

COMUNICATO STAMPA

Toscana: l'autenticità come risorsa. Artigianato, cultura diffusa, enogastronomia sostenibile e turismo industriale in vetrina al WTM 2025.

La Toscana si presenta al World Travel Market (WTM) di Londra con una strategia chiara e mirata: superare l'immagine delle sole città d'arte e posizionarsi come destinazione di "turismo diffuso" e di esperienze autentiche, dove il *saper fare* e la sostenibilità sono motori di attrazione. **Toscana Promozione Turistica** (TPT), agenzia di riferimento della Regione, promuove per questo un'offerta che coniuga tradizione produttiva, innovazione culturale e attenzione per l'ambiente.

L'artigianato: un mosaico di eccellenze e un riferimento strategico

Nelle città d'arte e nei borghi toscani, l'**artigianato artistico e tradizionale** non è più un semplice souvenir, ma un elemento identitario e un driver turistico strategico. Progetti come *Artour* (https://toscana.artour.it/) e *Toscana Artigiana*, e la creazione da parte di TPT della **Carta dei Valori del Turismo Artigiano**, mirano a valorizzare le botteghe storiche, distribuendo i flussi turistici su tutto il territorio regionale grazie a esperienze autentiche e profondamente legate al territorio.

Al centro di questa strategia c'è un ricco mosaico di eccellenze produttive. Dalle Alpi Apuane si estrae il pregiato **Marmo di Carrara**, protagonista dell'arte italiana, dal *David* di Michelangelo alle sculture di Canova, oggi impiegato con eleganza in architettura e design. L'antica arte orafa, già nota agli Etruschi, trova il suo apice a Firenze (in particolare su Ponte Vecchio, reso celebre da Ferdinando I de' Medici) e ad Arezzo, uno dei centri nevralgici della lavorazione dell'oro. La tradizione tessile è storicamente trainante, con Prato che divenne famosa per le sue stoffe grazie anche all'ingegneria idraulica del fiume Bisenzio, e che oggi vanta artigiani specializzati nel restauro di tessuti storici. Ancora sul fronte tessile, il Panno del Casentino, noto fin dagli Etruschi per le sue proprietà termiche, è un simbolo della tradizione laniera. Firenze vanta un primato anche nella raffinata **produzione di profumi**, la cui diffusione in Europa fu promossa da Caterina de' Medici. Altre eccellenze includono la lavorazione della pelle nel distretto di Santa Croce sull'Arno, la pregiata porcellana di Sesto Fiorentino, il cui primato si deve a Carlo Ginori nel 1737, l'arte della scagliola per ricreare effetti marmorei (conosciuta a Firenze sin dai Medici), e il Cristallo di Colle Val d'Elsa, nota come la "Boemia d'Italia". A questo si aggiungono l'**Alabastro di Volterra**, la cui versatilità era già apprezzata dagli Etruschi, l'antica produzione di Carta a Pescia, le rinomate Ceramiche di Montelupo Fiorentino, il celebre Cappello di Paglia di Firenze (o di Signa), la cui lavorazione era così famosa da vincere la medaglia d'onore all'Esposizione universale di Parigi del 1855, e oggi raccontata dal Museo civico della paglia e dell'intreccio a Signa. Infine, il Cotto di Impruneta, materiale scelto dallo stesso Brunelleschi per le tegole del Duomo di Firenze, è tuttora utilizzato per statue e per i contenitori di cottura di piatti tradizionali come il peposo.

Un punto di riferimento di questa strategia per il 2026 sarà la Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze (MIDA), che celebrerà il suo 90° anniversario (25 aprile – 3 maggio 2026). Ospitata nella storica Fortezza da Basso, MIDA 2026 sarà un hub esperienziale che unisce laboratori e incontri con maestri artigiani, show-cooking e degustazioni in collaborazione con il circuito Vetrina Toscana e fungerà da punto di accesso per itinerari che promuovono la "Toscana diffusa".

Enogastronomia sostenibile: Vetrina Toscana, tartufo Unesco e nuovi trend di filiera

L'eccellenza enogastronomica toscana è raccontata da oltre vent'anni dal progetto **Vetrina Toscana** (https://www.vetrina.toscana.it/), una rete di oltre duemila imprese che promuove un **turismo enogastronomico sostenibile** e la tutela della tradizione culinaria.



