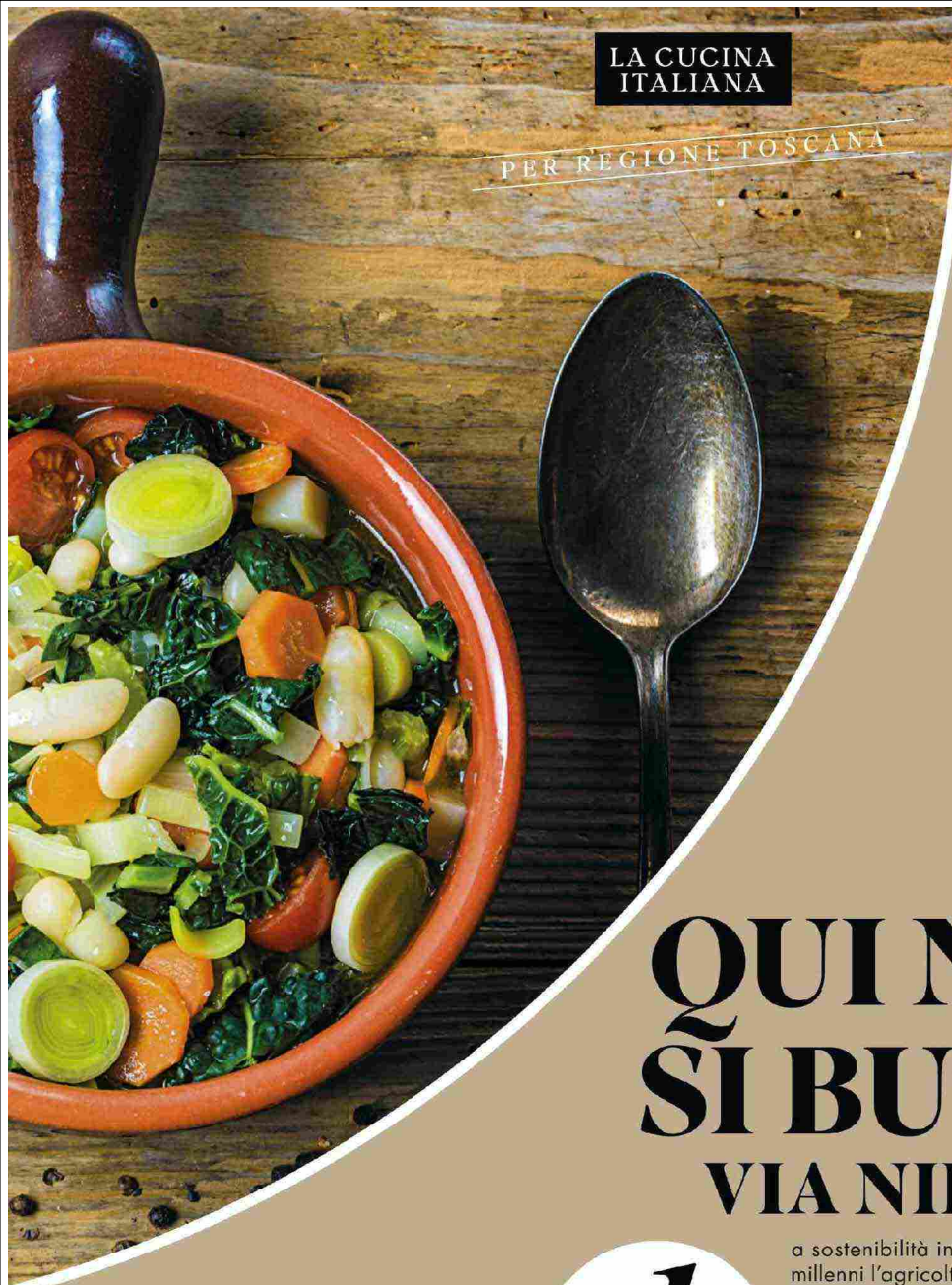




Sopra, una zuppa con le verdure dell'orto, che variano a seconda della stagione, come i pomodori in estate e il cavolo nero in inverno. A sinistra, pomodori e vini toscani. La filiera corta garantisce prodotti locali e di qualità.

LA CUCINA
ITALIANA

PER REGIONE TOSCANA



QUI NON SI BUTTA VIA NIENTE

L

a sostenibilità in **Toscana** ha radici antiche. Da millenni l'agricoltura si prende cura del territorio, fino a plasmarlo, e questo processo continua anche a tavola. Pensate a una bella panzanella fatta con il pane vecchio o alla francesina preparata con la carne avanzata del bollito ripassata in padella con cipolla e pomodoro. Buone vero? Soprattutto se si mangiano sotto un portico o davanti a un camino in un casale secolare. Sono ricette povere, con ingredienti di recupero, ma così

gustose che non passano mai di moda e si trovano tuttora in molti ristoranti. A maggior ragione oggi, con i viaggiatori sempre più sensibili alla provenienza degli ingredienti, alla stagionalità, allo spreco alimentare. Anche Vetrina **Toscana**, il progetto di turismo enogastronomico della Regione, condivide pienamente questi valori, e sul suo sito suggerisce ristoranti, produttori e attività che privilegiano i prodotti biologici, a filiera corta e plastic free. Ma l'impegno di Vetrina **Toscana** va oltre con il sostegno a campagne come il Pesce Dimenticato per incentivare l'uso in cucina del pesce azzurro locale, che tra l'altro fa bene perché ricco di omega 3 e 6, e la stesura di un manifesto per un turismo etico, che rispetta l'ambiente, salvaguarda le tradizioni, genera **occupazione**. ● WWW.VETRINA.TOSCANA.IT