

Vetrina Toscana, i primi eventi del calendario 2011

Un lavoro che avviene ogni giorno, seguendo il ritmo delle stagioni, la tradizione culinaria e il rito dell'ospitalita'. I ristoranti e le botteghe di Vetrina Toscana valorizzano le produzioni regionali di qualita', la filiera corta e i piatti locali, riscoprendone gli originari legami con il territorio di appartenenza e con la stagionalita' delle sue colture, ragione prima della straordinaria ricchezza della cucina toscana, apprezzata in tutto il mondo. Molti ristoranti della rete hanno la caratteristica di essere a conduzione familiare, li' si rinnova, di generazione in generazione, l'arte del mangiar bene. Alla sapienza della tradizione familiare si aggiunge l'estro e alla creativita' delle nuove generazioni, che talvolta 'rinnovano' antiche ricette che anche i padri avevano dimenticato. Possiamo incontrare vere e proprie fucine del gusto. Ogni generazione e' pero unita su un giudizio: la vera garanzia di successo e' la qualita' dei prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato alimentare toscani. Su questo punto anche le botteghe alimentari di Vetrina Toscana convergono privilegiando i prodotti agroalimentari regionali, facendone l'elemento caratterizzante del proprio assortimento e contribuendo cosi' a rivitalizzare tutto un settore economico di piccole imprese che sono riuscite finora a mantenere viva la cultura dei prodotti alimentari tradizionali. Un vivace programma di attivita' si sviluppa secondo un calendario che viene definito dai componenti della rete a livello locale.