



Slow Food Toscana al Salone del Gusto 2010

Programma eventi e presentazioni

VENERDI' 22 ottobre - stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Ore 15,00

Presentazione Progetto Med.Laine

a cura della Provincia di Grosseto

sarà presente Leonardo Marras, Presidente della Provincia di Grosseto

SABATO 23 ottobre - stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Ore 12,00

Presentazione Progetto “Rete di Terra Madre in Toscana”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura

Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana

Presentazione del nuovo Presidio del Formaggio d'alpeggio di Mavrovo Reka della Macedonia

Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

Ore 17,00

Presentazione Progetto “Gusto Pulito”

Presentazione Progetto “Isole Slow”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura

Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia

Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana

Sergio Chiacchella, Direttore Generale CoSviG (Consorzio per lo Sviluppo per le aree Geotermiche)

Ore 18,00

Presentazione Progetto “Cuochi per Terra Madre Toscana”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura

Carlo Petrini, Presidente Slow Food Internazionale

Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana

cuochi dei ristoranti e delle osterie toscane aderenti al progetto



DOMENICA 24 ottobre – Oval Sala “Progetti di Slow Food”
Ore 12,00

La Toscana e la rete di Terra Madre

Questa regione ha un’attenzione particolare per i temi di Terra Madre. Fin dal 2004 organizza Terra Madre Toscana – l’ultima edizione si è svolta da pochi giorni, dal 17 al 20 ottobre scorso, in numerose località della regione con grande successo – sostiene Presìdi e comunità in Africa, America Latina e nei Balcani. Nel 2008 ha inaugurato il Bistrot del Mondo a Scandicci e, a partire dal mese di dicembre 2010, ospiterà in Maremma presso l’Azienda Agricola Regionale Alberese la sede ufficiale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Presentazione di queste iniziative, dei produttori coinvolti e dei progetti futuri.

Info: www.slowfoodtoscana.it

Ufficio stampa evento

Francesca Martinengo + 39 335 6044680 francesca@francescamartinengo.com
Maria Grazia Balbiano + 39 347 3607342 mariagrazia.balbiano@fastwebnet.it

Ufficio stampa Slow Food Toscana

Miriam Lepore + 39 3298793531 ufficiostampa.slowfoodtoscana@gmail.com



Venerdì 22 ottobre ore 15,00
stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162
Presentazione Progetto Med.Laine
a cura della Provincia di Grosseto
Leonardo Marras, Presidente della Provincia di Grosseto

MED-laine: *fil rouge* che unisce tradizione e innovazione

E' possibile trasformare dei limiti strutturali in risorse per lo sviluppo locale attraverso la ricerca e l'innovazione? Il progetto MED-Laine, *A la recherche des coulers et des tissus de la Méditerranée*, nasce da questa ambiziosa sfida.

L'iniziativa, finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia-Francia Marittimo per una durata di 28 mesi, risponde al bisogno di dar vita nelle aree di Sardegna, Toscana e Corsica, a percorsi di valorizzazione, in chiave attuale, di attività locali altrimenti destinate a scomparire.

I soggetti promotori, il CNR-IBIMET di Sassari, Agris Sardegna e le province di Sassari e del Medio Campidano in Sardegna, la *Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute Corse* nel Nord della Corsica e la Provincia di Grosseto in Toscana, mirano a promuovere azioni innovative che, applicate alle microimprese e PMI dell'agricoltura, dell'artigianato e del turismo sostenibile, migliorino la produzione e la commercializzazione di prodotti di qualità e di eccellenza.

MED Laine si inserisce all'interno di queste strategie di sviluppo rurale sostenibile articolandosi in tre principali aree di intervento:

1. la valorizzazione di **lane locali** (quelle della razza autoctona Nera di Arbus per la Sardegna e dell'Amiatina per la Provincia di Grosseto) per la produzione di artigianato tessile tradizionale (es. tappeti e cappotti per la lana di pecora sarda), di linee di abbigliamento (la Linea Maremma, con gicca, gilet e cappotto per la pecora Amiata e Appenninica), e per la realizzazione di materiali di impiego nel settore della bioedilizia.
2. la valorizzazione di **specie vegetali autoctone ad uso officinale-tintorio**: l'uso innovativo delle lane locali verrà rafforzato dall'impiego combinato con specie vegetali tintorie locali (dafne, elicriso, robbia e reseda) individuate per la funzionalizzazione dei prodotti in lana.
3. La messa a punto e sviluppo di modelli di **marketing territoriale** e promozione del **turismo rurale** e **culturale-didattico** legati alla valorizzazione delle lane autoctone e delle specie vegetali officinali-tintorie. In tali azioni è prevista la programmazione di eventi di animazione territoriale e l'organizzazione di momenti e di seminari di informazione mirati al trasferimento e all'interscambio di conoscenze scientifiche.



