsa, Paolo Brogioni - è una grande opportunità per la città e per il territorio, di cui ringraziamo la Regione Toscana. Il progetto punta a valorizzare un'iniziativa di promozione territoriale in un'ottica di sistema e consolida esperienze positive già avviate negli anni scorsi per esaltare il binomio vino e



cristallo. In particolare, Taste the quality vuole coniugare la qualità della produzione che caratterizza da decenni la nostra città con quella della ristorazione e dei prodotti enogastronomici tipici toscani. A questo si unisce l'aspetto della sostenibilità ambientale, valore aggiunto in un progetto frutto di una sinergia che sta unendo, fin dall'inizio, l'amministrazione comunale, il Consorzio del cristallo di Colle di Val d'Elsa e tutti i soggetti firmatari del protocollo alla base del progetto".

"Il progetto 'Taste the quality' - aggiunge il presidente del Consorzio del Cristallo di Colle di Val d'Elsa, Giampiero Brogi - vuole sensibilizzare e coinvolgere gli operatori della ristorazione locale in un legame stretto con il prodotto tipico del territorio, non gastronomico, quale è il cristallo". "Rcr - afferma poi Roberto Pierucci, amministratore delegato di Rcr Cristalleria Italiana - con oltre 40 anni di tradizione nel cristallo, ha intrapreso la strada dell'innovazione attraverso il design, lo stile di vita italiano e lo sviluppo dei materiali. Nei nostri laboratori, i tecnici di Rcr hanno messo a punto il brevetto del Luxion®, nuovo materiale trasparente, brillante e resistente ai lavaggi in lavastoviglie. Un materiale appositamente studiato anche per il settore professionale e della degustazione. Con le iniziative previste dal protocollo, saranno proprio i calici e bicchieri, anche in Luxion®, firmati Rcr, i protagonisti sulle tavole, all'insegna della valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale e delle sue peculiarità, per sottolineare il connubio inscindibile tra l'azienda e il suo territorio."