

TURISMO ENOGASTRONOMICO

ENOGASTRONOMIA E TERRITORIO

DANIELA MUGNAI

PROGETTO DELL'AMBITO TURISTICO COSTA DEGLI ETRUSCHI



Regione Toscana



In collaborazione con



DIMMI COSA MANGI....



.... E TI DIRO' DOVE SEI



Oggi il cibo non è più semplicemente una “fonte di sostentamento”, ma è un modo per stare bene, per divertirsi, per sperimentare, per stare in compagnia.

Il cibo è cultura, espressione di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni, radice identitaria. La cultura enogastronomica è parte integrante di quella più ampiamente intesa.

Il cibo e il vino rappresentano anche strumenti di trasformazione culturale e antropologica. La stessa Organizzazione Mondiale del Turismo ha riconosciuto il turismo enogastronomico come parte del turismo culturale.

Pluralità di proposte e attività innovative ed autentiche

Corsi di cucina

Esperienze enogastronomiche nei ristoranti

Visite guidate alle aziende agricole e alle cantine,

Festival ed eventi legati al cibo e al vino, spesso abbinati ad altre esperienze (cultura, shopping ...)

Esperienze che uniscono food e arte



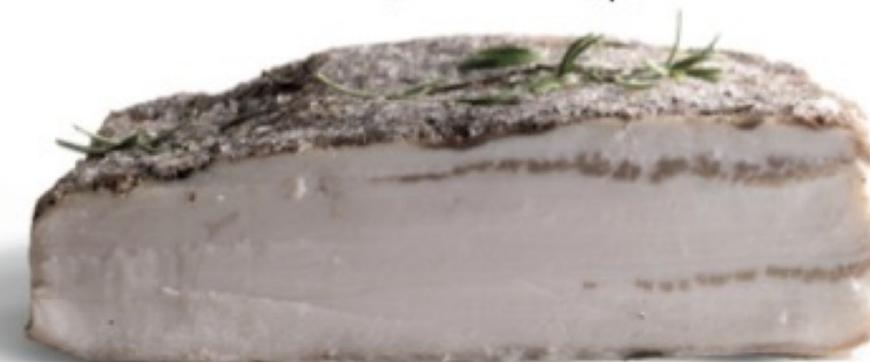
#unviaggionelviaggio



OLTRE 2000 IMPRESE IMPEGNATE NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO: RISTORANTI, BOTTEGHE, PRODUTTORI, ALBERGHI AGRITURISMI, BIRRIFICI... VANNO A COMPORRE LA PIÙ GRANDE RETE REGIONALE ITALIANA DI QUESTO GENERE

IL PROGETTO PROMUOVE LE ATTIVITÀ DI QUALITÀ CHE ESPRIMONO L'IDENTITÀ DEL TERRITORIO E VALORIZZANO LA CULTURA ENOGASTRONOMICA COME ATTRATTORE TURISTICO, IN MODO COMPLETAMENTE GRATUITO PER LE IMPRESE

Lardo di Colonnata Igp



è un viaggio nel viaggio

alla scoperta di ristoranti, botteghe, prodotti tipici



• TUTTO IL BUONO DELLA REGIONE •
www.vetrina.toscana.it



TOSCANA
PROMUOVENDO IL TURISMO

IG @vetrinatoscana
#unviaggionelviaggio

TOSCANA
RINASCIMENTO SENZA FINE

VETRINA TOSCANA

IL MANIFESTO

Vetrina Toscana è il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove i ristoranti, i produttori e le botteghe. Una rete di persone e di imprese, donne e uomini uniti da principi e obiettivi comuni: valorizzare i prodotti e l'identità enogastronomica della Toscana con le specificità delle sue destinazioni territoriali e la qualità delle produzioni agroalimentari in coerenza con un turismo responsabile e sostenibile.