Rinforzando i punti di debolezza delle imprese agricole, per le quali oggi la raccolta della lana costituisce unicamente un costo ed è quindi un'attività in estinzione, e coinvolgendo le botteghe e i laboratori artigianali locali, il progetto MED-Laine vuole fornire nuovi spunti e strumenti innovativi attraverso la ricerca e l'interscambio transfrontaliero, nell'ottica della sostenibilità ambientale, culturale ed economica. Il Progetto si concluderà nel settembre 2011.

Info:

Provincia di Grosseto segrurale@provincia.grosseto.it tel. 0564/484443 e
0564/484111
Ibimet CNR Sassari e.vagnoni@ibimet.cnr.it tel.079/2841120



**I LABORATORI ARTIGIANALI E LE AZIENDE AGRICOLE
GROSSETANE CHE PARTECIPANO AL PROGETTO MED-LAINE**

	NOME	INDIRIZZO	TELOFONO - MAIL
	Laboratori Artigianali		
	Antica sartoria di Maremma Confezioni Brema s.n.c.	Via del colle s.n. 58054 Pancole (GR)	Tel. 0564 503029 - 503313 Fax 0564 503414 info@confezionibrema.it http://www.confezionibrema.it
	Mall Fashion Sartoria Maremmana Sartoria Artigianale	Via della Croce, 5, 58033 Castel del Piano GR	Tel: 0564 955235
	Aziende Agricole		
1	Antonio Pastorelli Podere Cancellone	Loc. Cancellone, S. Caterina – Roccalbegna (GR)	0564-980123 334-9447214 antonio_pastorelli@virgilio.it
2	Roberto Tistarelli Podere Aia alla Colonna	Podere Aia alla Colonna. Loc. Usi, S. Caterina – 58053 Roccalbegna (GR)	0564986110 348-7349160 info@aiaicolonna.it
3	Nello Nanni	Via Canali, Bagnoli - 58031 Arcidosso (GR)	0564-967298 giovanni.scalet@tiscali.it
4	Giacomo Franceschelli Az. Agr. Le Vene	Az. Agr. Le Vene, Loc. M. Labbro - 58031 Arcidosso (GR)	0564-966511 338-2861308



5	Bindi Giorgio Podere dei Frati	Montelaterone – 58031 Arcidosso (GR)	368-990970 Fax: 0564.966271 tradizioniesaporitoscana@yahoo.it
6	Lorenzo Guidarini	Podere Casini 1 M.Buceto – Stribugliano 58040 (GR)	0564-962060 348.8252797 Franco ptorri1964@libero.it
7	Sergio Toninelli Podere i Poggi	Podere i Poggi, Loc. Triana 58053 Roccalbegna (GR)	0564.989091 338-7937122
8	Podere Fontanella Sandro Zamperini/Daniela Tosca	Pod. Fontanella Piazza 4 Novembre 97 58053	0564-989036 0564-989030 328.7504150 danielatosca@tiscali.it
9	La Selva Az. Bioagr. Di Karl Egger	Strada Provinciale 81 Osa n 7 58010 S. Donato Albinia, Italia	0564/885799 Fax: 0564/885722 3398881971 danilo.nocciolini@laselva-bio.eu
10	Manini Virgilio	Via Aurinia, 7 58050 Saturnia (GR)	0564.601123 338.6838777 maninicorrado@tiscali.it maninivirgilio@tiscali.it
11	Giuliani Laura	Loc. Saturnia 58014 Saturnia	Tel: 0564.601139 Fax: 0564.601139 333.8650203 agripoggiomario@libero.it
12	Petretto Vittorio	Loc. Martavello n.13 58010 Fonteblanda	Tel 0564.589674 adriano.petretto5lz1@alice.it



