



Eventi e Enogastronomia

Regione

La Toscana celebra l'Anno del Cibo il 3 dicembre a Siena

di Federico Taverniti

Arte, paesaggio, cultura. E naturalmente cibo. Sono i temi sui quali punterà l'evento conclusivo che la Toscana vuole dedicare alla chiusura dell'Anno del Cibo italiano. 'Toscana, l'arte del gusto, il gusto dell'arte, turismo, cultura, enogastronomia e territorio' è il titolo dell'iniziativa in programma il prossimo 3 dicembre presso il complesso museale di Santa Maria della Scala a Siena. L'organizzazione è a cura di Vetrina Toscana, il programma di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio, in collaborazione con gli assessorati regionali al turismo e al commercio e all'agricoltura, del Comune di Siena e di Santa Maria della Scala. Oggi a Palazzo Strozzi Sacratini a Firenze l'assessore regionale a turismo e commercio Stefano Ciuoffo ha illustrato l'iniziativa. "La cornice in cui nel corso di quest'anno, la Toscana ha messo in risalto e promosso le tante eccellenze enogastronomiche che la caratterizzano, è stata quella fornita dal Mibact che ha dedicato il 2018 al cibo italiano. Un'opportunità in più per valorizzare territori, tradizioni, specificità locali. A Siena, tra meno di una settimana, vogliamo puntare i riflettori sul contagio secolare tra arte ed enogastronomia, con l'evento clou, la Lectio Magistralis dello storico dell'arte Philippe Daverio, che da sola vale il 'prezzo' del biglietto. La giornata l'abbiamo pensata e ideata insieme a Vetrina Toscana da vari ormai impegnata, grazie ad un circuito strutturato creato insieme ad Unioncamere, a far conoscere ed apprezzare una delle leve più importanti per la promozione turistica del territorio". L'evento clou dell'anno del cibo sarà dedicato alle sinergie fra cibo, arte, cultura e turismo e avrà come momento centrale la Lectio Magistralis dello storico dell'arte Philippe Daverio, dal titolo 'L'Arte del gusto e del vivere in Toscana', che

si svolgerà all'interno di un luogo d'arte d'eccezione, Il Pellegrinaio, che contiene uno dei più importanti cicli di affreschi del Quattrocento senese, con scene di vita quotidiana che rappresentano straordinari documenti storici, oltreché artistici. Gli chef di Vetrina Toscana presenteranno alcune esperienze che ben rappresentano il circolo virtuoso che si può instaurare tra arte, cultura, territorio ed enogastronomia. E ancora, si parlerà della dimensione territoriale della cultura con 'Il Giardino di Daniel Spoerri e il ristorante Non solo Eat Art' con Roberto Rossi, proprietario del ristorante 'Silene' e gestore dei servizi all'interno del parco; dell'integrazione e reciproca valorizzazione tra musei e ristoranti con 'Il Museo e il Giardino di Villa Bardini e La Leggenda dei Frati' con Filippo Saporito. Infine, Christian Borch, dell'Antica Porta di Levante di Vicchio, ci parlerà della cultura e dei prodotti tipici nei borghi con 'L'influenza del territorio sulla cucina nella terra dei Medici'. Oltre all'arte spazio anche ad alcuni numeri sul turismo enogastronomico: la professoressa Roberta Garibaldi, dell'Università degli Studi di Bergamo, illustrerà tendenze nazionali e internazionali. Per fare il punto sull'Anno del Cibo Italiano in Toscana interverranno Mauro Rosati, Direttore Generale della Fondazione Qualivita e gli assessori regionali Stefano Ciuoffo e Marco Remaschi. Il pomeriggio sarà dedicato alla comunicazione enogastronomica con due appuntamenti: 'Dallo story telling al menu: l'arte di sapersi raccontare' e 'Buone pratiche del Bel Paese a confronto', dove Sicilia, Piemonte e Toscana dialogheranno sui temi del turismo e dell'enogastronomia.