

## *Prodotti tipici di stagione e grandi chef per "Io sono fiorentino"*

Il progetto ideato da Confcommercio nell'ambito di Vetrina Toscana per promuovere la qualità nell'enogastronomia: serate conviviali da giugno

/ Raffaella Galamini

Il lancio della III edizione di Io sono fiorentino

Tre prodotti al mese per apprezzare le produzioni tipiche nella giusta stagione. Trasformati in piatti succulenti da assaporare in un selezionato elenco di ristoranti. Sono gli ingredienti di "Io sono fiorentino": un'idea che Confcommercio ha sviluppato nell'ambito del progetto regionale Vetrina Toscana.

L'obiettivo è promuovere la qualità dell'enogastronomia locale e le produzioni tipiche di filiera corta. Il calendario degli appuntamenti è scandito dal ciclo delle stagioni: dopo l'evento di lancio il 30 maggio al Grand Hotel Baglioni. Il padrone di casa, lo chef del B-roof Richard Leimer ha ospitato il collega Marco Stabile, presidente dei ristoratori fiorentini e patron dell'Ora d'aria. Il menu ha esaltato i sapori e gli aromi di pecorino fresco, ciliegie e faraona.

Le serate conviviali di Vetrina Toscana

Le altre serate conviviali (quota di partecipazione 20 euro) si svolgono da giugno a dicembre con una breve pausa ad agosto. A giugno vino, raveggiolo e carne di manzo sono protagonisti del menu all'osteria La Gramola (15 giugno) di Tavarnelle Val di Pesa. A luglio i prodotti della pesca, cipolla di Certaldo e suino alla trattoria Sciabolino (11 luglio) di Empoli.

Io sono fiorentino – © Liudmila Musatova

Olio, mele e miele sono gli ingredienti principali per i piatti della trattoria Il Vezzo (18 settembre) di Firenze mentre con l'arrivo dell'autunno cavolo, cinghiale e marroni arrivano in tavola sotto forma di pietanze da La torre osteria et bottega (26 ottobre) a Scarperia-San Piero. A novembre i sapori d'autunno si ritrovano in pecorino stagionato, uova e zucca alla tavola del ristorante Carmagnini del '500 (23 novembre) a Calenzano. Gran finale il 1 dicembre alla trattoria Ada di Firenze con piatti a base di ricotta, patate, trippa o lampredotto.

“Un’iniziativa che sposa appieno i valori di Vetrina Toscana e contribuisce a valorizzare il patrimonio regionale di eccellenze agroalimentari, che è un grande richiamo per i turisti da tutto il mondo – commenta Leonardo Marras, assessore all’economia e al turismo della Regione Toscana –. Esperienze ed attività legate all’enogastronomia sono sempre più richieste da chi sceglie la Toscana, per questo abbiamo deciso di rilanciare Vetrina e di farlo ampliando la platea di soggetti coinvolti, per offrire al visitatore informazioni, curiosità, proposte, sempre più ricche e diversificate; “Io sono Fiorentino”, unendo prodotti tipici e maestria degli chef, va in questa direzione”.

L'alleanza tra commercio e Regione

"Io sono fiorentino è un'iniziativa che mette insieme la buona tavola - ha sottolineato il presidente della Regione Eugenio Giani-. Sette appuntamenti valorizzeranno piatti che coprono l'identità della nostra terra. Qui da quando l'Italia è unita, la cucina è parte della nostra identità grazie a Pellegrino Artusi. Arte e cucina si legano alla promozione del territorio per rilanciare l'immagine del territorio".

Un'iniziativa realizzata con il sostegno di Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana con il contributo di Unioncamere e Camera di commercio di Firenze e la collaborazione di Firenze-Prato.

I prodotti agricoli nel piatto

“Tra i punti di forza di “Io sono fiorentino” c’è l’alleanza tra il mondo della ristorazione e i produttori agricoli, che anche quest’anno si rinnova sotto l’egida di Confcommercio e Coldiretti Firenze-Prato – sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - Obiettivo comune è mettere in tavola prodotti di filiera, realmente legati al territorio per storia e provenienza”.

“Un progetto importante, che rimarca agli occhi dei consumatori l’importanza della stagionalità e l’altissima qualità della filiera che dai campi coltivati consente di portare sulle tavole dei ristoranti sapori genuini – dice il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano – Sono selezionati i prodotti migliori per comporre piatti buoni e salutari. Ogni ricetta è il condensato della tradizione storica e culturale fiorentina”.

Il valore della filiera corta

Con "Io sono fiorentino" nel piatto si trova la Toscana degli agricoltori e dei pescatori: "quella più vera, genuina e delle stagionalità che evoca piacere e bellezza, distintività e qualità – dichiara il presidente di Coldiretti Firenze e Prato Roberto Nocentini - Chi arriva nella nostra regione si aspetta di ritrovare nel piatto il territorio, di respirarlo ed assaporarlo. Con “Io sono Fiorentino” proseguiamo il percorso per sensibilizzare gli attori della ristorazione ad utilizzare, nelle loro cucine e nei loro

*Prodotti tipici di stagione e grandi chef per "Io sono fiorentino"*

menu, prodotti locali, provenienti dalle aziende agricole".

