

# Turismo Promuovere la Toscana attraverso il patrimonio culinario

## Girogustando e Appunti di Viaggio: i progetti di Confesercenti per il territorio

Il prodotto enogastronomico è un punto di forza del turismo e la volontà di Confesercenti Toscana è trasformare i due progetti in prodotti turistici anche attraverso una promozione mirata

**Firenze** Rafforzare il turismo in Toscana attraverso una delle eccellenze della nostra regione: lo sterminato, gustosissimo patrimonio enogastronomico. Così, anche per settembre, Confesercenti porta avanti "Girogustando" e "Appunti di Viaggio", i due progetti interprovinciali di Vetrina Toscana realizzati grazie ai contributi di Regione Toscana e Unioncamere Toscana e il sostegno di Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana. «Il prodotto enogastronomico – spiegano da Confesercenti – è un punto di forza del turismo toscano. Proprio per questo la volontà di Confesercenti Toscana è trasformare i due progetti in prodotti turistici attraverso una promozione mirata, accordi con gli ambiti turistici di riferimento e una fidelizzazione dei partecipanti agli eventi per far loro conoscere tutte le iniziative.

### Girogustando

Dal 2002 Girogustando è una filosofia, prima che una serie di eventi: quella dell'incontro tra cuochi, per favorire



scambio di conoscenze in cucina e sulle tavole tra commensali. Gli eventi a quattro mani di Girogustando propongono un menu condiviso, composto da espressioni delle rispettive esperienze e territori di provenienza, e corredato di ingredienti di eccellenza, nel piatto come nel bicchiere. Nata e cresciuta per iniziativa di

Un'escursione nel bosco organizzata da Confesercenti. A destra gli ultimi ritocchi a un piatto



Confesercenti Siena, Girogustando oggi vede la partecipazione anche delle Confesercenti di Grosseto e Livorno e annovera tra i partner l'associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata, Ais, Fisar, Amira, Consorzio Vini Maremma Toscana, la Strada del Vino Costa degli Etruschi, la condotta Slow

Food Costa degli Etruschi.

Questo il calendario: domani, martedì 5 settembre, il bagno Moby Dick di Marina di Grosseto ospita "Saporé" di Prato. Venerdì 15 settembre, "Cooking lesson: il tortello maremmano" a Casa Livia a Grosseto. Giovedì 21 settembre il Ristorante Poggiardelli di Montepulciano (Siena) ospita

l'Antica Locanda di Noci (Bari). Lunedì 25 settembre, il ristorante il Tredici di Castiglione della Pescaia (Grosseto) ospita l'Osteria della Corte di La Spezia. Mercoledì 27 settembre Torre d'argento boutique hotel di Monte Argentario (Grosseto) ospita il Particolare di Siena.

### Appunti di viaggio

Giunta alla terza edizione, "Appunti di viaggio. Racconti di Toscana tra cultura e cibo" è un progetto ideato dalle Confesercenti di Arezzo, Livorno, Pistoia, Prato e Siena con il coordinamento di Confesercenti Toscana per la valorizzazione di ristoranti, botteghe, aziende agricole e produttori che fanno parte della rete di Vetrina Toscana. Un viaggio alla scoperta della Toscana con un ricco calendario di eventi iniziati a maggio e che andranno avanti fino a febbraio. Il *fil rouge* che lega gli appuntamenti è l'esplorazione del territorio, la cultura, la storia, le curiosità e gli aneddoti con la ristorazione di qualità e le produzioni tipiche toscane. La rassegna è un progetto di Vetrina Toscana, realizzato grazie alle Camere di Commercio di Arezzo-Siena, Maremma e Tirreno, Pistoia-Prato. Questo il calendario. Sabato 16 settembre, Tour alla scoperta di una Livorno insolita. Domenica 17 e domenica 24 settembre, San Galgano: la spada, la roccia e i granchi di fiume.

Info [www.appuntidiviaggiotoscana.it](http://www.appuntidiviaggiotoscana.it) e [www.girogustando.tv](http://www.girogustando.tv).



