

## Arezzo: Si parte con Vetrina Toscana

Vetrina Toscana è, prima di tutto, una rete di persone unite dal comune desiderio e impegno di offrire il meglio della gastronomia toscana. Un lavoro che avviene ogni giorno, seguendo il ritmo delle stagioni, la tradizione culinaria e il rito dell'ospitalità. I ristoranti e le botteghe di Vetrina Toscana valorizzano le produzioni regionali di qualità, la filiera corta e i piatti locali, riscoprendone gli originari legami con il territorio di appartenenza e con la stagionalità 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, lì si rinnova, di generazione in generazione, l'arte del mangiar bene. Alla sapienza della tradizione familiare si aggiunge l'estro e alla creatività delle nuove generazioni, che talvolta "rinnovano" antiche ricette che anche i padri avevano dimenticato. Possiamo incontrare vere e proprie fucine del gusto. Ogni generazione è però unita su un giudizio: la vera garanzia di successo è la qualità 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 così 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 attività si sviluppa secondo un calendario che viene definito dai componenti della rete a livello locale.

Provincia di Arezzo. Nell'ultima settimana di febbraio e nella seconda di marzo i ristoranti e le botteghe della Valtiberina e del Casentino organizzano dei menù speciali. I menù saranno appositamente composti con prodotti che provengono dalle aziende agricole ed artigianali che aderiscono al locale Consorzio delle Strade dei sapori. Sarà possibile degustare ed acquistare particolari prodotti di alta qualità e di filiera corta: dai più tradizionali vini ed oli della zona, ai formaggi e salumi e forse anche alcuni prodotti per la cura del corpo, realizzati con l'olio extra vergine d'oliva toscano DOP. Il Gusto dei Guidi, previsto ad Arezzo a metà agosto, sarà un'altra occasione per una gita fuori porta con degustazione.

Provincia di Pistoia. A Pistoia verranno realizzati, a partire da febbraio, incontri con i ragazzi delle scuole all'insegna del mangiar sano trasmettendo alle nuove generazioni un conoscenza sui valori di una corretta alimentazione. Verrà diffuso materiale informativo per le famiglie e simpatici giochi educativi che guideranno i più piccoli alla scoperta del mondo della buona cucina.

Le botteghe ed i ristoranti della rete saranno protagonisti dell'iniziativa. La rete locale si farà carico di realizzare alcune azioni di promozione e comunicazione locale: una guida dei ristoranti di Vetrina Toscana, un utile vademecum per il residente e per il turista del mangiar toscano; a questa affiancherà la realizzazione di piccoli ricettari in cui verranno descritti alcuni piatti tipici toscani e in cui saranno pubblicizzate le botteghe nelle quali trovare i prodotti con cui sono realizzati di tali piatti.

Provincia di Livorno. A partire dalla primavera, i 'Cento ristoranti 100' della provincia di Livorno che hanno aderito alla rete promuoveranno la cucina tipica attraverso 'Il quaderno della cucina' in cui saranno raccolte una pratica guida al mangiare sano, con l'indicazione dei prodotti di stagione e corredata di venti ricette di piatti tradizionali della provincia di Livorno. Il gadget sarà dato in omaggio ai clienti della rete. Al centro dell'iniziativa la promozione del pesce "povero" del nostro mare. La Guida ai Ristoranti è un pratico pieghevole con l'elenco completo degli esercizi aderenti, contiene gli indirizzi dei ristoranti ma soprattutto la speciale tessera per partecipare al concorso a premi che rappresenta la grande novità di quest'anno. Raccogliendo quattro timbri di ristoranti aderenti, i clienti parteciperanno al concorso che mette in palio ben quattro cesti di prodotti di qualità del territorio provinciale ed un soggiorno all'isola d'Elba. Nei prossimi mesi la rete parteciperà ad alcune trasmissioni televisive di livello regionale e locale di carattere culinario in cui cuochi ed esercenti saranno testimonial privilegiati dei prodotti toscani.

Provincia di Lucca. Tra marzo ed aprile a Lucca e non solo sono in programma serate di gemellaggio con i cuochi della rete di altre province che vedranno la partecipazione di qualificati nelle vesti di ambasciatori del proprio territorio e dei suoi prodotti. All'iniziativa parteciperanno anche alcuni dei produttori fornitori della rete.

Provincia di Pisa. A Pisa, in occasione del capodanno pisano, che cade il 25 marzo, saranno realizzate serate a tema con menù a prezzo fisso.

Provincia di Siena. Tanti eventi tutti con un comune denominatore, l'olio. A partire da febbraio, fino a fine marzo, previste degustazioni ed assaggi. Il 27 febbraio a Siena all'Enoteca Italiana 'Il teatro dell'extravergine: showcooking', con un banco di assaggio aperto al pubblico ed operatori fino al 30 marzo. Dal 21 febbraio al 12 marzo a Siena, nelle vetrine del centro storico, 'Extravergine in vetrina'. Per tutto marzo 'Il carrello degli oli' e dal 2 al 5 aprile uno stand espositivo alla Fiera di Bologna al Pasta Trend, il Grande Salone della Pasta, per illustrare gli abbinamenti con la pasta.

Altre iniziative che coinvolgeranno la rete di ristoranti e di botteghe, i produttori, gli enti locali, il sistema camerale e le associazioni territoriali dei commercianti, saranno organizzate a Massa e Carrara, Prato, Grosseto e Firenze.