

LA CUCINA IN TOSCANA

un'arte che si rinnova in perfetta armonia con il passato



passa dunque attraverso un'opera di tutela per quanto riguarda i prodotti tipici della Toscana, che spesso stentano a sopravvivere anche per la difficoltà legata alla loro commercializzazione su un



mercato dove ormai la quantità ha spesso il sopravvento. Da qui gli operatori del settore hanno individuato la necessità di rilanciare queste produzioni attraverso una serie di appositi marchi di qualità che possano salvaguardarne l'identità ed evitarne la clonazione. La stessa cosa avviene nel settore dell'enologia,

dove le Città del Vino hanno manifestato la loro perplessità circa la progressiva liberalizzazione dell'uso degli Ogm, cioè gli organismi geneticamente modificati, che in pratica permetterebbero la produzione dei nostri vini anche a centinaia di chilometri di distanza dalle vigne e dall'ambiente in cui ad oggi nascono, grazie appunto alla manipolazione genetica.

Accanto al vino anche l'olio, che già una vittoria l'ha conseguita con l'inserimento della denominazione di origine protetta. Ma di strada da fare - sottolineano gli operatori - ce n'è ancora tanta, e tutelare la qualità del prodotto per una regione come la Toscana, che certo non può battersi sulla quantità ma deve puntare essenzialmente sulla qualità, appare indispensabile.

Un legame, quello tra territorio, cultura e patrimonio enogastronomico, su cui si fonda anche il successo dell'agriturismo,

che ha consentito a diverse aree della Toscana di veder moltiplicate le proprie entrate economiche grazie ad una risorsa fondamentale quale appunto quella turistica. Come accade per il Chianti, ormai diventato a livello internazionale un simbolo proprio per la compresenza di una serie di fattori che agli occhi dei visitatori lo rendono unico al mondo.

Da qui anche le iniziative, che le associazioni stanno cercando di moltiplicare, tese alla riproposta della cucina tradizionale all'interno dei nostri ristoranti, mirate proprio alla differenziazione dell'offerta locale attraverso il recupero delle pietanze e delle ricette tipiche, che negli anni - complice anche l'odierna necessità di piatti di più rapida e semplice preparazione - stanno rischiando di finire nel dimenticatoio.

Insomma la cucina internazionale può apparire più moderna e magari adatta a una maggiore varietà di gusti, ma sicuramente sotto il

profilo turistico e della conservazione dell'identità regionale rappresenta un ostacolo da evitare proprio attraverso la tutela dell'immagine che la Toscana si è saputa costruire all'estero nel tempo e che rappresenta un patrimonio inestimabile, il suo vero biglietto da visita assieme alle opere d'arte.

In questo senso un ruolo prezioso possono ricoprirlo anche le manifestazioni e gli eventi gastronomici - tra cui le tante sagre - che soprattutto nel periodo primaverile ed estivo si moltiplicano su tutto il territorio, fondate proprio sulla riscoperta delle tradizioni locali.

Insomma, possiamo dire che il futuro della Toscana sta nel saper coniugare nel migliore dei modi modernità e tradizione, anche quando si tratta di una cucina.



ALIMENTAZIONE BIOLOGICA: una nuova realtà. Il 2001 si è chiuso con un incremento del 36,5 per cento del numero degli operatori del settore. Una propensione sempre maggiore verso il biologico, per il quale si è disposti a pagare anche qualcosa in più di quanto tradizionalmente di fa per i prodotti comunemente commercializzati, quella che hanno evidenziato in base ad una recente indagine condotta dal Censis i consumatori toscani, in linea con quanto del resto sta accadendo a livello nazionale. E a questa crescita di attenzione nei confronti del biologico corrisponde una crescita progressiva del mercato.