13	Patrizia Greca Tenuta L'Abbandonato	Loc. Abbandonato	Tel: 0564962041 Doriano Giulianini (è il tecnico che segue l'azienda). 389 0921028 d.giulianini@email.it.
14	Riccardo Catocci Azienda Agricola "Le calle"	Loc. La cava – Poggi del Sasso; Cap: 58044	Tel 0564.990432/72. Cell.:348.9307565 info@lecalle.it
15	Inchingolo Gianfranco Oasi del Pianettino	Loc. Panetto di Campagnatico 58042	Tel 0564998311 Cell 3888920368 oasidelpianettino@virgilio.it
16	Azienda Agricola Riservo	Podere Sant' Angelo, 13 Sorano (GR) 58010	rif. Fratagnoli Mauro 333.2934486 info@riservo.it
17	Farina Luigi	Via Poggio Perello 58010	3476788034 05644884168



Sabato 23 ottobre ore 12,00
Stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Presentazione Progetto “Rete di Terra Madre in Toscana”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura

Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana

“Il progetto Terra Madre Toscana è una delle migliori dimostrazioni nel mondo di come Terra Madre sappia trasformarsi in una rete permanente, attiva sul territorio e utile al territorio. E' un esempio che andrebbe seguito in tutto il mondo, in ogni regione che accorpa più comunità del cibo. E' dunque molto importante sostenerlo e anche studiarlo, per poterlo così replicare il più possibile”.

Carlo Petrini, presidente internazionale Slow Food

Sono più di duecento fra Associazioni, Comuni e Province del territorio regionale, ong, aziende, ristoratori e Scuole di ogni grado, che interpretano sul territorio toscano i messaggi del movimento Slow Food e di Terra Madre. E' la **Rete di Terra Madre Toscana**, nata nel gennaio 2008 per dare vita ad un'alleanza internazionale di scambio e cooperazione fondata sui principi della democrazia, della responsabilità, della qualità e della giustizia alimentare, per rendere sempre più concreta la realizzazione del 'buono pulito e giusto'.

Obiettivo della *Rete*, sostenuta da Slow Food Toscana, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, dalla Regione Toscana, **Arsia**, **Cosvig**, **Enoteca italiana**, **Istituto Ernesto De Martino Sesto Fiorentino**, **Ucodep**, è quello di dare vita ad un'alleanza internazionale di scambio e cooperazione fondata sui criteri della bontà organolettica dei prodotti, della pulizia ecologica e della giustizia sociale.

Attraverso gli anni, il lavoro della rete ha preso gradualmente forma grazie a iniziative e progetti nei territori toscani, con alcuni partner internazionali. Fra queste, ad esempio, l'attività di formazione e assistenza tecnica svolta dai pescatori di Orbetello nei confronti delle donne Imaguaren del presidio della bottarga in Mauritania; l'impegno delle donne del Pollo del Valdarno per formare le curadoras de semillas del Presidio della gallina dalle uova azzurre; la rete dei piccoli produttori di caffè di qualità nel Centro America; il progetto mercati della terra in Libano che collaboreranno con i mercati toscani; il progetto regionale sulla filiera corta; il presidio formaggio nel sacco in Bosnia Erzegovina; il progetto della “Birra ai dolci datterati di Alnif”; ma è soprattutto con la realizzazione del Parlamento di Terra Madre Toscana, a Chianciano nel gennaio 2008 che si sono delineati il programma e le iniziative future.

Tra queste, quella appena conclusa: Terra Madre Toscana, la terza edizione biennale di un progetto nato dalla precisa volontà di far incontrare le Comunità del territorio toscano con le delegazioni di quelle provenienti da ogni parte del mondo. Dal **17 al 20 ottobre 55 delegazioni di produttori di tutto il mondo hanno incontrato le comunità della Rete di Terra Madre in Toscana**: un ricco calendario di momenti conviviali, fatto di momenti di festa, di cene e di convegni, di incontri con la cittadinanza, con le istituzioni e i produttori locali. per discutere insieme di un nuovo mondo buono, pulito e giusto.