L'allarme

di Alessandro Formichella

## Vendemmia Mancano cinquemila lavoratori «Non solo fuga di cervelli, anche di manodopera»

Il presidente Colpizzi (Confagricoltura): «Nessuno vuole più fare il bracciante»  
E gli operai agricoli "migrano" in Croazia dove ci sono politiche fiscali più vantaggiose

«In Toscana mancano almeno 5mila lavoratori». L'allarme arriva dalla Federazione vino di Confagricoltura toscana. In pratica, per la vendemmia del sangiovese grosso e di altri tipi di uvaggio servono lavoratori che, però, non si trovano per niente. «Mi considero fortunato. Ho un macchinario per fare la vendemmia. Impiego 18, 20 giorni per fare tutti i vitigni, ma in questo momento mi bastano gli operai stabili che ho in fattoria», spiega Luca Giannozzi, titolare della fattoria di Marciaglia, che si trova fra Barberino Val d'Elsa e San Casciano. Ma i braccianti e gli operai agricoli stagionali mancano davvero fra i vitigni toscani. E non sembra che sia una questione di paga oraria e di regolarità contrattuale. La realtà, secondo gli imprenditori del vino, è che «gli italiani il lavoro della vendemmia non lo vogliono fare più».

«In Paesi come Croazia, Svizzera, Ungheria o Germania – commenta Francesco Colpizzi, presidente toscano della federazione vino di Confagricoltura regionale – esistono politiche fiscali per i redditi di fascia bassa molto più vantaggiose delle nostre. A parità di offerta, dunque, i lavoratori preferiscono andare in quei Paesi: è un fenomeno



**Francesco Colpizzi** presidente toscano della federazione vino di Confagricoltura



no iniziato l'anno scorso e che adesso si manifesta in tutta la sua preoccupante attualità. Il fatto è reso ancora più grave dalla circostanza che non si tratta di stagionali, ma di lavoratori che si occupano dei vigneti tutto l'anno. Oltre alla fuga dei cervelli, adesso assistiamo a quella della manodopera più competente. Ed eccoci al dunque. Se fino a due anni fa, la-

voratori sia dell'Unione Europea, come quelli provenienti dalla Romania, sia di paesi extra Ue coglievano l'occasione del lavoro della vendemmia in Toscana, adesso sembra che non sia più così. E la questione non è certo che questi lavoratori ariccino il naso di fronte a un contratto regolare di otto ore lavorative al giorno. «Bisogna che intervenga il gover-

Un lavoratore in una vigna durante la vendemmia

no con un decreto fatto nei tempi e nei modi giusti che permetta a lavoratori extracomunitari di poter venire a chiamata a lavorare in Italia nei vigneti per la vendemmia. Ora come ora la burocrazia impiega tre, quattro mesi per dare il "placet" al lavoro stagionale degli extracomunitari ed è praticamente impossibile arrivare a fare la vendemmia con il personale

necessario. Fino a due anni fa non era così», precisa Luca Giannozzi.

«Il sistema dei flussi di lavoratori che consente di assumere di nuovi – spiega ancora Colpizzi – è macchinoso e nella maggior parte dei casi possono iniziare a lavorare nei vigneti soltanto dopo 3-4 mesi dal momento in cui li individuamo, saltando di fatto un'intera stagione. Dobbiamo uscire dalla spirale dei tassi di interesse costantemente al rialzo e servono misure che incentivino la manodopera a restare qua in Italia e in Toscana. Altrimenti si configura un danno diffuso per le imprese, le famiglie e lo Stato». Parole dirette e chiare quelle del presidente federazione vino di Confagricoltura. Alle quali fanno eco quelle degli imprenditori agricoli. «Per fortuna ho un macchinario adeguatamente attrezzato per compiere la vendemmia, riducendo il personale. Adesso ho due operai sui vitigni più il macchinario, ma diversamente avrei avuto bisogno quest'anno di almeno 12-15 operai stagionali. Tutti con regolare contratto di lavoro e passando dalla regolarizzazione delle prefetture. Ma da quanto so, adesso è impossibile trovarli», conclude il titolare della fattoria di Marciaglia. ●