

## LA NAZIONE - Grosseto

2008-07-01

### **Grosseto PROGETTO PILOTA IL MARCHIO GARANTISCE IL PROCESSO PRODUTTIVO Toscana di «Agriqualità» con negozianti e ristoratori**

IL MARCHIO «Agriqualità Toscana», che garantisce il processo produttivo basato sull'agricoltura «integrata», arriva in Maremma con un progetto pilota. Trenta ristoratori e sedici negozianti di tutta la provincia proporranno un paniere di prodotti gastronomici riconoscibili dal marchio della farfallina bianca. L'obiettivo è far conoscere ai consumatori locali e ai turisti formaggi, pasta, cereali, miele e carni prodotti nel rispetto dell'ambiente e cercando di favorire la filiera corta. Il progetto, finanziato dalla Regione Toscana e da Unioncamere, è realizzato grazie all'impegno di Ascom Confcommercio e Confesercenti. «Agriqualità» è un modello di agricoltura rispettosa delle risorse naturali e della conservazione delle diverse specie. Un marchio che certifica la qualità e la salubrità dei prodotti.

«ABBIAMO lavorato per costruire una effettiva filiera tra produttori e distributori, in modo che questi prodotti possano essere trovati nel negozio di generi alimentari sotto casa o al ristorante di tutti i giorni. Dalla sperimentazione nella provincia di Grosseto — dice Pierfrancesco Pacini, presidente di Unioncamere Toscana — ci aspettiamo di mettere a punto un'iniziativa da estendere a tutto il territorio regionale». Hanno aderito al progetto i ristoranti: «Gusta la Maremma» a Alberese, «La rosa dei venti» a Albinia, «La Cantina di Poggio Caiano» a Campagnatico, «Osteria Scacciapensieri» a Capalbio, «Il Cornacchino» a Castellazzara. A Castiglione della Pescaia sono in cinque: «L'orto del Chiti», «Il Granaio», «Il Votapentole», «Luciano & Bruna», «Il Cantuccio». E poi «L'etrusca e il greco» a Civitella Paganico, «La Pacianca» e «Lo scarrozzo» a Follonica; «L'oste scuro», «Albatros», «La 16» e «Le vecchie usanze» a Grosseto; «La lanterna blu» e «Da Paolino» a Manciano, «La Fontanina» a Monte Argentario, «Le Querciolaie» a Orbetello, «L'antica locanda La pietra» a Roccalbegna, «Al Ponte» a Santa Fiora, «Da Alessandro» a Saturnia, «Il Grottone» e «La Spianatoia» a Scansano, «Oasi Maremma» e «Il veliero» a Scarlino, «Le Casacce» e «Ristorante Caffè 60» a Seggiano. «Per chi opera nel commercio — commenta Oriele Segàla dell'Ascom — è fondamentale promuovere un prodotto, ma anche ciò che sta dietro, una produzione di qualità». «I ristoratori e i commercianti — aggiunge Gloria Faragli della Confesercenti — hanno maggiori opportunità di competere sul mercato se garantiscono al cliente un servizio accurato. Questo progetto mira all'accorciamento della filiera come fattore determinante di competitività, coniugando qualità e identità territoriale».