I rappresentanti di migliaia di contadini e allevatori provenienti da Europa, Africa, Asia, Medio Oriente, America centrale e del Sud sono stati accolti e si sono confrontati con le Comunità della Toscana e i suoi cittadini sui temi della produzione alimentare, della solidarietà, del gusto, della giustizia dei mercati e della salvaguardia dell'ambiente, sui progetti e sulle modalità di sviluppo locale. I rappresentanti di migliaia di produttori e delle loro famiglie che con i loro prodotti hanno dato voce l'identità dei popoli:

Una festa di unione e condivisione, che è iniziata con **l'Assemblea plenaria di Terra Madre Toscana presso l'Azienda regionale di Alberese, in provincia di Grosseto ed è poi proseguita sui vari territori:** da Casentino a Grosseto, da Lucca a Compitese, dalla Lunigiana a Orbetello, da Scandicci, a Valdarno, Valdinievole e alle condotte pistoiesi, alla Zona del cuoio. “ Quest'anno Terra Madre Toscana – dichiara la Presidente Slow Food Toscana Raffaella Grana - segna l'inizio di un ulteriore percorso, che vuol legare ulteriormente le Condotte toscane con le Comunità provenienti dagli altri paesi. Vogliamo superare l'evento, che pure risulta essere utile e importante, per andare nella direzione di una maggiore conoscenza reciproca di metodologia di lavoro tra comunità, stabilizzando le relazioni e definendo una progettualità condivisa che sia il risultato di scambi continui tra Condotte Slow Food, produttori toscani e comunità estere” .

Aggiunge Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura: "Terra Madre Toscana si conferma come una manifestazione che valorizza un sistema alimentare fondato sulla biodiversità. Come ogni due anni arrivano nella nostra regione comunità del cibo provenienti da ogni parte del mondo, e il fatto che siano ospitate qui, nei nostri territori, ci inorgoglisce. Obiettivo della Regione Toscana e del mio assessorato è senza dubbio continuare l'esperienza di Terra Madre Toscana, insistere e continuare a lavorare insieme per un progetto che negli anni si è radicato nella nostra regione. Un progetto di cui vanno esaltati la ricerca e la garanzia di qualità e tracciabilità del cibo e il lavoro costante per garantire un'equa retribuzione ai produttori".

La volontà è quella di arrivare, al termine dei quattro giorni, ad un vero e proprio programma di lavoro: le riflessioni che nasceranno dai diversi incontri porteranno infatti alla formulazione del programma di lavoro per il prossimo biennio della Rete di Terra Madre Toscana, che porrà in special modo attenzione al contesto locale, riproponendo una visione tangibile delle esperienze legate alla produzione alimentare di eccellenze, alla tutela dell'ambiente, alla sostenibilità di tutte le attività realizzate, del rispetto del mare, della terra, e da chi da questi elementi trae il suo sostentamento.

Info: www.slowfoodtoscana.it



Sabato 23 ottobre ore 12,00
Stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

**Presentazione del nuovo Presidio del Formaggio d'alpeggio
di Mavrovo Reka della Macedonia**

Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

I FORMAGGI DI ALPEGGIO DI MAVROVO

La comunità è costituita da 20 casari della valle di Radika, all'interno del Parco nazionale di Mavrovo. Qui i produttori praticano ancora la transumanza, portando le pecore a pascolare sulle alte cime del massiccio della Shar Planina, situato nel Nordovest della Macedonia e nel Kosovo meridionale. Da queste montagne prende il nome anche la locale razza di pecore, la sharplaninska, appartenente al gruppo della razza pramenka, caratterizzate da zampe, muso e orecchie completamente bianche.

Dal latte ovino si ricava il **belo sirenje** – letteralmente "formaggio bianco" –, che è prodotto durante la tarda primavera e l'estate quando i pastori portano le loro pecore negli alpeggi, e la ricca varietà di erbe e vegetazione dona al formaggio, simile alla feta, un incredibile sapore fresco.

Inoltre uno dei casari della zona produce il noto **kashkaval** (caciocavallo) del villaggio Lazaropole, uno dei migliori formaggi a pasta dura della Macedonia. Si tratta dell'unico casaro che ancora impiega vecchi metodi, mantenendo una tradizione quasi sparita dall'area.

Nel 2010, sia il kachkaval sia il belo sirenje di malga del Parco Nazionale di Mavrovo sono stati inclusi nell'Arca del Gusto.

