

Vetrina Toscana, sempre più ricca

Redazione [firenze@youandnews.com]

Lunedì, 25 Giugno 2012

FIRENZE - Sorseggiare vini prestigiosi in un calice prodotto dal Consorzio del Cristallo di Colle Val d'Elsa, assaggiare le delizie toscane della tavola ammirando affreschi e opere d'arte all'interno di un museo, partecipare a cene e workshop a tema su prodotti della filiera fino a poco tempo fa dimenticati. Sono solo alcune iniziative del ricco calendario di Vetrina Toscana 2012 presentato oggi a Firenze. Il progetto di promozione di Regione e Unioncamere Toscana, che conta oggi tra gli aderenti 752 ristoratori e quasi 268 botteghe alimentari, rispetto al passato cresce e coinvolge da ora in poi tre assessorati regionali: turismo e cultura, agricoltura e attività produttive.

Le iniziative principali su cui è stata declinata Vetrina Toscana al momento sono state: *Promozione del Pesce Dimenticato*, iniziata con una fase di sperimentazione sulle aree di Prato e Pistoia, che ha coinvolto trenta ristoranti; il 90% dei quali ha stretto rapporti commerciali che prevedono un volume di affari di circa 360mila



euro. Il progetto sarà esteso a tutte le altre province della Toscana; il progetto *Taste the Quality* promosso dal Consorzio del Cristallo di Colle Val d'Elsa con l'obiettivo di coinvolgere tutta la rete di Vetrina Toscana, dai produttori di vino all'industria manifatturiera ai ristoratori.

E' prevista l'adesione al progetto di circa il 25% dei ristoranti del territorio (oltre alla fase sperimentale già realizzata) per circa centomila pezzi e 25 tonnellate di vetro rottamate; il programma delle Notti dell'Archeologia, che conta oltre 200 iniziative nel mese di luglio nei musei e nelle aree archeologiche della regione. Nel 2011 sono stati 35mila i partecipanti alle varie iniziative. In tre aree (Cortona,

Sorano e Parco della Val di Cornia) circa 30 ristoranti svolgeranno una azione di promozione dei prodotti in collaborazione con i musei.

«La rete - ha affermato, in merito al progetto Vetrina Toscana, Cristina Scaletti, assessore alla cultura - 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, - ha concluso - 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». Sulle iniziative future comprese nel progetto regionale, ha parlato anche l'assessore Gianni Salvadori:

«Dopo il successo ottenuto lo scorso anno con la valorizzazione del pesce dimenticato - ha affermato - 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, 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».

Gianfranco Simoncini ha invece posto l'accento sull'innovativo progetto Tate the Quality, il primo prodotto non agroalimentare inserito nel progetto, che ha coinvolto in qualità di principale promotore il Consorzio del Cristallo di Colle Val d'Elsa: «Quello che si è innescato - ha spiegato l'assessore all'economia - è un processo virtuoso che consente di tenere insieme più aspetti, tutti essenziali per lo sviluppo della nostra regione. 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. In più, il progetto prevede la possibilità di riciclare il 100% dei materiali rottamati, garantendo così la sua sostenibilità ambientale. E ancora le aziende di ristorazione avranno certezza di approvvigionamenti e potranno contare su modelli aggiornati e di qualità».