



## 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**, 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](http://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".

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**.

[www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

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

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), 16 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.*