

## Vetrina Toscana: la Regione punta su produzioni di qualità e Centri Commerciali Naturali

Scritto da Ylenia Cronaca gen 31, 2011



Firenze – Promuovere e valorizzare la **cucina della tradizione toscana**, puntando sulla filiera corta e la qualità dei prodotti. È l'obiettivo di **Vetrina Toscana**, rete di ristoranti e botteghe alimentari, creata e fortemente voluta dalla **Regione**, che oggi a Palazzo Sacratini Strozzi, ha presentato gli appuntamenti del 2011.

Sono circa 870 gli esercizi aderenti al progetto, tra ristoranti e botteghe alimentari, che si impegnano a 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.

“Chi entra nei ristoranti e negozi che espongono il marchio **Vetrina Toscana** ha la certezza che cibi e prodotti sono di provenienza regionale – ha spiegato oggi l'assessore regionale al commercio e turismo, **Cristina Scaletti** – Controlli a campione vengono effettuati con regolarità proprio a tutela del consumatore: nel biennio 2009-2010 circa il 60% degli aderenti”.

Numerose le iniziative del calendario 2011 di **Vetrina Toscana** che interessano tutte le province della Toscana: a cominciare dai ristoranti e le **botteghe della Valtiberina e del Casentino** che, tra febbraio e marzo, organizzano dei menù speciali appositamente composti con prodotti che provengono dalle aziende agricole del Consorzio delle Strade dei sapori: dai più tradizionali vini ed oli della zona, ai formaggi e salumi e forse anche alcuni prodotti per la cura del corpo. A **Pistoia** verranno realizzati, sempre a partire da febbraio, incontri con i ragazzi delle scuole all'insegna del mangiar sano per trasmettere alle nuove generazioni un conoscenza sui valori di una corretta alimentazione. A **Livorno**, invece, in primavera, i “Cento ristoranti 100” promuoveranno la cucina tipica attraverso “il quaderno della cucina”, 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, che sarà consegnata ai clienti della rete. Tra marzo ed aprile a **Lucca** sono in programma serate di gemellaggio con i cuochi della rete di altre province, mentre a **Pisa**, in occasione del capodanno pisano, che cade il 25 marzo, saranno realizzate serate a tema con menù a prezzo fisso. A **Siena** invece spazio per degustazioni e assaggi di olio extravergine d'oliva.

“Il percorso avviato in questi anni ha permesso alla rete di acquistare sempre maggiore visibilità ed attenzione, anche dal mondo della produzione alimentare. – ha aggiunto **Cristina Scaletti**, che è tornata ad occuparsi anche del tema dei **Centri Commerciali Naturali**, sottolineando come in Toscana nel 2009 se ne siano contati **173**, con 150 associazioni che raggruppano oltre **15 mila piccole imprese**.”

“L’obiettivo della Regione è di favorire l’aggregazione di micro e piccole imprese operanti in contesti riqualificati – ha concluso la Scaletti – per questo la Regione negli ultimi due anni ha messo a disposizione quasi **1 milione e 300 mila euro** per finanziare 47 progetti. L’impegno per il biennio 2011-2012 è di mezzo milione di euro”.