

Sostenibilità nel piatto

www.vevtrina.toscana.it

Non si può pensare di mangiare bene senza prendersi cura del territorio che ci circonda, possiamo scegliere i prodotti migliori, ma se la natura non viene rispettata, il risultato non potrà mai essere all'altezza delle aspettative. Capire come nasce un prodotto, la storia che c'è dietro, aumenta il rispetto per il prodotto e per il paesaggio che ne permette la crescita, favorendo anche una maggiore consapevolezza ambientale e di sostenibilità. Da oltre 20 anni il progetto di Vetrina Toscana testimonia l'attenzione costante che la Regione Toscana ha da sempre riservato ai temi della produzione locale, del biologico, della stagionalità, e della sostenibilità perché sostenere il territorio significa prendersene cura e tutelarla. Vetrina Toscana è il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti, botteghe e produzioni di qualità che esprimono l'identità del territorio e valorizzano la cultura enogastronomica come attrattore turistico. Oltre 1000 ristoranti, 320 botteghe e più di 300 produttori vanno a comporre la più grande rete regionale italiana di questo genere. Vetrina Toscana ha un duplice scopo: aiutare l'utente ad orientarsi nell'offerta, fornendogli indicazioni su dove mangiare piatti "tipici" e autentici e al contempo dare a ristoranti, botteghe e produttori l'occasione per farsi conoscere e proporre le loro eccellenze. La cultura enogastronomica diventa leva fondamentale per l'economia locale ed il turismo e per promuovere l'identità e la cultura materiale. La sostenibilità è uno degli elementi su cui si fonda il progetto. Chi entra a far parte della rete, sia come consumatore che come attore, può sperimentare non solo un'esperienza di gusto, ma capire il valore di quello che c'è nel piatto e anche delle proprie scelte. Tra le iniziative sostenute da Vetrina Toscana come buona pratica ne segnaliamo una partita proprio dall'Isola d'Elba: Marco Olmetti, cuoco del ristorante dell'Osteria Pepenero di Portoferraio, ha ideato "Food for Trash: passeggiata e pulisci". L'iniziativa consiste nell'invitare amici e clienti a raccogliere buste, sacchetti, bottiglie, carta degli snack, lattine, bossoli... tutto quello che inquina l'ambiente, durante le loro passeggiate. Chi raccoglie più plastica e metallo durante le proprie



visittuscany.com

**Lasciarsi alle spalle la città,
rifugiarsi tra antichi borghi
e sapori senza tempo.**

TOSCANA
RINASCIMENTO SENZA FINE



camminate sui sentieri elbani, riceverà come premio una cena di coppia con un menu degustazione.

SUSTAINABILITY ON YOUR PLATE

It is impossible to think about eating well without taking care of the land around you; we can choose the best products but if nature is not respected, there will never be the hoped-for result. Understanding how a product is created and the story behind it adds to our respect for the product and the land that permits it to grow, making for a greater environmental awareness and sustainability. For over twenty years, the project Vetrina Toscana has been exalting the food and wine culture as a tourist attraction, backed by the constant attention that Tuscany Region has always had regarding local production, biological and seasonal. Over 1000 restaurants, 320 shops and over 300 producers make up the largest regional network in Italy. Vetrina Toscana has a dual purpose: to help the user find his way around the offer, giving directions on where to eat "typical", authentic dishes and at the same time giving restaurants, shops and producers the opportunity of making themselves and their quality products known. Marco Olmetti, the cook at the restaurant Pepenero in Portoferraio, has created the idea of "Food for Trash". The initiative consists of inviting friends and customers to collect trash that pollutes and who collects most will have the prize of a dinner for two with the tasting menu.