



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\*.

Un patrimonio al quale la Toscana guarda con attenzione e rispetto: lo dimostra *Vetrina Toscana*, originale progetto della Regione e di Unioncamere che unisce tipicità, autenticità dei territori, attenzione all'ambiente.

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 ha come riferimento la cultura culinaria regionale, vuole essere custode della tradizione ma senza rinunciare all'innovazione, contribuisce al sostegno dell'economia del territorio, crede nella qualità del cibo e dei prodotti toscani, è attento alla sostenibilità.

Si impegna quindi a prendersi cura dell'ambiente e fare scelte consapevoli a tavola: dall'utilizzo dei prodotti locali, al ricorso al biologico e alla filiera corta, dalla stagionalità delle materie prime al supporto all'economia circolare e dalla lotta allo spreco alimentare fino alla scelta del *plastic free*: un approccio moderno che ha radici antiche.

Tutti i valori contenuti nel *Manifesto di Vetrina Toscana* che, nel sito [www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it), si traducono in consigli pratici e in una raccolta di suggestioni, itinerari enogastronomici, esperienze legate al cibo e ricette per assecondare un percorso nel gusto: un "viaggio nel viaggio", appunto.

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.

La Toscana è una terra in cui "si sta bene", da sempre attenta all'equilibrio tra uomo e ambiente, aperta al confronto e alla crescita culturale, a conferma di un "Rinascimento senza fine" che più di uno slogan è uno stile di vita.

\*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.

Contatti stampa Vetrina Toscana: Daniela Mugnai | +39 347 8288287 | [danielamugnai.coffee@gmail.com](mailto:danielamugnai.coffee@gmail.com)