

# 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

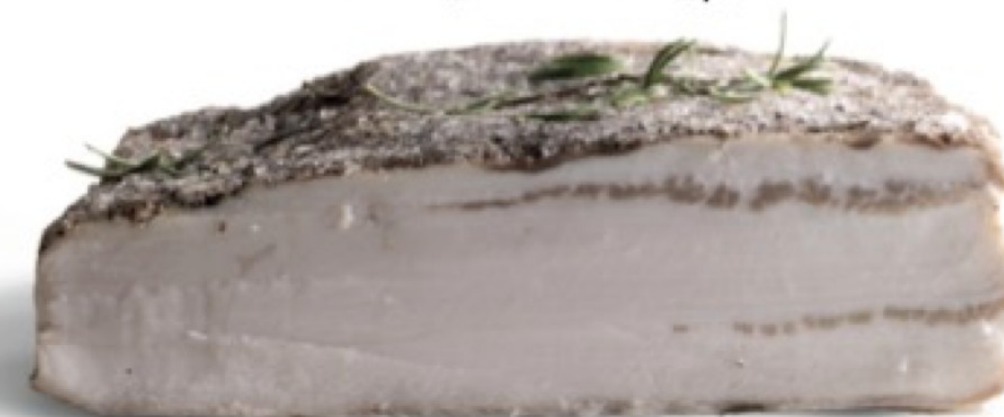




OLTRE 2000 IMPRESE IMPEGNATE NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO: RISTORANTI, BOTTEGHE, PRODUTTORI, ALBERGHI AGRITURISMI, BIRRIFICI... VANNO A COMPORRE LA PIÙ GRANDE RETE REGIONALE ITALIANA DI QUESTO GENERE

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



# 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/](http://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. The article is dated 16 MARZO 2021 and is by Leonardo Ciccarelli. To the left of the article is a TikTok advertisement with the text "arrivi per sorridere e resti a bocca aperta" and a "Scopri di più" button. To the right is a video player showing a cooking video with the title "conquisteranno al primo morso!" and a "Mi piace" button. Below the video is a JOWAÉ advertisement for "ACQUA IDRATANTE SPRAY 100ML IN OMAGGIO" with a "SCOPRI SUBITO" button. At the bottom right, there is a small image of a wooden surface with some items.

← → ↻ 🏠 [cookist.it/food-for-trash-toscana/](http://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

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

arrivi per sorridere e resti a bocca aperta  
Scopri di più

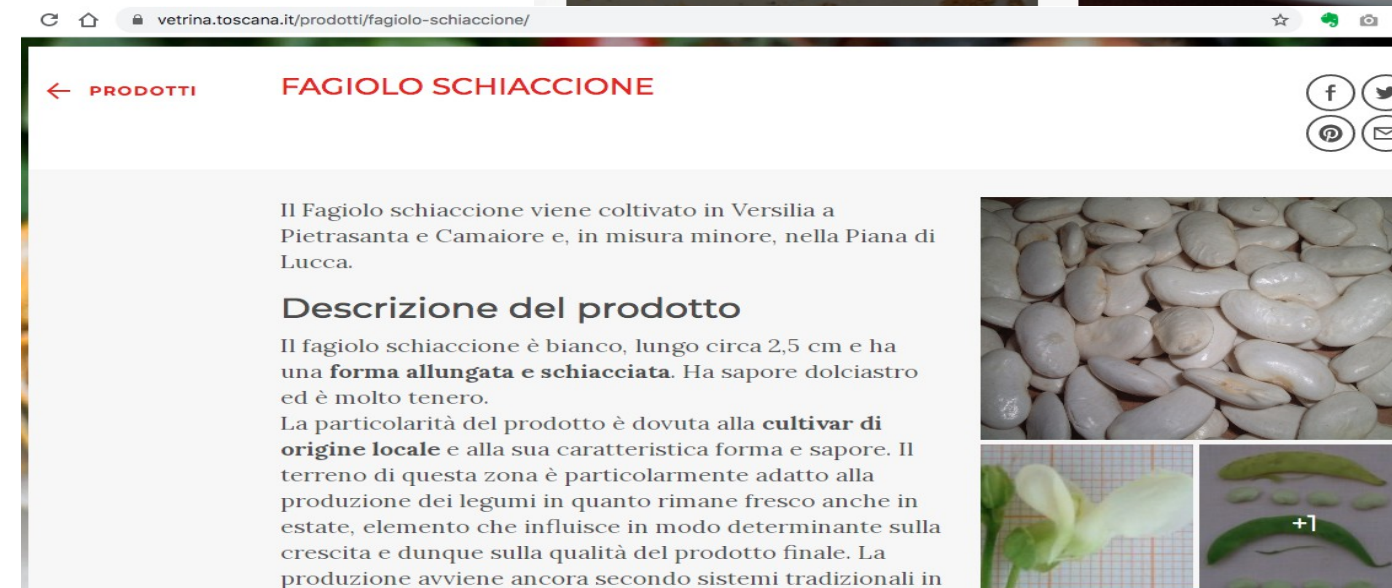
Download on the



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



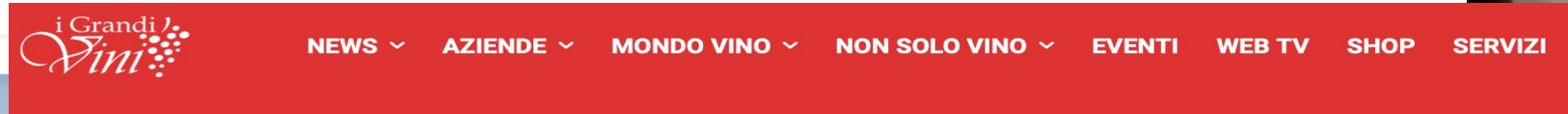
In collaborazione con  
Regionale di Trenitalia



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



TOSCANA | 22/09/2022 13:15

...e del Gusto: Toscana Promozione Turistica e Slow Food Toscana  
...no enogastronomico, tutelando biodiversità e paesaggi



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**



**U**na 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](http://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 GEOREFENZATO DI TUTTE LE NOSTRE IMPRESE ([WWW.VETRINA.TOSCANA.IT](http://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

