

Vetrina Toscana, Scaletti: "Un progetto integrato per valorizzare il territorio"

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



FIRENZE – Vetrina Toscana è un progetto che negli ultimi anni ha subito una grande trasformazione. 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 (ristoranti e botteghe di vicinato) e dell'offerta culturale." Così l'assessore Cristina Scaletti riassume gli obiettivi e il percorso che ha portato a costruire la nuova edizione di Vetrina Toscana.

" Il nuovo progetto è centrato su una strategia volta ad esaltare prodotti e territori e oggi coinvolge tutti i soggetti interessati (oltre alle Camere di Commercio e alle associazioni di settore, le province, le associazioni agricole, dell'artigianato, la cultura). Sono stati così costituiti i coordinamenti provinciali che stanno integrando

tutti i protagonisti della nuova edizione. E' per questo motivo che oggi siamo qui a presentare l'iniziativa insieme ai colleghi Salvadori e Simoncini".

"La rete – continua Scaletti – è oramai consolidata: oltre 750 ristoranti e oltre 250 botteghe aderiscono al progetto. L'obiettivo è quello di una ulteriore qualificazione dell'offerta che trasformi i ristoranti e le botteghe nei primi "ambasciatori" dei prodotti e delle tradizioni locali.

E' un progetto ambizioso che vuole raggiungere alcuni obiettivi di grande rilevanza: in primo luogo, rafforzare il radicamento territoriale di queste microimprese sempre più aggredite dalla concorrenza di operatori organizzati che offrono prodotti e servizi standardizzati. In secondo luogo, esaltare i prodotti più tipici della regione, qualche volta dimenticati o scarsamente conosciuti anche dagli stessi toscani, attraverso circuiti virtuosi di filiera corta. Infine, partire da questa tradizione per innovare la ristorazione sia in termini di cucina che di servizio al cliente. "

"Per questo – prosegue ancora l'assessore - sono stati rivisti i disciplinari di adesione con poche ma chiare regole. Scopo di questa revisione è quello di legare ristorazione e produzione e di garantire una buona informazione al cittadino consumatore. Si tratta di specifici disciplinari per ristoranti, botteghe di vicinato, artigiani alimentari con licenze commerciali, produttori. I nuovi disciplinari sono alla fase finale di confronto con tutti i soggetti interessati ed entreranno in vigore nel 2013. Avvieremo inoltre una attività formativa e di scambio di esperienze con il sistema degli istituti alberghieri in modo da coinvolgere attivamente gli operatori nella preparazione dei giovani e creeremo una vera strategia web 2.0 per la rete Vetrina Toscana. Questo si tramuterà in una nuova versione del sito contenente, fra l'altro, un piccolo "market place" fra produttori, ristoratori e botteghe, che prevederà anche un sistema di prenotazione online dei tavoli. Si integrerà con il portale regionale del turismo e attiverà una azione specifica sui social network con personale dedicato.

Infine svilupperemo maggiormente progetti di ambito regionale che abbiamo, in qualche caso, già sperimentato ("Pesce Dimenticato" e "Taste the Quality") e di cui oggi vi presentiamo i risultati. " Oggi – ha concluso Scaletti - presentiamo il calendario delle attività 2012 di Vetrina Toscana che è stato realizzato raccogliendo le progettualità dei 10 ambiti provinciali coordinati dalle singole Camere di Commercio e dalle Associazioni di categoria Confcommercio e Confesercenti. Si tratta di circa 50 eventi che da oggi alla fine dell'anno coinvolgeranno tutti gli operatori della rete. Mi preme segnalare in particolare la collaborazione fra la rete di Vetrina Toscana e le iniziative delle Notti dell'Archeologia. In tre luoghi (Sorano, Cortona e Parco della Val di Cornia) si terranno iniziative di rilievo e la rete Vetrina Toscana organizzerà eventi di contorno. Poi dal 20 al 23 settembre si terrà Expo Rurale con una presenza degli aderenti a Vetrina Toscana. Infine il 26 settembre, presso il Museo Bardini di Firenze si terrà una iniziativa denominata "Cena al Museo" con la partecipazione di 10 ristoranti della rete".