



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI PISTOIA

IN 25MILA PER “LA TOSCANA IN BOCCA”

Successo oltre le aspettative per la kermesse enogastronomica promossa da Confcommercio

Grande successo per “La Toscana in bocca”, tenutasi presso la Cattedrale di via Pertini dal 24 al 27 aprile. La prima edizione della kermesse ha fatto registrare **25mila presenze, attirando pubblico anche da fuori provincia**, il quale ha affollato la sede della manifestazione approfittando della possibilità di pranzare o cenare, di assistere ai convegni e agli show cooking o semplicemente per curiosare tra gli stand. Apprezzatissima la formula del ristorante toscano, che consentiva di gustare prelibatezze in un clima conviviale e allegro.

L'alta affluenza è stata evidente fin dall'inaugurazione, a cui sono accorse molte persone desiderose di scoprire la nuova iniziativa e di assistere alla diretta di “Sapore di Sala”. In seguito a suscitare interesse sono stati, oltre che i piatti tipici proposti dalle aziende partecipanti, anche i numerosi eventi collaterali, dalle proposte di intrattenimento alle dimostrazioni in diretta delle ricette dei ristoratori. Tutto esaurito anche per le tavole rotonde dedicate all'approfondimento di temi legati alla cucina tradizionale pistoiese e alla qualità dei cibi, probabilmente grazie all'alto livello degli ospiti e dei relatori, tra cui figuravano Leonardo Romanelli, Luisanna Messeri e Matteo Scibilia.

Confcommercio Pistoia, che ha organizzato l'evento con il contributo di Camera di Commercio, il patrocinio del Comune di Pistoia e di Pistoia Original Tuscan, esprime dunque la propria **soddisfazione per i risultati raggiunti** da questa edizione numero zero, da ritenere **oltre ogni più rosea previsione**. A rendere possibile tale successo è stato innanzitutto il grande lavoro di squadra tra l'associazione e i ristoratori aderenti. L'organizzazione di una manifestazione del genere si è rivelata estremamente impegnativa e, nonostante il buon esito dell'iniziativa, sono state già individuate migliorie e ulteriori spunti da mettere in pratica nelle edizioni future. Il format, infatti, sarà sicuramente riproposto visto l'alto gradimento e le richieste di una seconda edizione già pervenute da molti visitatori e operatori, ed è, quindi, nelle intenzioni degli organizzatori farlo divenire un grande appuntamento fisso per la città, per l'area metropolitana e oltre.

Il successo della kermesse conferma dunque la necessità di eventi simili per lo sviluppo e la promozione del territorio. Nella prima edizione de “La Toscana in bocca”, intanto, tutto ha funzionato a dovere: ottimi riscontri dalla campagna di comunicazione, attuata anche sul web e sui social. La pagina Facebook, ad esempio, ha conquistato 2mila adesioni in appena 20 giorni e 8mila interazioni spontanee nel week end della manifestazione. I food

blogger invitati per visitare la Cattedrale e degustare i piatti tipici, inoltre, hanno risposto con entusiasmo: molti di questi erano toscani, come Elena Farinelli del blog “Io amo Firenze”, mentre altri provenivano addirittura da Roma e dal nord Italia. Da ognuno di loro si attendono ora recensioni e reportage.

Molto apprezzato anche il gioco “**Vota il tuo piatto preferito**”, che ha infine decretato vincitore **il polpo con i fagioli del ristorante Corradossi**. Al secondo posto si è classificato il crostone con formaggio e cipolle stufate nel vino dell'antipasteria Amore Mio, mentre al terzo lo stoccafisso al sugo dell'enoteca Il Frantoio. In tutto sono stati espressi quasi 6.000 voti.

Successo anche per lo spazio dedicato ai più piccoli, che è riuscito nell'intento di rendere la manifestazione accogliente per famiglie e bambini e dunque fruibile a un pubblico più ampio possibile. La ludoteca era stata allestita a cura di Wonder Park.

Confcommercio Pistoia ringrazia il fornitore ufficiale della manifestazione SIDAL con i suoi cash and carry “ZONA” e gli sponsor che hanno sostenuto l'iniziativa consentendone la buona riuscita: Acqua di Toscana San Felice, ViBanca, Toscocell, Pistoia Tecnosistemi, Moka J Enne, Piante Mati, Istituto alberghiero Martini di Montecatini Terme, Accademia enogastronomica Toscana.