1. I nostri piatti rappresentano una cucina autentica, che esalta la tradizione regionale. La Toscana è un brand, che arricchisce il nostro lavoro.
2. Il cibo racconta le nostre storie. I nostri piatti e i nostri prodotti sono una leva importante del turismo: quando mangio desidero capire dove sono.
3. Il cibo ha una valenza anche sociale ed ambientale: si rispetta e non si spreca.
4. L'utilizzo dei prodotti del territorio sostiene l'economia locale e crea un modello circolare virtuoso.
5. La natura si rispetta e non si forza: si cucina secondo la stagionalità
6. Accogliere è un'arte: è un modo di essere, una forma di rispetto per chi entra in contatto con noi.
7. La tipicità offre al visitatore una garanzia di genuinità e sancisce il legame con la nostra identità territoriale.
8. Il paesaggio è un bene comune e va tutelato. Preferiamo prodotti biologici o ad agricoltura integrata, di filiera corta. Più il prodotto è locale più il sapore arriva integro nel piatto: si inquina di meno.
9. L'ambiente che ci circonda, la cultura, la storia, i prodotti sono un unicum: la nostra ricchezza. Ci contraddistinguono e ci rendono ciò che siamo.
10. La qualità è un valore.

24 ANNI DI SOSTENIBILITÀ

CAPIRE COME NASCE
UN PRODOTTO, LA
STORIA CHE C'È DIETRO,
AUMENTA IL RISPETTO
PER IL PRODOTTO E PER
IL PAESAGGIO CHE NE
PERMETTE LA
CRESCITA, FAVORENDO
ANCHE UNA MAGGIORE
CONSAPEVOLEZZA
AMBIENTALE
RISPETTO
STAGIONALITÀ
TERRITORIO

The screenshot shows a web browser window with the URL `cookist.it/food-for-trash-toscana/`. The main article is titled "Food for trash: chi pulisce i sentieri dell'arcipelago toscano vince una cena gourmet". The text describes an initiative where participants collect trash along paths and win a gourmet dinner. A video player on the right shows a person preparing food, with a play button and a progress bar. Below the article, there is a date "16 MARZO 2021" and a "NEWS" tag. A sidebar on the left features a TikTok logo and the text "arrivi per sorridere e resti a bocca aperta". At the bottom right, there is an advertisement for JOWAE "ACQUA IDRATANTE SPRAY 100ML IN OMAGGIO" with a "SCOPRI SUBITO" button.

← → ↻ 🏠 `cookist.it/food-for-trash-toscana/` ☆

Food for trash: chi pulisce i sentieri dell'arcipelago toscano vince una cena gourmet

Si chiama *Food for trash* l'iniziativa organizzata da *Vetrina Toscana*: basta passeggiare lungo i sentieri dell'arcipelago e raccogliere i rifiuti lungo la strada, pubblicando poi i sacchetti e il relativo peso sul gruppo Facebook. Chi ne raccoglie di più vince una cena per due persone all'Osteria Pepenero dello chef Marco Olmetti.

NEWS 16 MARZO 2021 15:00 di Leonardo Ciccarelli

198 Mi piace

conquisteranno al primo morso!
271641 | 0
Cookist
00:48 / 03:36

TikTok
è tutto qui

arrivi per sorridere e resti a bocca aperta

Scopri di più

JOWAE
ACQUA IDRATANTE SPRAY 100ML
IN OMAGGIO
ALL' ACQUISTO DI UN TRATTAMENTO IDRATANTE VISO*
SCOPRI SUBITO
*SOGGETTA A TERMINI E CONDIZIONI. VERIFICA SU JOWAE.IT

AIUTA
IL PUBBLICO AD ORIENTARSI
NELL'OFFERTA, SU DOVE
MANGIARE PIATTI "TIPICI" E
AUTENTICI

RISTORANTI E BOTTEGHE E
PRODUTTORI A FARSI
CONOSCERE E PROPORRE LE
LORO ECCELLENZE.

OPERATORI OFFRENDO
RICETTE
PERCORSI ENOGASTRONOMICI
SCHEDE SUI PRODOTTI



VETRINA TOSCANA BREAKFAST

LA PRIMA COLAZIONE PERMETTE DI DARE UN BUONGIORNO AI PROPRI OSPITI, PER OFFRIRGLI ANCHE UN PRIMO ASSAGGIO DEL TERRITORIO. E' SPESSO CONSIDERATA IL PASTO PIÙ IMPORTANTE DELLA GIORNATA, OFFRIRLA A BASE DI PRODOTTI LOCALI, CONSENTE DI FARLA DIVENTARE UN ATTRATTORE TURISTICO



