

Vetrina Toscana, agroalimentare in primo piano. Salvadori: "Puntiamo davvero sulla filiera corta"

Scritto da **Laura Pugliesi** lunedì 25 giugno 2012 alle 12:50



FIRENZE – Vetrina Toscana cresce e l'agroalimentare ne diventa sempre più protagonista. "Dopo il successo ottenuto lo scorso anno con la valorizzazione del pesce dimenticato – sottolinea Gianni Salvadori, assessore regionale all'agricoltura – ampliamo il raggio d'azione. Continuerà e si allargherà la promozione del pesce dimenticato, ma a questa si aggiungeranno altri prodotti come l'olio, il vino, il formaggio, la carne, soprattutto nei tagli meno nobili ma che hanno un legame vero con il nostro territorio, il pane di cui presto avremo la Dop come pane toscano. Vogliamo puntare davvero sulla filiera corta – conclude Salvadori – per questo crediamo che sia giusto lavorare su prodotti di cui ci sia la disponibilità per farli arrivare davvero sulle tavole dei consumatori toscani e anche su quelli dei turisti che vengono in vacanza in

Toscana. Così faremo un servizio vero ai produttori e alle imprese dell'agroalimentare ma anche ai consumatori e a tutti gli operatori che lavorano nel settore della ristorazione e del turismo."

Ed ecco alcuni numeri per dare "consistenza" al settore dell'olivicoltura e a quello della produzione casearia in Toscana:

Pecorino toscano Dop: oltre 3 mila tonnellate all'anno

Per la produzione del Pecorino Toscano Dop (1996 la D.O.P.) sono impegnate 831 aziende certificate di allevatori, 17 caseifici, 2 stagionatori e il Consorzio che cura il controllo della qualità, la promozione e la pubblicità. Il Pecorino Toscano D.O.P. sviluppa un fatturato complessivo di 21 milioni e 500 mila euro dei quali 2 milioni e 580 mila esportati. Sono impiegate circa 2.000 persone nella sola filiera produttiva, con una produzione media di oltre 3.000 tonnellate all'anno.

Nel 2011 è stato l'unico prodotto dei caseifici che ha incrementato le vendite (+3,04%), mentre i formaggi generici hanno avuto un calo complessivo.

Olio di oliva Toscano Igp e 5 denominazioni Dop

Per la produzione di olio sono circa 100 mila gli ettari coltivati a olivo, con oltre 70 mila aziende e più di 15 milioni di piante. La produzione media regionale è di circa 180.000 quintali (molto variabile negli anni), il valore della produzione regionale di olio di oliva è di circa 100 milioni di euro. I frantoi oleari sono oltre 400. In Toscana c'è l'olio Toscano IGP e ci sono 5 DOP: "Chianti Classico", "Terre di Siena", "Lucca", "Seggiano".

Complessivamente l'IGP "Toscano" e le DOP rappresentano circa il 38% delle quantità di olio extravergine di oliva certificate come DOP e IGP a livello nazionale. Di questo quantitativo l'IGP Toscano da sola rappresenta circa il 35%.

Salvadori: "Riscopriamo anche i tagli di carne dimenticati"

Al termine della conferenza stampa che ha visto la presentazione dell'edizione 2012 di Vetrina Toscana si è tenuta una degustazione con prodotti tipici toscani. Fra questi è stato riproposto il 5/4, ossia tagli di carne bovina considerati meno pregiati, ma profondamente legati alla tradizione toscana. Fra questi ci sono il musetto, la lingua, il cervello, le animelle, la milza, la coda, le tripe il lampredotto e molti altri ancora. "Tutti tagli – ha concluso l'assessore Salvadori – che possono essere riscoperti e che possono riportare in tavola le gustose ricette di cui è ricca la nostra tradizione. Tra l'altro, come il pesce dimenticato, anche questi tagli costano poco e in tempi di crisi, questo non guasta."