Le aziende biologiche italiane nel 1997 avevano già superato le 31mila unità con una superficie coltivata di 565mila ettari, pari cioè a circa il 4 per cento dell'intera area coltivata nazionale, con ritmi di crescita davvero notevoli, tanto che all'inizio del duemila il numero delle aziende era già passato a 49mila, per una superficie coltivata quasi raddoppiata (cioè 958mila ettari, che corrisponde all'estensione della Valle d'Aosta e della Liguria messe l'una accanto all'altra).

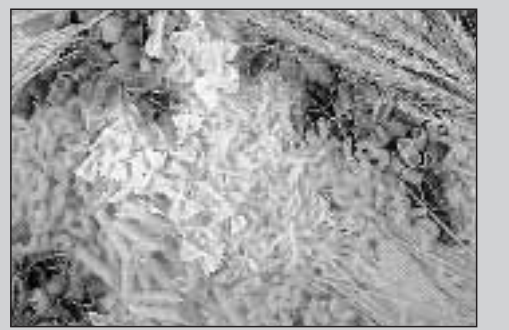
Il maggior numero di consumatori che si orienta verso il biologico si concentra nell'Italia del nord, mentre a sud si trova la maggior parte delle aziende di produzione.

Ma in forte crescita appare l'attenzione dei consumatori anche nel centro Italia, dove nei prossimi anni ci si attende un grosso sviluppo.

Tendenza confermata anche dall'Arsia, cioè l'agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura, che svolge il controllo del settore in Toscana, secondo cui nell'arco dell'anno passato il numero complessivo di operatori del biologico su scala regionale è aumentato di 621 unità, cioè di ben il 36,5 per cento rispetto al dicembre del 2000. Complessivamente dunque la Toscana oggi conta 2321 operatori, con un incremento davvero considerevole rispetto ai 761 del 1997.

La sezione più nutrita è quella dei produttori agricoli, che riunisce l'81 per cento del totale. A livello provinciale è invece la provincia di Firenze a confermare la maggiore rappresentatività, seguita da Siena, Arezzo, Grosseto, Pisa. Un segnale importante, che attesta di una esigenza diffusa da parte dei consumatori di garanzie di salubrità su quanto ogni giorno viene messo in tavola. Una crescita del settore biologico che nei prossimi anni dovrebbe coinvolgere un numero sempre crescente di attori, sia per quanto riguarda il consumo che per la produzione. Certo al momento biologico per molti è sinonimo di prezzi più elevati, ma già si nota come questa scelta basata sulla qualità a dispetto della economicità in molti casi sia già attuata. L'impiego del termine "agricoltura biologica" o "agricoltura organica", mutuato dai paesi anglosassoni, appare di semplice decifrazione: in effetti consiste semplicemente in una pratica agricola che ammette soltanto l'utilizzo di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo quindi l'impiego di sostanze chimiche sintetizzate in laboratorio. In fondo dunque l'utilizzo dell'accezione "biologica" per l'agricoltura non aveva alcun senso in origine, in quanto tutta la produzione rispondeva a questa caratteristica; soltanto negli ultimi centocinquanta anni, in seguito soprattutto alle ricerche

condotte dal barone Justus von Liebig, le sostanze chimiche di sintesi hanno cominciato ad essere impiegate in questo settore. Si tratta dunque, con il biologico, di ritornare ai sistemi di produzione tradizionali e non di mettere in atto una innovazione. Sarebbe tuttavia sbagliato pensare che per gli italiani di biologico si possa parlare soltanto in agricoltura. Secondo varie ricerche infatti i prodotti biologici preferiti nel nostro paese, oltre a quelli agricoli, come la frutta, la verdura e i cereali, compresi il vino e gli olii, sono anche quelli di carattere lattiero caseario. Molto limitata appare invece per il momento la produzione e la domanda di carne. Uno degli ostacoli maggiori alla crescita dei consumi biologici nel nostro Paese appare la ridotta penetrazione di questo tipo di prodotti all'interno della grande distribuzione. Da alcune stime infatti si evidenzia che attualmente solamente il 10% degli alimenti biologici vengono commercializzati nel canale dei supermercati e degli ipermercati. Mentre il 90% è suddiviso tra punti vendita specializzati e acquisti diretti in azienda. Una situazione che comunque sembra stia gradualmente cambiando, forse anche a seguito di una maggiore richiesta dei consumatori finali, oltre che per l'esigenza di differenziare la vendita. Questo potrebbe portare progressivamente il biologico a garantirsi spazi sul mercato in grado di fargli acquisire un ruolo determinante e quindi renderlo più accessibile anche agli stessi consumatori. Insomma si potrebbe dire che con il biologico guardare al futuro significa in qualche modo tornare al passato.