UNA RETE NELLA RETE: GLI ACCORDI



In Regionale
con gusto



In collaborazione con
Regionale di Trenitalia



Notizie

Olio e turismo, progetto pilota al via in Toscana

19 Set 2023, 12:56 | a cura di [Gambero Rosso](#)



Home > News

Firmato accordo tra Toscana Promozione Turistica e Federazione Strade del vino, dell'olio e dei sapori per valorizzare le eccellenze locali

NEWS



By [Marica Musumarra](#) | 25 Giugno 2023



*"Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario."*

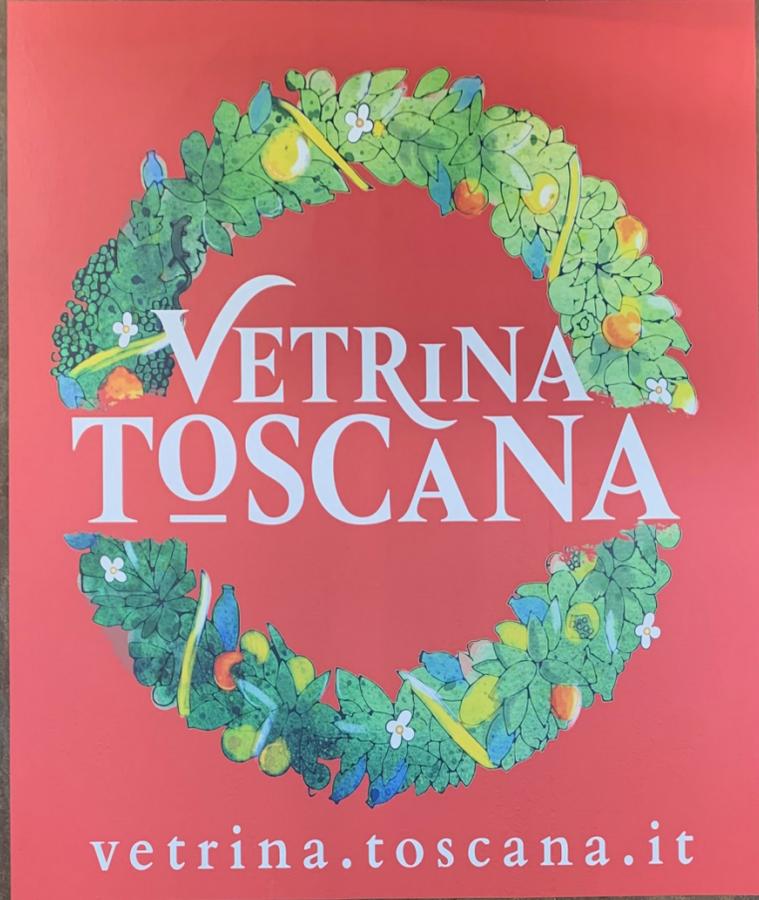
AGRICOLA.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA



PUBBLICAZIONI



EVENTI



EVENTI



LA COMUNICAZIONE

IL PIANO DI TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA
LA STAMPA
DIGITALE CON FONDAZIONE SISTEMA TOSCANA
COLLEGAMENTI CON VISITTUSCANY

lacucinaitaliana.com/italian-food/italian-dishes/aglione-of-val-di-chiana-garlic?refresh_ce=

Garlic Gone Grande: The Aglione of Val di Chiana



Get your personal free pass!

READ THE MAGAZINE - free!



I NUMERI DEL 2023

178 USCITE SUL CARTACEO

1448 USCITE ONLINE

30 USCITE ALTRI MEDIA (TV E RADIO)

10 USCITE INTERNAZIONALI

PER UN TOTALE COMPLESSIVO DI **1666**
USCITE, CON UNA MEDIA DI **4,5** MENZIONI AL
GIORNO SUI MEDIA

DALLA SCOPERTA DI UN TERRITORIO CON LE SUE TIPICITÀ, STRETTAMENTE INTERCONNESSE ALLA STORIA E AL PAESAGGIO, ALL'ESPERIENZA DELLA DEGUSTAZIONE DEL PIATTO, FINO ALL'ACQUISTO DI UN PRODOTTO PER PORTAR VIA “UN PICCOLO ASSAGGIO DI TOSCANA”, IL PROGETTO DI VETRINA TOSCANA ACCOMPAGNA IL VIAGGIATORE ATTRAVERSO L'ESPLORAZIONE DELLA TOSCANA PIÙ AUTENTICA



