



# Vetrina Toscana: quando il turista diventa custode

*Daniela Mugnai*

Correva la primavera dell'anno 2021 e Vetrina Toscana lanciò proprio all'isola Elba, la prima attività di turismo rigenerativo. L'iniziativa si chiamava Food for Trash e portava la firma di Marco Olmetti, chef dell'Osteria Pepenero di Portoferraio, affiliata alla rete di Vetrina Toscana. Il meccanismo era disarmante nella sua semplicità: chiunque partecipasse alle proprie escursioni sui sentieri elbani raccogliendo rifiuti - buste, bottiglie, lattine, carte di snack, tutto ciò che deturpava il paesaggio - poteva documentare la propria raccolta su un gruppo pubblico Facebook, indicando anche la zona interessata affinché altri potessero contribuire. Chi al termine del periodo di raccolta avesse accumulato il maggior peso di plastica e metallo, avrebbe guadagnato una cena di coppia con menu degustazione presso il ristorante. Premio simbolico e concreto insieme: la natura restituita, attraverso la cucina, ciò che aveva ricevuto in forma di cura.

L'idea dello chef trasformava una passeggiata in un atto etico, culturale e gastronomico al tempo stesso. Non una provocazione, non un esperimento sociologico da laboratorio universitario, ma un gesto semplice e concreto: raccogliere la plastica abbandonata sui sentieri dell'isola e ricevere, come ricompensa, una cena gourmet. Per comprendere la portata culturale di Food for Trash, occorre inserirla in una cornice più ampia: quella del turismo rigenerativo, un paradigma che negli ultimi anni si è andato affermando nel dibattito internazionale sul futuro dei viaggi, e che l'Elba, con questa iniziativa, portò per la prima volta in modo organico dentro una proposta enogastronomica strutturata.

Il turismo rigenerativo non è semplicemente la versione più radicale del turismo sostenibile. La differenza è più sottile. Il turismo sostenibile si pone l'obiettivo di non danneggiare: ridurre le emissioni, limitare i consumi, evitare il sovraffollamento. Il turismo rigenerativo aspira a qualcosa di più ambizioso: lasciare ogni luogo visitato in condizioni migliori di quelle in cui è stato trovato. Non conservazione passiva, ma rigenerazione attiva di ecosistemi, comunità e culture locali.

In questo quadro, il viaggiatore non è più un consumatore di esperienze, sia pure responsabile. Diventa un custode



temporaneo del territorio: partecipa alla sua cura, ne comprende i meccanismi fragili, ne interiorizza il valore. Esperienze come la pulizia delle spiagge, la rimozione delle reti fantasma dai fondali marini, i soggiorni in aziende agricole che promuovono la biodiversità o i laboratori con artigiani locali sono già realtà in molte destinazioni pioniere. Non si può pensare di mangiare bene senza prendersi cura del territorio che ci circonda.

Si possono scegliere i prodotti migliori, affinare ogni tecnica di cottura, ragionare con cura sugli abbinamenti - ma se la natura non viene rispettata, se i suoli si impoveriscono, se la biodiversità si riduce, il risultato non potrà mai essere all'altezza delle aspettative.

È una verità che la grande cucina di territorio conosce bene, e che Vetrina Toscana porta avanti con il suo manifesto dei valori e un ricco calendario di iniziative.



*In 2021, the Island of Elba hosted "Food for Trash", an initiative by Vetrina Toscana created by the chef Marco Olmetti. The project invited tourists to collect rubbish along the footpaths, giving a reward of a tasting menu dinner to those who managed to gather the greatest amount of plastic and metal.*

*The idea is a reflection of the concept of regenerative tourism: unlike sustainable tourism, that simply aims to avoid harming the environment, regenerative tourism seeks to actively improve the places visited. The traveller ceases to be a mere consumer and becomes a 'temporary custodian' of the local area. This approach highlights the inextricable link between haute cuisine and environmental protection: there can be no culinary excellence without safeguarding the ecosystems and biodiversity that provide the raw ingredients.*

*2021 wurde Elba zur Bühne für „Food for Trash“, ein Projekt von Vetrina Toscana, initiiert vom Koch Marco Olmetti. Urlauber waren aufgerufen, entlang der Wege Müll zu sammeln; wer am meisten Plastik und Metall zusammentrug, wurde mit einem Degustationsmenü ausgezeichnet. Die Initiative verkörpert die Idee des regenerativen Tourismus. Denn anders als nachhaltiger Tourismus, der darauf bedacht ist, keinen zusätzlichen Schaden anzurichten, zielt regenerativer Tourismus darauf ab, Orte nicht nur zu schonen, sondern sie zu verbessern. Der Gast erscheint dabei nicht länger als bloßer Konsument eines Ortes, sondern als jemand, der für einen begrenzten Zeitraum Verantwortung übernimmt. Darin zeigt sich auch die enge Verbindung zwischen hoher Kochkunst und dem Schutz der Umwelt: Wahre gastronomische Exzellenz kann es nur dort geben, wo Ökosysteme intakt bleiben und jene Biodiversität bewahrt wird, aus der die Qualität der Produkte überhaupt erst entsteht.*