La ricchezza e lo splendore delle sue città d'arte e dei suoi centri minori in cui talvolta sembra di essere ancora nel rinascimento, l'attrazione delle località balneari, con la Versilia in testa, il fascino dell'entroterra, dell'Appennino e dei paradisi collinari come il tanto osannato Chianti.

Sono questi i motivi principali che fanno della Toscana la meta privilegiata di molti vacanzieri italiani e soprattutto stranieri, ammalati da una terra che sembra possedere un particolare senso dell'equilibrio, dove l'armonia appare sopravvissuta anche all'industrializzazione. Ma nelle indagini condotte a campione sui turisti dai vari istituti di ricerca e dalle associazioni di categoria risulta un altro fondamentale

motivo di visita, e soprattutto un buon motivo di ritorno: cioè il mangiar bene, la vocazione gastronomica insomma, che si alimenta su una ampia serie di alimenti e di piatti tipici della tradizione toscana, sopravvissuti alla lenta ma inarrestabile avanzata della globalizzazione, che sta conquistando anche la cucina internazionale.

Tradizioni gastronomiche, ma anche enologiche, che dunque rappresentano oltre che un fattore distintivo in senso culturale anche un valore aggiunto prezioso sotto il profilo economico e contribuiscono in modo decisivo ad accrescere l'appetibilità turistica della Toscana, soprattutto a fronte di una concorrenza sempre crescente da parte delle altri grandi città d'arte europee.

Una tradizione gastronomica che

TRATTORIA GIOTTO

Nuova Gestione



*Specialità Toscane - Cucina Casalinga
Pasta Fresca - Cacciagione
Pesce su ordinazione (Venerdì)
Tortellini di Patate al Ragù di Cortile*

VIA VOLTERRANA 277, CHIESANUOVA (FI)
TEL. 0558242561 - CHIUSO IL MERCOLEDÌ
WEB: WWW.TRATTORIAGIOTTO.COM
E-MAIL: INFO@TRATTORIAGIOTTO.COM

L'AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI, vi propone il proprio OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA...



L'Azienda Olearia del Chianti risiede a Panzano in Chianti, a metà strada tra Firenze e Siena, si propone di selezionare ed imbottigliare Olio Extra Vergine di Oliva aventi caratteristiche di colore, profumo, gusto e sapore il più rispondente alla tradizione di un prodotto di qualità.

L'Azienda Olearia del Chianti nel proporre il proprio Olio Extra Vergine di Oliva lo raccomanda a tutti i consumatori che amano la cucina tradizionale e mediterranea.

Condisci con Azienda Olearia del Chianti... e ti sorride la vita.

...nella bottiglia come nell'orcio

via degli Artigiani, 17 - 50020 Panzano in Chianti (FI) • Tel. 055 852 741 - fax 055 852 337 www.oleariadelchianti.com - E-mail: vendite@oleariadelchianti.com

**IMPORTANTE
CONCESSIONARIA
di PUBBLICITÀ
CERCA**

10 Venditori

motivati, dinamici e con grandi ambizioni

per le province di

FIRENZE/PRATO/AREZZO/SIENA

Per informazioni

Tel. 055.2638635 - Fax 055.2638651

E-mail: pkfirenze@tin.it