

Una guida ai prodotti dell'Empolese

Dal vino, all'olio, ai salumi, alla pasticceria. Un volume da... gustare

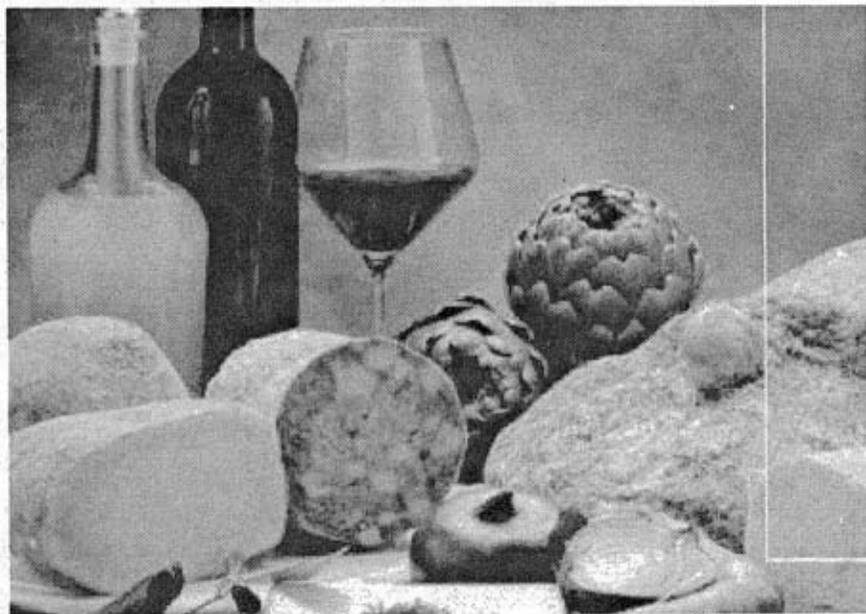
EMPOLI. Pubblicata la seconda edizione della guida ai prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa. L'opera, patrocinata dal Circondario e realizzata dall'Agenzia per lo sviluppo, ha visto il contributo della banca cooperativa di Cambiano, che ha finanziato il progetto. Si tratta di un volume di oltre 120 pa-

gine (in distribuzione gratuita all'Agenzia di via delle Fiascaie o negli uffici turistici dei Comuni del Circondario per le prime 2000 copie) corredato da foto, che fornisce un elenco completo di tutti i prodotti del settore agro-alimentare locale, ma anche di quelli dall'artigianato.

Si va dal vino, vinsanto, olio, salumi, formaggi e pasticceria, fino al vetro e alla ceramica. Nella parte conclusiva dell'opera, poi, è tracciato una scheda sintetica dei comuni e una ricetta tipica di ogni realtà. «In questa ristampa - spiega Tiziano Cini, direttore dell'Agenzia per lo Sviluppo - è stata migliorata la parte grafica e sono state inserite nuove foto, che hanno permesso di migliorare la guida in maniera più accattivante. In essa sono presenti oltre 60 prodotti locali certificati dall'Arsia e che rientrano nelle categorie Dop, Igp, Stg o certificati "minori". Non c'è soltanto la cipolla di Certaldo, il carciofo di Empoli o lo zafferano di Montespertoli e Montaione, ma anche la chianina, che riguarda non solo l'Empolese e la Valdelsa, ma tutta la Toscana». Entro la fine di settembre, inoltre, sarà completata una guida che funzionerà da complemento a questa. «Sarà realizzato un profilo - conclude Ci-

Oltre 60 curiosità culinarie, compresi la cipolla di Certaldo, il carciofo e lo zafferano di Montaione. Chiavacci: «Un viaggio nella nostra ricchezza»

Un dettaglio della copertina della seconda edizione della Guida ai prodotti tipici dell'Empolese-Valdelsa



ni - di tutte le aziende che vendono i prodotti direttamente al consumatore. Sarà un ulteriore strumento di complemento».

La guida può rappresentare anche uno strumento di complemento all'attrazione turistica sul territorio. «È un volume - spiegano il sindaco di Montespertoli Antonella Chiavacci e quello di Montaione Paola Ros-

setti - che offre una panoramica esauriente sui prodotti agricoli e la nostra tipicità è un valore forte a livello di attrazione turistica. È uno strumento utile che può coniugare, quindi, turismo ristorazione. In futuro vorremmo farne una traduzione anche in altre lingue». L'opera è stata realizzata con il finanziamento della banca di Cambiano. «Siamo sempre vicini

a iniziative come questa - spiega il direttore Paolo Regini - che riescono a delineare una strategia per la crescita del territorio, sia per quanto riguarda il settore agro-alimentare, che il turismo». Prodotti di qualità unica. «È uno dei punti di forza di questo territorio - puntualizza il direttore del Circondario Alfiero Ciampolini - i nostri prodotti sono unici, inimi-

tabili e non è un caso che il settore agro-alimentare sia uno dei punti di forza del nostro piano di sviluppo locale». Alla realizzazione del volume ha contribuito anche Confesercenti. «È un'operazione di marketing territoriale - conclude il segretario Andrea Bertini - positiva che investe il tessuto economico locale».

Marco Fani