Area di produzione
Parco nazionale di Mavrovo

Referente della comunità
Unterhofer Filippo
Tel. +389 (0)78283868
f.unterhofer@slowfood-sharplaninska.org.mk

Info: www.slowfoodtoscana.it



Sabato 23 ottobre ore 17,00
Stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Presentazione Progetto “Gusto Pulito”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura
Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia
Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana
Sergio Chiacchella, Direttore Generale CoSviG
(Consorzio per lo Sviluppo per le aree Geotermiche)

L'interazione tra CoSviG, Slow Food Toscana e Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha portato nei due anni precedenti alla concretizzazione di quanto previsto dal protocollo d'intesa firmato a Firenze nel maggio 2007 in occasione di Terrafutura.

Per la prima volta in Italia è stata concepita e realizzata un'iniziativa che nel nome di Slow Food Toscana ha visto interagire tre condotte di tre province diverse (Montegio, Volterra e Alta Val di Cecina e San Gimignano e alta Valdelsa), operanti in un territorio raggruppato in nove comuni che formano l'area geotermica tradizionale. Sì, proprio quella geotermia che ha ispirato “Gusto Pulito”, quella geotermia che offre l'energia basilare da utilizzare per creare quei prodotti gastronomici che oltre che buoni sono giustamente etici e soprattutto puliti, perché realizzati con l'utilizzo di fonte energetica rinnovabile.

Un progetto che ha dimostrato come si possa passare in breve tempo dalla fase di creazione alla fase di realizzazione integrando a vari livelli, riuscendo a fondere sentimenti e interessi, coalizzando amministrazioni pubbliche e produttori, fornendo motivi di interesse ai media, suscitando l'entusiasmo prima, il favore poi, di coloro che hanno conosciuto i prodotti realizzati dalla “Comunità del Cibo delle energie rinnovabili”.

Il progetto denominato “Gusto Pulito” ha infatti portato alla creazione della Comunità del Cibo ad Energie Rinnovabili: un'associazione di produttori operante nel settore agroalimentare, che si basa sui tre principi fondamentali dell'utilizzo delle energie rinnovabili (vapore geotermico, fotovoltaico, eolico, biomasse sono le uniche fonti energetiche ammesse nei processi produttivi), della toscanità (le materie prime usate per il prodotto finito devono provenire dalla Regione Toscana), della territorialità (la sede produttiva delle aziende è in territorio toscano. L'utilizzo del logo è garanzia di tutto questo). “Gusto Pulito – dichiara Fausto Costagli, Responsabile del progetto per Slow Food Toscana – ha una valenza regionale: si sta estendendo infatti dalla provincia di Grosseto a quella di Siena, di Pisa e agli altri territori toscani. Nostro obiettivo è quello di collegare un' 'etica della produzione' al prodotto agroalimentare di qualità, unendo tradizione e tecnologia innovativa per soluzioni energetiche *buone, pulite e giuste*”.

Info: www.cosvig.it info.cosvig@momax.it



Sabato 23 ottobre ore 17,00
Stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Presentazione del progetto “Isole Slow”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura
Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia
Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana

L'isola: un ecosistema complesso, straordinario e profondamente diverso da ogni altro ambiente della terraferma. I saperi, i mestieri, la vita di tutti i giorni si mescolano in un complesso e ricco quotidiano che dalle profondità del mare si lega alla terra, e tutto viene vissuto come unica risorsa di sopravvivenza.

Il profondo legame tra territorio e isola ha dato origine alle economie di sussistenza che hanno preservato per noi tutto quello di cui oggi possiamo disporre.

Mai come oggi, queste realtà delicate richiedono una politica di sviluppo particolarmente attenta alle esigenze di tutela e valorizzazione anche produttiva: un utilizzo scorretto può indurre effetti devastanti e sconvolgere quindi quel capitale storico-naturalistico che invece rappresenta la vera “Biodiversità”.

A ciò si aggiunge la necessità di definire con precisione il ruolo delle attività turistiche che possono rappresentare il vero motore dello sviluppo economico, anche al fine di valorizzare - quindi di favorire la riscoperta - delle produzioni tradizionali e tipiche del territorio.

