

## VETRINA TOSCANA, UNA FINESTRA DEL GUSTO APERTA SUL TERRITORIO DELLA REGIONE



Category: [Enogastronomia](#)

La **Toscana** e la sua cultura e tradizione culinarie, costituiscono un contributo di sostegno all'economia del territorio. Realizzato attraverso la qualità del cibo e dei prodotti regionali, per offrire ai consumatori un'esperienza di gusto, un ricordo ed un'emozione unici. Questi sono gli obiettivi che



si pone **Vetrina Toscana** che intende promuovere anche un turismo responsabile, attraverso l'unione della filiera corta dell'enogastronomia, la qualità delle produzioni e dei territori suggestivi e di grande fascino.

**Vetrina Toscana** è un progetto di **Regione** e **Unioncamere Toscana** che promuove ristoranti e botteghe alimentari, adesso oltre 1000 ristoranti e 300 botteghe, che utilizzano i prodotti del

territorio, nonché i produttori veri e propri, gli aderenti finora sono 150.

Grande successo hanno ottenuto le degustazioni sulle orme di **Dante Alighieri**, offerte agli addetti ai lavori ed alla stampa specializzata nei 3 intensi giorni del **TTG 2021 di Rimini**, in cui **Vetrina Toscana** occupava uno spazio dedicato all'interno dello stand allestito dalla Regione.



Si è trattato di un viaggio nella **Toscana** enogastronomica sulle tracce del **Sommo Poeta** a base di prodotti con una storia antichissima, tra cui la **Vernaccia di San Gimignano DOCG**, citata da **Dante Alighieri** nella **Divina Commedia** nel **Canto del Purgatorio** ed il **Pane Toscano DOP**, menzionato in modo indiretto dal **Sommo Poeta** nelle parole sul suo prossimo esilio pronunciate dal trisavolo **Cacciaguada**.



Protagonisti anche i **salumi di Cinta senese DOP**, con le prime attestazioni sicure della sua presenza che risalgono al tardo Medioevo, insieme ad altri alimenti dalla lunghissima storia e tradizione come il **Pecorino Toscano DOP**, l'**Olio Toscano IGP** e la **Farina di Neccio della Garfagnana DOP**.



Le degustazioni proposte a base di **Testaroli**, **Acquacotta** e **Carabaccia con cipolla di Certaldo**, sono state realizzate in collaborazione con l'**Unione Regionale Cuochi Toscani**. Inoltre, in questo racconto enogastronomico, all'insegna del gusto e della qualità, non è mancato un tocco di modernità, come la degustazione di **Infernvm**; per un'inedita "lectura Dantis" raccontata con 9 praline di cioccolato finemente elaborato, alla scoperta dei cerchi dell'**Inferno**. Si è trattato di un viaggio emozionale attraverso il cioccolato artigianale dell'**isola d'Elba**, a cura di **Paola**



**Francesca Bertani**, 4 volte oro mondiale della specialità.

Ma un alto gradimento ha suscitato anche la degustazione della birra artigianale del **birrifico BVS**: la **Birra Malafrasca** fatta con acqua di sorgente di **Malafrasca** e la **lavanda Toscana**. La sorgente infatti, sgorga poco lontano dalla **Valle dell'Inferno** nei pressi del **fiume Arno**, possibile luogo che ispirò **Dante** per ambientare l'entrata nell'**Inferno** dell'omonimo Canto nella **Divina Commedia**.

[www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

[www.visittuscany.com](http://www.visittuscany.com)

(Piergiorgio Felletti)