



Il presidente
Francesco Mazzei

UNITI PER RILANCIARE IL TURISMO

UN GRANDE EVENTO, A FINE MAGGIO,
PER RIATTIVARE I FLUSSI TURISTICI

A essere coinvolte 1.000 cantine e 5.000 tra ristoranti ed enoteche, oltre ad alberghi, B&B e agriturismi. Firenze potrebbe essere il fulcro dell'iniziativa con una proposta speciale pensata per offrire un'esperienza wine a 360 gradi. I dettagli sono ancora in definizione ma il progetto prevede grandi vini toscani in abbinamento ai sapori più tradizionali della Toscana, nella suggestiva cornice di cantine, ristoranti, enoteche e centri storici. I locali presenteranno cibi DOP-IGP e piatti tradizionali insieme ai vini toscani al calice. "Stiamo proponendo alla Regione - nelle figure degli Assessori all'Agricoltura e al Turismo - di rimettere in moto in maniera coesa la grande macchina enoturistica Toscana con un grande evento che si rivolga

al consumatore, in calendario a fine maggio subito dopo le Anteprime toscane pensate invece per la stampa e gli operatori del settore", racconta Francesco Mazzei, in qualità di presidente di A.V.I.T.O. - Associazione Vini Toscani DOP e IGP. Se si considera la grave crisi del turismo legata alla pandemia, occorre ripartire con forza facendo leva sull'immagine e il prestigio della Toscana come meta prediletta, considerando soprattutto il ruolo da protagonista che ha oramai nel mondo enologico internazionale. L'obiettivo di questa kermesse, che dovrà replicarsi tutti gli anni, è quindi quello di rilanciare il territorio e, contemporaneamente, di accrescere le opportunità commerciali per le imprese vinicole, quelle alimentari e tutte le attività legate al comparto turistico.

News ed eventi

13

Punta Conterie tra design, arte ed enogastronomia

NELLE EX CONTERIE
DI MURANO, UN
PROGETTO CULTURALE
E DI RIGENERAZIONE
URBANA

Un progetto ambizioso che restituisce all'isola un patrimonio architettonico inestimabile e contemporaneamente inserisce Punta Conterie e Murano in una mappa culturale e del gusto internazionali. Diverse le offerte: InGalleria è dedicata a progetti espositivi temporanei; Vetri Restaurant è un luogo in cui sperimentare una nuova proposta culinaria di ricerca; Vetri Bistrot assicura un'offerta gastronomica fresca e leggera; Vetri Café è indicata per pause di gusto salate e dolci; InGalleria Shop, è il posto dove acquistare libri, riviste, piccoli oggetti di design; Fioraio Green Boutique è dove poter scegliere tra piante stagionali, composizioni floreali uniche, piccoli oggetti e fragranze d'ambiente. La zona espositiva si trova in un contesto di pregio pensato per ospitare mostre temporanee di caratura internazionale, che passo dopo passo lasceranno emergere il fil rouge che unisce il mondo del vetro a quello del design. Attraverso uno spazio espositivo dinamico, che si snoda su 200 metri quadri, l'area è pensata per accogliere progetti legati all'arte vetraria, alle arti visive e a installazioni site-specific. Gli elementi architettonici rappresentativi sono tipici della tradizione muranese, ristrutturati e inseriti in un contesto industriale come quello delle "ex Conterie". Vetri Restaurant e Bistrot, invece, sono caratterizzati da due distinti menù, rispettivamente per pranzo e cena, costruiti sui profumi e sapori della laguna veneta accostati alle migliori materie prime del territorio e della penisola: il primo più leggero, il secondo più elaborato e sperimentale. Puntuale anche la proposta per gli ospiti vegani o vegetariani o semplicemente per quanti prediligono una cucina del benessere. Nella cucina di Vetri Restaurant e Bistrot i menù si trasformano così in una vera e propria geografia del gusto fatta di consistenze giustapposte, equilibri precisi, ricerca e contaminazioni internazionali.