

Il Tirreno – Grosseto 2008-07-01

Una farfallina bianca indica la tavola di qualità

L PIACERE DEL GUSTO

GROSSETO. Partirà oggi il progetto pilota Agriqualità nella provincia di Grosseto. Trenta ristoratori e sedici alimentari proporranno prodotti gastronomici locali realizzati secondo disciplinari molto rigidi, che arriveranno sulle nostre tavole solo dopo aver superato controlli altamente selettivi e ottenuto importanti certificazioni. Carni, formaggi, miele, pasta: una farfallina bianca sarà il marchio per riconoscere i frutti di un'agricoltura integrata, prodotti attraverso la lavorazione di materie prime provenienti da aziende toscane, principalmente maremmane. «Per adesso si tratta di un esperimento - illustra Enrico Ciabatti, segretario generale di Unioncamere Toscana - abbiamo trovato grandi difficoltà a far partire il progetto in altre aree: Grosseto ha dimostrato forte sensibilità». Il progetto pilota, infatti, verrà attuato anche nelle altre province nel caso in cui Confcommercio e Confesercenti, principali promotori, trovino una risposta positiva da parte dei consumatori grossetani. E i 46 ristoratori e negozianti che hanno sottoscritto il progetto non sono nuovi ad iniziative di questo tipo: «Si tratta più che altro di esercizi commerciali già aderenti alla rete Vetrina Toscana a tavola, esercizi che già utilizzano e valorizzano i prodotti locali», spiega Gloria Faragli di Confesercenti Grosseto. Durante tutto il mese di luglio verrà fatta una massiccia promozione del progetto, attraverso la distribuzione di 10mila depliant, 3mila shopper di stoffa per la spesa, 5mila magneti regalati ai clienti dei ristoranti, targhe a tutti i partecipanti e l'esibizione di espositori da banco nei locali aderenti all'iniziativa. «I prodotti che verranno distribuiti non sono tanti, continua Enrico Ciabatti, ma sono di largo consumo. E nonostante i notevoli costi per controlli e certificazioni, che garantiscono massima sicurezza a tutti i consumatori, i prezzi sono in linea con il mercato: accessibili a tutti. Eventuali aumenti, magari dell'ordine del 10-15% rispetto ai prezzi correnti, saranno d'altra parte assolutamente giustificati da una produzione che garantisce cura e professionalità». «Perché nei piccoli negozi sotto casa le relazioni tra commercianti e consumatori sono più personalizzate e fondate su una fiducia maggiore», sostiene ancora Gloria Faragli: ed ecco perché le due principali associazioni promotrici, insieme a Regione Toscana, Atpz (Associazione Toscana produttori zootecnici) e Toscana cereali, hanno deciso che i prodotti venissero distribuiti non nei supermercati ma nei negozi sotto casa».