

I NUMERI DEL BUON VIVERE TOSCANO

Uno straordinario mix tra arte, cultura, campagna e agroalimentare

17 siti Unesco patrimonio dell'Umanità tra centri storici e beni paesaggistici

14 ville e giardini medicei dichiarati **Patrimonio dell'Umanità**

Oltre un milione di ettari di boschi, il 47% della superficie regionale, che mettono la **Toscana il primo posto in Italia quanto a boschi.**

133 aree naturali protette

550 musei e siti monumentali pongono la **Toscana al primo posto**

solo nel senese **70 musei diffusi** tra cui molti raccontano la cultura agricola e il patrimonio agroalimentare, espressione del dialogo tra uomo e natura che da secoli è la quintaessenza della Toscana.

800 aziende agricole biologiche per 40.000 ettari e 148 aziende impegnate nel rispetto dell'ambiente per la qualità della vita.

805 varietà di prodotti locali, tra le più delicate e preziose, delle quali **685 a rischio di estinzione**, protette da **130 coltivatori custodi**, di cui più della metà donne

463 bandiere del Gusto pongono la **Toscana al primo posto** in Italia nella **classifica delle bontà**

26 DOP e IGP

39 DOC e 11 DOCG

17 Consorzi di tutela

6 antichi monasteri producono in proprio olio extravergine, vino, frutta e verdura e cucinano i loro prodotti:

Coltibuono

Sant'Antimo

Camaldoli

La Verna

Vallombrosa
La Certosa

31 chef stellati

Più di 4000 agriturismi in contesti paesaggistici eccezionali

E a *Toscana Terra del Buon Vivere* ci saranno:

più di 120 eventi complessivi tra cui:

36 show cooking

30 chef

60 studenti degli Istituti alberghieri per servizio di sala, sommelier, e supporto al servizio

30 degustazioni e wine tasting

3000 bicchieri

più di 10 case senesi ospitano "Uno chef in famiglia"

Ed ecco i numeri, da capogiro, della **lista della spesa della Mensa Universitaria di Siena Sallustio Bandini per il piatto del Buon Vivere Toscano**

- kg. 60 di pappardelle fresche del pastificio artigianale Un Mondo di Pasta
- kg. 10 di fagioli toscanelli
- kg. 10 di osso di bistecca
- kg. 10 di ritagli di manzo
- n. 50 zampetti di vitello
- n. 60 cipolle di Certaldo
- n. 60 carote
- n. 60 coste di sedano
- n. 60 chiodi di garofano
- n. 60 spicchi d'aglio
- kg. 1 di salvia
- kg. 1 di timo
- lt. 10 di concentrato di pomodoro
- kg. 20 di pane Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale
- kg. 6 di miele
- 15 litri di Olio del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP
- 20 litri di vino del Consorzio Vino Nobile di Montepulciano