TOSCANA, CON IL NUOVO SITO VISITTUSCANY.COM, PER ANDARE ALLA SCOPERTA DELLA REGIONE E DI TANTI ITINERARI ENOGASTRONOMICI



Category: Turismo e Viaggi

A **Firenze**, è stato presentato di recente, **Visittuscany.com**, il nuovo sito progettato dalla **Regione Toscana** e realizzato da F**ondazione Sistema Toscana** con la collaborazione di **Toscana Promozione Turistica**. Uno strumento multimediale che consente di scegliere tra proposte di viaggio, spunti ed approfondimenti tematici, 310 località per quasi 1.700 attrazioni, specialità enogastronomiche ed artigianali, eventi ed itinerari da scaricare sul proprio smartphone e da percorrere a piedi, in bici, in moto o in auto, a seconda delle stagioni, dei propri interessi o alla posizione geografica, per un totale di ben 9.300 contenuti dedicati alla grande ricchezza culturale e ambientale della Toscana.



Dunque, un nuovo strumento realizzato perr conoscere e vivere la Toscana dal di dentro, facendosi deliziare l'occhio con gli splendidi paesaggi che gli ha regalato Madre Natura e i monumenti nelle città d'arte che l'hanno resa nota in tutto il mondo, ma anche il palato, attraverso i sapori e i profumi di una regione che vanta una tradizione culinaria dalle radici molto profonde, fortemente identitaria e legata ai territori.

Per una perfetta combinazione tra arte, natura ed enogastronomia del territorio, che costituiscono i principali driver di sviluppo turistico del territorio, perchè Visittuscany.com è anche questo ovvero raccontare questa terra attraverso il cibo e i vini, le ricette di piatti storici e i vitigni autoctoni. Tante

sorprese tra le ricette da scoprire e soprattutto da riscoprire, tra le pagine virtuali di Visittuscany.com: dai piatti di origine antica come il Peposo alla Fornacina, nato nella zona del Chianti intorno al 1400 oppure il Bordatino, le cui origini sono riconducibili alla cucina di bordo dei velieri nel 1700 e collocabili verosimilmente nel livornese anche se il piatto è ampiamente diffuso anche a Pisa e Lucca.

Oppure ancora, piatti poveri della tradizione contadina come la Pappa al Pomodoro, così come povero, ma solo apparentemente, era considerata la Trippa alla Fiorentina le cui origini sono più che note. Avvicinandosi ai giorni nostri nel sito si trovano altresì la ricetta del Baccalà alla Livornese o i



Cantuccini di Prato da inzuppare nel Vinsanto. L'immenso e inestimabile patrimonio enogastronomico della Toscana tuttavia comprende anche una grande e storicamente rilevante componente vitivinicola, tra grandi rossi ed ottimi bianchi che sono la migliore espressione di vitigni autoctoni che hanno trovato nel microclima e nelle caratteristiche della terra di questa regione l'ambiente ideale per dare il meglio di sé.

La Toscana, dei 355 vitigni autoctoni censiti a livello nazionale, vanta il primato di 127 vitigni iscritti a repertorio ed ognuno di essi si fa portatore di altrettante storie da raccontare: storie della nostra terra, legate al mondo, antico e nuovo, dei vignaioli, della ricerca e della civiltà del bere. Dai più celebri a quelli meno conosciuti a quelli eroici, il viaggio tra di essi è entusiasmante e ricco di tante sfaccettature: per accompagnare i selezionati piatti della cucina tradizionale toscana riportati nel sito ma soprattutto serviti dai sommelier di AIS Toscana in occasione della presentazione di esso, infatti Fondazione Sistema Toscana, in collaborazione con Vetrina Toscana, ha scelto di puntare su vitigni caratteristici della costa e delle Isole.

Partiamo da nord della Regione con la Pollera Nera, vitigno autoctono della Lunigiana coltivato nei pressi della via Francigena ed il Vermentino Nero, vitigno molto raro che dona al vino una speziatura insolita che richiama le note di pepe nero, per poi scendere verso l'Arcipelago Toscano e la Maremma, altri due territori che esprimono vitigni di grande spessore. Come il Vermentino, l'Ansonica e l'Aleatico, autoctoni tipici delle isole Elba, Gorgona e Giglio. Mentre, ha caratteristiche che richiamano la coltivazione insulare ma anche della costa il Ciliegiolo, che deve il nome alla sua forma rotonda ed al colore che richiama quello delle ciliegie e che viene coltivato sull'Isola di Capraia ma più in generale in tutta la Maremma. Così come il Colorino che condivide con tutti i vitigni finora citati la coltivazione "eroica" su terrazzamenti affacciati sul mare. Tipico della Maremma e non solo è altresì il Pugnitello, un antico vitigno così chiamato per la forma del grappolo che ricorda un piccolo pugno e che è stato riscoperto solo di recente.



Vitigni che nella maggior parte dei casi trovano sublimazione in purezza, come il Vermentino e l'Aleatico Lazzarus di Valle di Lazzaro dell'Isola d'Elba, l'Ansonica Senti oh! de La Fontuccia dell'Isola del Giglio, il Pugnitello Terigi e il Ciliegiolo Poggio Curzio de Il Sassone di Massa Marittima, la Pollera Nera Durlindana ed il Vermentino Nero Pepe Nero di Casteldelpiano a Licciana Nardi in Lunigiana. Ma che altresì si prestano a suggestive unioni per dare prova della loro versatilità, di cui i sommelier di AIS Toscana hanno servito ieri due eccellenti esempi, lo Zenobito La Piana dell'Isola di Capraia

che ha messo insieme Ciliegiolo e Colorino ed il Gorgona di Frescobaldi, un bianco che unisce Vermentino e Ansonica, frutto di una collaborazione con l'Istituto di Pena dell'Isola che gestisce attraverso i detenuti del carcere il vigneto in coltura biologica.

www.visittuscany.com

(i.c.)