

Vetrina Toscana: turismo, enogastronomia e sostenibilità



La sostenibilità in Toscana ha radici antiche: da millenni l'agricoltura si prende cura del territorio, fino a plasmarlo, con un legame profondo con la sua cultura. Lo racconta, da ben 23 anni, Vetrina Toscana, originale progetto della Regione e di Unioncamere che unisce tipicità, autenticità dei territori, attenzione all'ambiente.

La sostenibilità è uno dei cardini di Vetrina Toscana, il progetto sul turismo enogastronomico su cui la Regione Toscana punta per promuovere il comparto agroalimentare e turistico: dall'utilizzo dei prodotti locali, al ricorso al biologico e alla filiera corta, dalla stagionalità al rispetto dell'identità del territorio, dalla cucina circolare fino al plastic free, un approccio moderno che ha origini antiche. Vetrina Toscana promuove il turismo enogastronomico in chiave di sostenibilità, nelle diverse accezioni del termine: ambientale, nel rispetto, nella cura e nella tutela del territorio; sociale: in modo che possa contribuire a salvaguardare le usanze della comunità visitata; economica: generando occupazione e reddito per gli abitanti del luogo e culturale: consentendo di capire come nasce un prodotto e la storia che c'è dietro. Le eccellenze della produzione enogastronomica toscana descrivono una regione buona oltre che bella. Il cibo è espressione di paesaggi, storia, stili di vita, cultura. Le produzioni locali di eccellenza sono chiave di accesso ai territori e la regione ne ha quasi 600*. Ogni territorio ha un'identità ben precisa legata all'enogastronomia che Vetrina Toscana vuol tutelare, un patrimonio culturale e materiale che non deve andare disperso insieme alla ricchissima biodiversità di questa regione.

Partecipano a *Vetrina Toscana* tutti coloro che offrono esperienze enogastronomiche: ristoranti, botteghe e produttori ma anche agriturismi, strade del vino, cantine, birrifici, oleifici, stabilimenti balneari, agenzie di viaggio e alberghi: al momento quasi duemila imprese, che compongono una delle più grandi reti agroalimentari in Italia. Chi vi aderisce, si impegna a rispettare il *Manifesto dei Valori* che ha come riferimento la cultura culinaria regionale,



Foto ©AlessandroTalini

vuole essere custode della tradizione ma senza rinunciare all'innovazione, contribuisce al sostegno dell'economia del territorio e alla sua salvaguardia, crede nella qualità del cibo e dei prodotti toscani.

Vetrina Toscana consente di scoprire non solo cosa mangiare, ma anche dove poter acquistare i prodotti toscani e soprattutto dove degustarli, il viaggiatore può trovare un elenco georeferenziato di tutte le nostre imprese. Nel sito www.vetrina.toscana.it, inoltre, si trovano consigli pratici, approfondimenti sui prodotti e la loro storia, itinerari enogastronomici, esperienze legate al cibo e ricette per assecondare un percorso nel gusto: un vero e proprio: "viaggio nel viaggio".

VETRINA TOSCANA: TOURISM, FOOD, WINE
AND SUSTAINABILITY

Sustainability in Tuscany has ancient roots: for thousands of years, agriculture has taken care of the territory to the point of shaping it, forming deep bonds with its culture.

For 23 years, sustainability has been one of the cornerstones of Vetrina Toscana, the project on food and wine tourism where the Tuscan Region aims to promote the food, agriculture and tourism sector: from the use of local products, to the use of organic ones from a short supply chain, from seasonality to respect the identity of the territory, from the circular food economy to plastic free, a modern approach that has ancient origins. Every territory has a precise identity linked to food and wine that Vetrina Toscana wants to safeguard, a cultural, material heritage that must not be lost along with the rich biodiversity of this region. All those who adhere to the Manifesto of Values and offer food and wine experiences, take part in Vetrina Toscana: restaurants, shops and producers but also agritourisms, wineries, breweries, oil presses, beach resorts, travel agencies and hotels: at the moment, almost two thousand businesses make up one of the largest agro-food networks in Italy. On the website www.vetrina.toscana.it, as well as a georeferenced list of members, you will find practical advice insights on products and their history, food and wine itineraries, experiences related to food and recipes to go along with learning about tastes: a real "journey within a journey".

**VETRINA
TOSCANA**
IL MANIFESTO

1. I nostri piatti rappresentano una cucina autentica, che esalta la tradizione regionale. La Toscana è un brand, che arricchisce il nostro lavoro.
2. Il cibo racconta le nostre storie. I nostri piatti e i nostri prodotti sono una leva importante del turismo: quando mangio desidero capire dove sono.
3. Il cibo ha una valenza anche sociale ed ambientale: si rispetta e non si spreca.
4. L'utilizzo dei prodotti del territorio sostiene l'economia locale e crea un modello circolare virtuoso.
5. La natura si rispetta e non si forza: si cucina secondo la stagionalità
6. Accogliere è un'arte: è un modo di essere, una forma di rispetto per chi entra in contatto con noi.
7. La tipicità offre al visitatore una garanzia di genuinità e sancisce il legame con la nostra identità territoriale.
8. Il paesaggio è un bene comune e va tutelato. Preferiamo prodotti biologici o ad agricoltura integrata, di filiera corta. Più il prodotto è locale più il sapore arriva integro nel piatto: si inquina di meno.
9. L'ambiente che ci circonda, la cultura, la storia, i prodotti sono un unicum: la nostra ricchezza. Ci contraddistinguono e ci rendono ciò che siamo.
10. La qualità è un valore.

*464 PAT (Produzione Alimentare Tradizionale), 15 IGP (Indicazione Geografica Protetta) e 16 DOP (Denominazione Origine Protetta), a cui si aggiungono le 41 DOC, le 11 DOCG del vino e 6 IGT.