Tartufo bianco TOSCANO, CIBO DA RE

IL CLIMA E L'AMBIENTE, INSIEME ALLE CARATTERISTICHE UNICHE DEL TERRENO, SONO L'HABITAT IDEALE PER LA CRESCITA SPONTANEA DI QUESTO TUBERO DA SEMPRE PREGIATO



Una cura del territorio che ha radici remote, quella toscana: un'agricoltura che da sempre protegge e plasma la terra secondo i ritmi di una cultura antica. Quest'attenzione a sua volta si riflette nell'enogastronomia d'eccellenza di questa regione, raccontata da ben 24 anni da Vetrina Toscana, originale progetto della Regione per promuovere il turismo attraverso la straordinaria offerta enogastronomica locale, conosciuta in tutto il mondo (www.vetrina.toscana.it).

La Toscana è una terra dalla profonda vocazione silvestre, tra tutte le regioni italiane – lo sanno in pochi – quella che in assoluto possiede la superficie di bosco più estesa,

più di un milione di ettari. Ed è qui, sotto le foglie d'autunno dai colori dorati, nascosto tra le radici di selve che si estendono dalle colline pisane fino alle Crete senesi, passando per la Vald'Elsa, che si cela un alimento prezioso, un vero tesoro frutto di una combinazione climatica, geologica e botanica unica e irriproducibile: il tartufo bianco pregiato o trifola bianca (*tuber magnatum pico*) che, si sa, è presente solo in ambienti ecologicamente in equilibrio come queste alberete.

La sua esistenza trasforma questi ettari di bosco in una delle zone tartufigene più estese e fruttuose d'Europa, confermandosi un'eccellenza gastronomica di un ricco territorio che Vetrina Toscana è fiera di raccontare. Protagonista di tante ricette tipiche

come di sagre e fiere di paese, il prezioso tubero è il prodotto di una relazione simbiotica positiva tra alcuni alberi e le spore di questo fungo ipogeo. Il tartufo bianco toscano – epitome di tutto ciò che è spontaneo e naturale – è regolato da un severo disciplinare e sa rendere speciale ed esclusivo qualsiasi piatto, al punto di essere definito come "oro bianco" o "cibo dei re". A coronare la profonda cultura storica di questa eccellenza della gastronomia locale e la sostenibilità caratteristica di questo territorio, è arrivato il riconoscimento da parte di Unesco dell'insieme delle pratiche legate al mondo del tartufo: nel 2021, infatti, la "Cerca e cavatura del Tartufo" è stata ufficialmente dichiarata Patrimonio Immaterialmente dell'Umanità.

EVENTI

16-17 / 23-24 / 30 NOV E 1° DIC A SAN MINIATO (FI)
MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO, PIÙ DI UN SECOLO DI STORIA DI COMMERCIO DEL TARTUFO. A NOVEMBRE, LE PIAZZE DI SAN MINIATO OSPITANO SPAZI DOVE ASSAGGIARE E ACQUISTARE I MIGLIORI PRODOTTI REALIZZATI CON IL TARTUFO BIANCO DELLE COLLINE SANMINIATESI. LA CITTÀ SI TRASFORMA IN UN LABORATORIO DEL GUSTO A CIELO APERTO, DOVE CHEF DI FAMIA PREPARANO LE MIGLIORI RICETTE DELLA TRADIZIONE CON PRODOTTI BIOLOGICI A KM ZERO, PER REGALARE NUOVE ESPERIENZE CULINARIE.

13 NOVEMBRE A CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
"A TAVOLA 2024": INCONTRO TRA I GRANDI ROSSI DI BOLGHERI E IL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO. MOSTRA MERCATO, CENA DEDICATA AL TARTUFO E ASTA DI BENEFICENZA.