Le certificazioni contribuiscono ad ancorare i prodotti alle zone di produzione: è il caso dei numerosi e prestigiosissimi vini (Doc, Docg) o degli oli extravergini di oliva. Fanno eccezione il pane e il prosciutto Dop, oppure l'olio toscano Igp, che si riferiscono all'intero territorio regionale. Le Dop sono 16, mentre le denominazioni sul vino sono più numerose: 11 Docg, 41 Doc, 6 Igt. In ogni caso, questa è una "fotografia" molto parziale: tanti vini di pregio non osservano i disciplinari o vengono realizzati, magari, con uve autoctone rarissime. Un altro dato è rivelatore: sono, al momento, **467 i Prodotti agroalimentari tradizionali toscani** (**Pat**). Questo legame territoriale è espressione di materie prime locali o, magari, di manualità e modalità di preparazione che si tramandano da generazioni e che, talvolta, non si possono improvvisare (e nemmeno replicare).

Molti piatti rimangono fortemente rappresentativi di un luogo preciso, come il Cacciucco per Livorno o il Panforte per Siena. A questo si lega il prezioso patrimonio del tartufo toscano, un prodotto che arricchisce l'offerta di esperienze autentiche. La Toscana è una delle regioni più importanti per la raccolta (Colline Sanminiatesi, Mugello, Chianti, Crete Senesi), con Mostre Mercato Nazionali e percorsi esperienziali di "caccia al tartufo". È fondamentale sottolineare che la "Cerca e cavatura del tartufo in Italia" è stata riconosciuta nel 2021 come Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO: un sigillo che ne attesta il valore storico. La connessione con i territori montani sarà in primo piano a dicembre con CASTANEAEXPO (Firenze, 12 – 14 dicembre), la prima fiera al mondo interamente dedicata al comparto della castanicoltura italiana, che mira a connettere ricerca, vivaismo, tecnologia e turismo in un settore in crescita fondamentale per l'economia delle aree montane.

Cultura diffusa e turismo industriale

La Toscana è impegnata in un'azione di valorizzazione culturale diffusa anche attraverso la partecipazione di tre città alla corsa per il titolo di Capitale Italiana della Cultura 2028: Colle di Val d'Elsa, Fiesole e Massa. In linea con questa visione, Toscana Promozione Turistica porta avanti un progetto di Turismo Industriale. Dopo un lavoro di mappatura, l'agenzia propone un network di 184 siti che coniuga Archeologia industriale (riconversione di siti storici), Impresa aperta (visite alle aziende tuttora operative, ad esempio Museo Piaggio) ed Eventi culturali aziendali (imprese che aprono le porte a manifestazioni, trasformando i luoghi di lavoro in nuovi spazi culturali, ad esempio il Museo del Tessuto di Prato). Questa nuova offerta crea itinerari contemporanei e sostenibili, arricchendo il "Rinascimento senza fine" della Toscana con la sua storia industriale e la sua capacità di innovare. https://www.museodellacarta.org/, https://www.museodellacarta.org/, https://www.museodelleminieremontecatini.it/

Appuntamenti con l'autenticità toscana al WTM 2025

Queste strategie e i prodotti di punta della "Toscana diffusa" saranno al centro di due eventi stampa.

3 novembre 2025 – Galà Puccini (c/o Brown Hotel): un'occasione speciale organizzata da Toscana Promozione Turistica in collaborazione con la Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest e il Festival Pucciniano. Il programma prevede, oltre alla presentazione della regione come destinazione, quella specifica dei territori di Puccini ed un concerto (19.00-19.45) dedicato al grande compositore toscano.

4 novembre 2025 – Evento stampa (ore 15:30 c/o WTM con ENIT): la conferenza stampa sul tema "Radici e Innovazione - Viaggio nel Made in Tuscany" si terrà direttamente allo stand ENIT Italia (Stand: N2-240, N3-200)

Entrambi gli eventi vedranno le presentazioni curate da **Francesco Tapinassi**, Direttore di Toscana Promozione Turistica, e **Clara Svanera**, Coordinatrice delle relazioni internazionali di TPT. Al WTM 2025 saranno presenti anche le DMC delle Comunità di Ambito Turistico di Arezzo, Mugello e Firenze e area fiorentina.

Per informazioni: Clara Svanera. Mail internazionale@toscanapromozione.it. +39 3292554185