



## Vetrina Toscana 2012: una via per il turismo di qualità



La Toscana fa scuola anche nel turismo con la "filiera corta". Oggi la presentazione in Regione con gli assessori Scaletti, Salvadori, Simoncini e il presidente Unioncamere Toscana, Vasco Galgani.

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 prossime iniziative e le linee guida per lo sviluppo del progetto sono state presentate oggi in Regione durante la conferenza stampa che ha visto la partecipazione di Cristina Scaletti, assessore alla cultura ed al turismo, Gianni Salvadori, assessore all'agricoltura, Gianfranco Simoncini, assessore alle attività produttive e il presidente di Unioncamere Toscana, Vasco Galgani.

Grazie a Vetrina Toscana il turismo toscano diventa un modello da imitare tra filiera corta dell'enogastronomia, qualità delle produzioni artigianali e territori unici. Un mix capace di creare nuove economie, nuovi modelli di consumi consapevoli e nuove conoscenze delle tradizioni toscane: tutto questo per tracciare nuovi percorsi turistici più consapevoli e maturi sia per chi accoglie il turista, sia per chi è turista, italiano o straniero che sia.

Il progetto si muove in questi mesi verso una nuova fase con l'elaborazione di tre nuovi disciplinari basati su due premesse: Vetrina Toscana opera con piccole e medie imprese regionali del settore del commercio e della produzione agricola, artigianale e manifatturiera; il progetto mira a creare un legame stabile tra le imprese di produzione e quelle di commercializzazione e a integrare le imprese della rete con l'offerta culturale e artistica del territorio.



Da segnalare che i nuovi disciplinari amplieranno nei prossimi mesi le possibilità di partecipazione e la tipologia delle imprese aderenti, allargando il progetto a più settori, e stabiliranno garanzie di controlli da parte di soggetti esterni per tutti gli aderenti. Nei prossimi mesi verrà anche rinnovato e arricchito di contenuti il portale di Vetrina Toscana.

In un periodo di crisi che impone un ripensamento dei modelli di offerta e di consumo, Vetrina Toscana si afferma come un progetto integrato, dal forte carattere inclusivo e pensato specificatamente a misura dell'economia toscana, fatta di piccole imprese e di mille gioielli enogastronomici e artistici.

Tra le iniziative di vetrina Toscana il Progetto Rottamazione - Taste The Quality, un modo nuovo per coniugare promozione del territorio e valorizzazione delle sue produzioni a 360 gradi. Un progetto che riesce a ottimizzare da un punto di vista innovativo e attraente per il pubblico del turismo nazionale ed internazionale la proposta di vino e cristallo, prodotti della terra e manufatti da apprezzare nell'unicità del panorama toscano, in linea con gli obiettivi di Vetrina Toscana. Il progetto Taste the Quality sostenuto dal Comune di Colle Val D'Elsa punta infatti a promuovere le produzioni vetrarie di Colle di Val d'Elsa e valorizzarne la ristorazione di qualità. L'iniziativa avviata nella primavera del 2011 fa registrare ottimi risultati. Colle Val D'Elsa è considerata la Capitale del Cristallo: rappresenta il 95% della produzione italiana e il 40% di quella mondiale, impiega circa 600 addetti con un fatturato annuo di circa 80 milioni di euro. Il Progetto coinvolge 50 ristoratori che danno calici e bicchieri da rottamare al Consorzio del Cristallo. Per il momento sono stati rottamati oltre 25.000 pezzi per un totale di oltre 6 tonnellate di vetro. Il Consorzio li sostituisce con nuovi calici, prodotti con materiale innovativo, un vetro sonoro superiore ottenuto dalla fusione delle migliori materie prime e che è caratterizzato da massima trasparenza, massima brillantezza, miglior equilibrio tra trasparenza e brillantezza, oltre a leggerezza e resistenza.

I nuovi calici del Consorzio permettono di aggiornare lo stile dei ristoratori, che sono così motivati a elaborare apparecchiature originali e di maggiore appeal, e di apprezzare appieno la qualità del vino toscano. Il tutto facendo conoscere la qualità della produzione di cristallo e una parte importante della storia del territorio e della comunità - le prime fornaci e vetriere di Colle Val D'Elsa risalgono al Quattrocento - anche attraverso vetrofanie e depliant esplicativi.

Il punto di vista di Vasco Galgani - Presidente Unioncamere Toscana. "La Toscana importa prodotti agricoli per 392 mln di euro (valore 2011) e ne esporta per 265, con un deficit di 127 mln di euro. Anche l'import-export di prodotti dell'agroalimentare presenta un deficit: ben 686 mln di euro. Solo il vino riesce a compensare la bilancia commerciale con un surplus di 651 mln. Sul mercato estero acquistiamo molto, ma vendiamo ancora poco. Sappiamo però di avere capacità produttive non sfruttate appieno, con cantine e magazzini spesso pieni di prodotti invenduti. Con questo progetto auspichiamo di attivare su tutte le filiere dell'agroalimentare la produzione, la trasformazione, la commercializzazione/somministrazione e il consumo, in modo che tutto il valore aggiunto qui prodotto sia qui redistribuito. Ciò porterà maggior produzione, maggior occupazione, maggiori consumi, maggiori risparmi e maggiori investimenti. Tutta la regione ne beneficerà.



Con Vetrina Toscana e con l'allargamento ulteriore di questa rete che conta già centinaia e centinaia di aderenti puntiamo a qualificare la nostra offerta definendo un modello unico nel panorama italiano e internazionale. In un momento come l'attuale, la qualità e l'unicità della Toscana sono risorse fondamentali risorse a nostra disposizione".