



TURISMO
Il Circondario ha presentato alla Bit milanese la nuova guida dei prodotti tipici; da sinistra Tiziano Cini, Paola Rossetti e Alfiero Ciampolini

TURISMO Il volume sui prodotti del Circondario Empolese Valdelsa è stato presentato alla Bit di Milano

La tipicità in una guida

Debutto in grande stile per la Guida dei prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa: il palcoscenico scelto per la 'prima' è stato quello della Bit, la Borsa internazionale del turismo di Milano. A presentare il volumetto di 80 pagine con numerose foto a colori e stampato in 1.000 copie, sono stati ieri in occasione della Giornata dedicata alla «Toscana del buongusto» il sindaco di Montaione, Paola Rossetti, in qualità di assessore al turismo per il Circondario, il direttore Alfiero Ciampolini e il direttore dell'Agenzia per lo Sviluppo, Tiziano Cini.

La guida, che presenta diverse foto d'epoca ed è stato realizzato da Alfamark per conto

dell'Agenzia per lo Sviluppo, nell'ambito di un progetto comunitario, con il contributo del Circondario e della Camera di Commercio di Firenze, sarà disponibile negli Uffici Turistici dei Comuni del Circondario, negli Urp, nei numerosi complessi turistici dell'Empolese-Valdelsa. La prima parte del volume si apre con l'attenzione rivolta ai prodotti agroalimentari, mentre la seconda interessa i comparti manifatturieri, raggruppati sotto la denominazione di industria tipica toscana, tessile, abbigliamento, calzature, pelli, cuoio, legno, ceramica e vetro. Due comparti di "giacimenti" preziosi, capaci di generare valore nel territorio e trascinare lo sviluppo, nei quali stanno insieme tradizioni e cultura. Prodotti tipici in-

somma, protagonisti perché esprimono sapori e saperi locali, perché offrono opportunità di lavoro e di crescita a livello di impresa familiare, perché preservano il territorio dal degrado e valorizzano gli antichi mestieri.

Una guida che si pone come finalità la riscoperta del territorio. Attraverso sinergie istituzionali ed economiche ha l'obiettivo di far nascere una rete di botteghe, presenti nelle aree rurali e nelle frazioni: quella parte del commercio tradizionale che ha maggiore difficoltà a competere con un mercato sempre più aggressivo ed avanzato. Un territorio vocato dove le colline sembrano uscire fuori dalla mano di un abile pittore. In questo angolo incantato di provincia nascono vini d'eccezione (Chianti Colli Fiorentini Docg, il Chianti di

Montespertoli Docg, il Chianti Montalbano Docg) e l'olio extravergine delle 'Colline di Firenze' e quello extravergine del 'Montalbano'. Per entrambi è in arrivo la costituzione del Dop, la denominazione di origine protetta. Vino ed Olio, gli ambasciatori gastronomici del "made in Empoli & Valdelsa" nel mondo, che si sposano con prodotti genuini come il Marzolino di Lucardo, il tartufo bianco, la cipolla di Certaldo, lo zafferano. A rappresentare la gastronomia empolese c'è il carciofo, valorizzato grazie all'Unione Europea, per alcune caratteristiche, come la mancanza di spine, la produzione tardiva, il colore verde con tendenza a variare nel viola.

sa.be.