



VETRINA TOSCANA: IN VIAGGIO CON IL GUSTO DAL SAPORE DELLA SCOPERTA ALLA SCOPERTA DEI SAPORI

#VETRINATOSCANA

WWW.VETRINA.TOSCANA.IT





Un viaggio nel gusto iniziato oltre 20 anni fa quello di Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana tra i primi esempi di turismo enogastronomico che lega territorio, ristoranti botteghe e prodotti ad itinerari all'insegna del gusto. Un'innovativa operazione di marketing territoriale che è valsa il riconoscimento della Commissione Europea come «best practice» italiana per la promozione agroalimentare.

Un progetto che si rinnova e che racconta le forti radici identitarie come base per un salto nel futuro. “In viaggio con Vetrina Toscana” presenta l'evoluzione del progetto che si riallaccia alla campagna: "Toscana Rinascimento senza fine" emblema di una Toscana dalla tradizione millenaria, ma sempre attuale.



#VETRINATOSCANA





Nuovo logo, un restyling
della storica robbiana

Manifesto dei valori. Per
l'iscrizione alla rete, infatti,
non è più necessario
sottoscrivere un
disciplinare, ma basta dare
il proprio assenso ad un
decalogo che esprime la
convinzione a rispettare e
promuovere la Toscana e la
sua storia culinaria.



#VETRINATOSCANA



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.



Quando si viaggia e si mangia il cibo locale facciamo un'esperienza unica: “Un viaggio nel viaggio”. Proprio questo sarà il claim della nuova campagna di comunicazione di Vetrina, curata da Fondazione Sistema Toscana, che partirà in autunno: un viaggio di immagini che ci traghetta nella Toscana più autentica tra tradizione e contemporaneità, dove a dominare saranno le assonanze visive, le forme, i paesaggi, i prodotti, le ricette e i colori della nostra regione.



#VETRINATOSCANA





Altra novità assoluta sarà: “Vetrina Toscana in viaggio”. L'itinerario enogastronomico si mette in viaggio per raccontare la Toscana, al di fuori dei confini regionali, attraverso un percorso di scambio di pratiche ed eventi, in un dialogo con altre realtà che si pongono come eccellenze nel panorama enogastronomico.



#VETRINATOSCANA





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 e di sostenibilità

1 Marzo al 31 maggio
50 interventi di pulizia
100 sacchi in 2 giornate di raccolta, in collaborazione con la ProLoco di Portoferraio
200 persone coinvolte

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 18 MARZO 2021 15:00 @ Leonardo Ciccorilli

arrivi per sorridere e resti a bocca aperta

Scopri di più

conquisteranno al primo morso!

273641 | 40

00:45 / 02:00

JOWAÉ

ACQUA IDRATANTE SPRAY 100ML

IN OMAGGIO

ALL' ACQUISTO DI UN TRATTAMENTO IDRATANTE VISO*

SCOPRI SUBITO

*SOLAMENTE A TORNARE E CONFEZIONE VERDE SU JOWAÉ.IT

#VETRINATOSCANA





2015 presentazione di Elba Aleatico presso Toscana Promozione

2016 Tra terra e mare. L'Elba in Vetrina a Firenze. Otto cuochi elbani in otto ristoranti fiorentini

Convegno all'Accademia dei Georgofili della vinificazione in Anfora

2017 Il profumo di un'Isola. Aperitivi nei negozi di Acqua dell'Elba

2018 L'Arcipelago del Gusto Otto cuochi elbani sulla terra ferma

2019 Toscana a tavola trasmissioni con Toscana TV

2020 Girogustando





Daniela Mugnai

danielamugnai.coffee@gmail.com

www.vetrina.toscana.it

#VETRINATOSCANA



REGIONE
TOSCANA





Trastulli Toscani: la Schiaccia briaca dell'Isola d'Elba



Guarda più tardi



Condividi



ALTRI VIDEO



<https://www.vetrina.toscana.it/multimedia/trastulli-toscani-la-schiaccia-briaca-dellisola-delba/>

#VETRINATOSCANA

