

I prodotti tipici pisani in vetrina in cinque musei della provincia

A Calci, Pisa, Larderello e Capannoli punti espositivi riservati alle botteghe di zona Confesercenti: «L'obiettivo è valorizzare il binomio cultura-enogastronomia»

CALCI. Ormai l'enogastronomia ed i prodotti tipici sono sempre di più il biglietto da visita della nostra provincia e uno dei motivi, spesso, per i quali i turisti scelgono il territorio pisano. Da qui l'idea di unire proprio i nostri prodotti tipici alla cultura ed in particolar modo ai musei.

Questo in sintesi il progetto "Vetrina Toscana al museo" lanciato dal Centro assistenza tecnica di Confesercenti Toscana Nord insieme a Regione, Unioncamere Toscana, Camera di commercio con il suo marchio Terre di Pisa e altre associazioni di categoria.

Progetto che prevede la presenza in cinque musei della provincia di punti espositivi destinati ad aziende del territorio, attività tradizionali di vicinato, per presentare prodotti enogastronomici.

I musei interessati sono quello di Storia Naturale dell'Università di Pisa a Calci, la Gipsoteca di Arte Antica dell'Università di Pisa a Pisa in piazza San Paolo all'Orto, il Museo degli Strumenti del Calcolo dell'Università di Pisa nell'ex area dei Vecchi Macelli, il Museo della Geotermia di Larderello ed i Musei di Villa Bacioc-

chi a Capannoli.

«Vetrina Toscana al Museo è un'attività che rientra all'interno del progetto di Terre di Pisa in Vetrina – spiega **Alessandra Bonini**, consulente del Centro assistenza tecnica di Confesercenti Toscana Nord – dove per il secondo anno consecutivo, grazie alla volontà della Camera di commercio, sono stati individuati cinque musei dislocati in aree di interesse della provincia, all'interno dei quali collocare nella zona della biglietteria un espositore di prodotti di "Vetrina Toscana", forniti a turno dalle botteghe del territorio. L'obiettivo è quello di promuovere il binomio cultura-enogastronomia, valorizzando il prodotto tipico e la filiera di Vetrina Toscana (botteghe e fornitori) presso il pubblico dei musei, sia italiano che straniero».

Queste le attività commerciali coinvolte: al museo della Certosa di Calci la Pasticceria Zanobini con i suoi punti vendita di Fornacette, Pontedera, Ponsacco e Calambrone e La Bottega del Goloso di Colignola a San Giuliano Terme, alla Gipsoteca La Vineria della Boba di Pisa, al museo del calcolo La Bottega del Monte Pisano di Vicopisano, al

museo della geotermia Specialità Mucci e Staccioli di Monteverdi e Volterra di Volterra, infine a Villa Baciocchi ancora La Bottega del Goloso di Colignola.

«Vetrina Toscana – prosegue Bonini – è un progetto di promozione del turismo che unisce con successo filiera corta dell'enogastronomia, qualità delle produzioni artigianali e territori unici. Un mix capace di creare nuove economie, modelli di consumo consapevole e forme innovative di valorizzazione delle tradizioni toscane. Opera con piccole e medie imprese locali del settore del commercio e della produzione agricola, artigianale e manifatturiera. Il progetto mira a creare un legame stabile tra le imprese di produzione e quelle di commercializzazione e a integrare le imprese della rete con l'offerta culturale e artistica del territorio. I prodotti presenti nei musei – conclude la consulente del Centro assistenza tecnica di Confesercenti Toscana Nord – rispettano tutti il ferreo disciplinare di coloro che aderiscono a Vetrina Toscana, garantendo quindi la qualità e la provenienza territoriale con i marchi Dope Igp».

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

In arrivo un libro con ricette svelate dai ristoratori

Il progetto Terre di Pisa in Vetrina è accompagnato da altre due iniziative sempre seguite da Confesercenti Toscana Nord. Nel periodo di luglio e agosto è andato in scena "Aperistrada" in 15 comuni della provincia. L'altro progetto prevede la realizzazione di un libro di ricette della tradizione gastronomica pisana rivisitate in chiave moderna; ogni ristoratore, aderente a Vetrina Toscana, proporrà un proprio piatto in grado di unire la tradizione alla modernità. Spiega Alessandra Bonini: «Uno strumento di viaggio - tradotto in inglese - e di scoperta della nostra provincia partendo proprio dalla produzioni tipiche a chilometro zero e dalle ricette che vedono questi prodotti come protagonisti».



L'ingresso del Museo di Storia naturale nel complesso della Certosa di Calci