9 OTTOBRE E 16/17 NOVEMBRE A SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)
XXVIII MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE

INFO

SU VETRINA TOSCANA SI TROVANO INFO E APPROFONDIMENTI SUI PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO, DOVE DEGUSTARLI, LA STORIA E LE RICETTE, GLI INDIRIZZI GIUSTI PER ACQUISTARE PRODOTTI TOSCANI, ITINERARI ENOGASTRONOMICI, ESPERIENZE LEGATE AL CIBO. PER LA CONVENIENZA DEL VIAGGIATORE, IL PORTALE OFFRE UN ELENCO GEOREFERENZIATO DI TUTTE LE NOSTRE IMPRESE (WWW.VETRINA.TOSCANA.IT).

LA CUCINA
ITALIANA

PER VETRINA TOSCANA

IRRESISTIBILE TARTUFO BIANCO

Da millenni, in Toscana, l'agricoltura si prende cura del territorio, come racconta Vetrina Toscana, l'originale progetto della Regione che promuove il turismo attraverso l'enogastronomia. Qui il cibo è espressione di paesaggi, storia, stili di vita e cultura e le produzioni locali di eccellenza sono la chiave di accesso per scoprire il territorio, soprattutto in autunno, stagione che permette di godere di colori e paesaggi straordinari, in abbinamento a sapori unici. Come quello del tartufo bianco pregiato, che si trova nei boschi toscani, dalle colline pisane alle Crete Senesi. Il tartufo nasce solo dove si crea un particolare equilibrio nell'ambiente e la Toscana è la regione che possiede la più estesa superficie di bosco in Italia. Questo prezioso ecosistema regala una delle zone tartufigene più grandi e fruttuose d'Europa, un areale caratterizzato dalla combinazione climatica, geologica e botanica irripetibile per la crescita di tartufi dalle caratteristiche olfattive e aromatiche inconfondibili. In autunno, ci sono anche molti eventi dedicati al prezioso "oro bianco": il 16-17, 23-24, 30 novembre e 1 dicembre, a San Miniato va in scena la Mostra Mercato del Tartufo Bianco, dove si potranno assaggiare e acquistare i migliori prodotti delle colline circostanti; la città si trasforma in un vero e proprio laboratorio del gusto a cielo aperto, con importanti chef che utilizzano prodotti biologici locali, rivisitando le ricette tradizionali con la loro creatività.

Dall'1 al 3 novembre, si svolge, invece, Castagneto a tavola, un evento che celebra l'incontro tra i grandi vini rossi di Bolgheri e il tartufo bianco di San Miniato. Per scoprire gli altri eventi del territorio, basta consultare il sito di Vetrina Toscana, che offre consigli pratici, approfondimenti sui prodotti e la loro storia, itinerari enogastronomici, esperienze legate al cibo e ricette, oltre che tanti indirizzi dove acquistare e degustare le eccellenze della regione, tutti accomunati dall'attenzione alla sostenibilità: quasi duemila imprese, tra mercati, botteghe, ristoranti, hotel, agriturismi, strade del vino, cantine, birrifici, oleifici, stabilimenti balneari, agenzie di viaggi, che si impegnano a rispettare il Manifesto dei Valori.

Il tartufo bianco, l'olio extravergine di oliva, ma anche altri prodotti tipici, come il cavolo nero, sono gli ingredienti della cucina toscana tutti da scoprire, grazie a Vetrina Toscana, il progetto sul turismo enogastronomico, attento alla sostenibilità, che promuove il biologico, la filiera corta, la stagionalità, il rispetto dell'identità del territorio, la cucina circolare e il plastic free.

VETRINA.TOSCANA.IT



La nebbia a gl'irti colli
piovigginando sale,
e sotto il maestrale
urla e biancheggia il
mar;

ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor de i vini
l'anime a rallegrar.

Gira su' ceppi accesi
lo spiedo scoppiettando:
sta il cacciator fischiando
su l'uscio a rimirar

tra le rossastre nubi
stormi d'uccelli neri
com'esuli pensieri,
nel vespero migrar.





Grazie per l'attenzione

DANIELA MUGNAI 347 8288287
DANIELAMUGNAI.COFFEE@GMAIL.COM
WWW.VETRINA.TOSCANA.IT

PROGETTO DELL'AMBITO TURISTICO COSTA DEGLI ETRUSCHI



Regione Toscana



In collaborazione con