In questo contesto è nato, nel 2008, il progetto “**Un arcipelago di Isole Slow**”, che, sviluppatosi nel territorio insulare e costiero dell'Arcipelago Toscano, in questi anni ha sviluppato modelli e azioni di buone pratiche nella gestione del territorio, nella valorizzazione del rapporto tra produzioni e ambiente, infine nel recupero delle esperienze dei pochi ‘vecchi’ isolani per evitarne l'oblio e quindi la scomparsa, per poterle tramandare alle nuove generazioni, affinché non vadano disperse e possano rappresentare esempi di quella rinnovata economia di sussistenza che sarà l'unica alternativa seria alla difficile situazione economica mondiale.

Oggi la rete, con gli ingressi dell'Isola di Salina e di Ischia, si estende alle altre isole italiane sia alla realtà internazionali, e il progetto dell'Arcipelago dà vita a quello **delle Isole Slow** e alla **rete internazionale delle Isole Slow**.

«La volontà - sottolinea la presidente di Slow Food Toscana, Raffaella Grana - è quella di lavorare alla costruzione di una rete che veda la partecipazione di tutte le isole del Mediterraneo con l'obiettivo di realizzare azioni a tutela del mare e della piccola pesca, del paesaggio, dell'agricoltura e della biodiversità, ma anche dell'identità e della memoria, della cultura e della promozione dei territori».

Info: www.slowfoodtoscana.it



Sabato 23 ottobre ore 18,00
Stand Regione Toscana pad 2 stand R 161- Q 162

Presentazione Progetto “Cuochi della Rete di Terra Madre Toscana”

Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura
Carlo Petrini, Presidente Slow Food Internazionale
Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana
cuochi dei ristoranti e delle osterie toscane aderenti al progetto

Il progetto nasce per portare sul territorio toscano due iniziative già da tempo consolidate e attive nel mondo di Slow Food: Cuochi di Terra Madre e i Cuochi dell'Alleanza con i Presidi Slow Food.

La prima nata nel 2006, quando alla edizione di Terra Madre a Torino partecipano 1000 cuochi da tutto il mondo, che da allora attraverso il loro lavoro e rapportandosi con i produttori locali hanno organizzato iniziative tese a raccogliere fondi per le comunità più bisognose, mentre la seconda mette in rete cuochi e produttori dei Presidi che stringono un patto d'alleanza per l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti dei Presidi e la loro trasformazione in piatti buoni, naturali, puliti.

Questi due progetti hanno un unico denominatore comune, quello di stimolare i ristoratori a rapportarsi con i produttori del proprio territorio, ponendo attenzione soprattutto alle tematiche legate ai concetti di Terra Madre e alla tutela della biodiversità locale; infatti, se Terra Madre è da considerarsi prevalentemente basata sul sostegno ai produttori più deboli, questo concetto non può essere non considerato anche nei territori toscani, ove spesso le piccole realtà produttive soffrono il rapporto con i più sviluppati e affermati imprenditori del comparto agricolo e della trasformazione.

Nella stessa direzione va anche il progetto dell'Alleanza, che si basa sull'impegno da parte del ristoratore a utilizzare almeno tre presidi contemporaneamente e a stringere alleanze con i produttori dei Presidi del proprio territorio o della propria regione.

L'idea di Slow Food Toscana parte da qui, per riunire sul territorio i due progetti: nasce così la Rete Toscana dei Cuochi, un network di operatori che utilizzano, valorizzandoli, i 18 prodotti dei Presidi toscani, e che al tempo stesso si impegnano, attraverso il loro lavoro, a sostenere le Comunità del cibo di tutto il mondo. L'iniziativa, che ha preso il via lo scorso anno, conferisce così al cibo un'importanza e un valore centrale: quella di veicolo di solidarietà internazionale e di sostegno ai piccoli e piccolissimi produttori locali), al tempo stesso conferendo al cuoco la centralità di soggetto – chiave in quel *'passaggio da natura a cultura che è la cucina'* (Carlo Petrini). Il progetto **'Cuochi della Rete di Terra Madre Toscana'**, che ha visto il suo avvio nel 2009 ed è già attivo sul territorio, ha come referente **Salvatore Toscano** chef dell'Osteria *Mangiando Mangiando* di Grave in Chianti (Firenze).

Info: www.slowfoodtoscana.it