

A Milano presentata l'iniziativa sulla cucina di prodotti tipici locali che si svolgerà in autunno

«Venite a tavola nel... circondario»

EMPOLI. "In tabula" conosciuta anche come "In tavola nell'Empolese Valdelsa" - il progetto che intende sviluppare l'integrazione tra produzioni agroalimentari tipiche del territorio e la ristorazione di qualità, per valorizzare quei giacimenti preziosi capaci di generare valore nel territorio - ha fatto il suo esordio alla 27ª edizione della Bit 2007, la più grande rassegna espositiva del turismo italiano, dove il Circondario è presente con

un proprio spazio per tutta la durata della manifestazione dal 22 al 25 febbraio.

L'iniziativa che partirà, alla sua seconda edizione in autunno, dal 21 settembre al 28 ottobre prossimi, è stata presentata a un pubblico di soli operatori sotto il padiglione della Regione Toscana, da Paola Rossetti, sindaco di

Montaione, in veste di delegato al turismo del Circondario Empolese-Valdelsa, da Antonella Chiavacci, sindaco di Montespertoli, e delegato all'agricoltura del Circondario e dal direttore dell'Agenzia per lo sviluppo, Tiziano Cini.

«Con questa iniziativa, sulla quale intendiamo investire risorse importanti - ha detto Rossetti - abbiamo voluto fornire agli operatori turistici la nostra immagine del turismo, un turismo di qualità e di eccellenza sia dei prodotti tipici locali sia delle strutture recettive. Abbiamo bisogno di dialogare con gli operatori, farci conoscere ed il luogo più idoneo è questa vetrina, la Bit, che costituisce un osservatorio privilegiato sul settore e alla quale non potevamo mancare. Qui gli operatori decidono di mettere a disposizione dei turisti il viaggio più bello,

la struttura ricettiva migliore, la vacanza più rilassante, insomma i desideri dei viaggiatori sempre più esigenti per una vacanza da sogno».

E dal turismo all'agricoltura il passo è davvero breve se i prodotti tipici locali si trasformano in piatti tipici locali con la complicità di selezionati ed esperti ristoratori per turisti che hanno la fortuna di venire a passare le vacanze sul nostro territorio. «Per godersi rilassanti vacanze nei borghi, tanto numerosi - aggiunge Antonella Chiavacci - c'è l'imbarazzo della scelta sull'intero territorio. Qui gli ospiti possono godere non solo delle bellezze paesaggistiche, ma anche dei sapori della natura e della tradizione, privilegi di un turismo enogastronomico all'aria aperta. Nelle aziende agrituristiche, nelle Strade del Vino, dell'O-

lio, dei Sapori e del Colori di Toscana l'ospite diventa protagonista della vita di campagna, nella raccolta dell'uva e delle olive».

Tiziano Cini ha spiegato il progetto che «dovrà diventare un evento stabile e stagionale per i turisti, senza sconvolgere le abitudini dei ristoratori, i quali stagionalmente proporranno dei piatti in grado di favorire l'acquisto diretto dal produttore, seguendo il criterio della filiera corta».

Cini ha aggiunto: «I ristoratori devono solo tenere presente il protocollo di "Vetrina toscana a tavola che prevede menu realizzati con i prodotti certificati come tipici dall'Arsia, prodotti provenienti dal territorio e censiti dalla "Guida ai prodotti tipici dell'Empolese - Valdelsa", sicuramente un marchio di qualità, un riconoscimento importante per i ristoratori ed una garanzia per i consumatori».