

PISTOIA

Porte aperte alle 17: taglio del nastro e poi spazio ai sensi: gusto, olfatto e vista impegnati a catturare sapori, odori e colori delle 80 portate servite dai migliori ristoratori provinciali.

La seconda edizione de "La Toscana in bocca" apre i battenti alla cattedrale ex Breda di via Pertini per quattro giorni all'insegna dell'enogastronomia locale. Promossa da Confcommercio, Vetrina Toscana, Consorzio turistico "Città di Pistoia" e dai ristoratori pistoiesi, la rassegna è un omaggio alla cucina e alla tradizione toscana. Da oggi a domenica la cattedrale ex Breda si animerà con i gusti e i sapori tipicamente toscani, ai quali si affiancheranno numerose iniziative sui temi dell'enogastronomia e dell'alimentazione.

La formula è quella della prima edizione, che ha avuto riscontri positivi sia in termini di presenze (25.000) che di apprezzamento da parte dei visitatori. Arricchita con alcune novità. I 40 stand proporranno ciascuno due piatti tipici della tradizione culinaria regionale: 80 pietanze differenziate tra antipasti, primi, secondi e dessert. Un'offerta completa che sarà affiancata da una selezione di banchi di produttori ed espositori locali, nei quali i visitatori potranno degustare e acquistare prodotti tipici, oppure conoscere alcune realtà provinciali che operano per la promozione del settore enogastronomico.

Il taglio del nastro darà il via ad un susseguirsi di attività e intrattenimento tra show cooking, tavole rotonde, trasmissioni televisive, laboratori per bambini, gare culinarie e spettacoli



La cattedrale ex Breda di via Pertini affollata durante la prima edizione de La Toscana in bocca (foto Gori)

Al via "La Toscana in bocca"

Taglio del nastro nella cattedrale ex Breda: 40 stand e 80 piatti della tradizione culinaria

musicali con tanti ospiti speciali. Alle 18, in diretta dalla cattedrale, una puntata speciale di "Sapore di Sala", il programma di Tvl dedicato alla riscoperta dei sapori e delle tradizioni culinarie toscane.

Nei quattro giorni della manifestazione i visitatori potranno votare il proprio piatto preferito compilando i tagliandi che sa-

ranno disposti sui tavoli all'ingresso e inserendoli nelle apposite urne. Il piatto e il ristorante che riceveranno più voti verranno premiati con una targa di riconoscimento domenica sera.

Sarà inoltre possibile visitare tra gli stand espositivi nuove realtà locali orientate a valorizzare le tipicità dell'area pistoiese, che usano il web come strumen-

to preferenziale di promozione: è infatti online dal mese di aprile Discover Pistoia, il portale web di turismo e marketing territoriale per mettere in luce le nostre eccellenze, nato da un progetto della Giorgio Tesi group. Al suo fianco sarà presente una nuova applicazione per iPhone e smartphone realizzata dallo studio grafico Lotrek, dal

nome MangiaCittà, che ha l'obiettivo di rendere più facile la scelta dei ristoranti sulla base delle ricette tipiche selezionate.

Il primo ponte della primavera come occasione per visitare la città e gustare la sua gastronomia: a questo hanno pensato gli organizzatori nella scelta della data. Il Consorzio turistico ha studiato dei pacchetti turistici

che abbinano la visita alla città al passaggio alla rassegna.

Stasera alle 21,30 in programma intrattenimento con musica dal vivo, domani e domenica stand aperti dalle 11 alle 23, e sabato fino alle 24. Per informazioni sui ristoranti presenti consultare il sito www.latoscanainbocca.it o la pagina facebook "La Toscana in Bocca. A Pistoia".

LA CITTA' E GLI EVENTI

GIORNATE «GUSTOSE»

TORNA «TOSCANA IN BOCCA»
DELLA CONFCOMMERCIO
SARANNO PRESENTI 40 STANDPiatti tipici, accoglienza e promozione
Torna la cucina di «Toscana in bocca»*Occhi puntati anche all'Expo: «Pronti a partire per Milano»*

TORNA IL 30 APRILE «La Toscana in Bocca» edizione 2015, manifestazione che valorizza le eccellenze del made in Tuscany in fatto di cucina, enogastronomia, prodotti a chilometro zero, ristoratori locali. Quest'anno la manifestazione ha gli occhi puntati sull'Expo verso il quale potrebbe spiegare le vele, almeno come modello di promozione della tradizione enogastronomica toscana. La rassegna, che si snoderà tra il 30 aprile e il 3 maggio alla cattedrale Ex Breda di via Pertini a Pistoia, è realizzata da Consorzio Turistico Città di Pistoia, Confcommercio, Vetrina Toscana e ristoratori del territorio: sono presenti rigorosamente aziende toscane, con l'eccezione di un'azienda umbra che porterà rinomati tartufi. Ieri, la conferenza stampa di presentazione a Montecatini, all'istituto alberghiero Martini, durante la quale, Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia ha esplicitamente lanciato l'idea di una possibile apertura verso l'Expo: «Se - ha detto - alla chiusura della manifestazione, il 3 maggio, ci sarà qualcuno che busserà alla porta della Confcommercio per andare in direzione Milano, quella porta sarà aperta. C'è già una prospettiva, le risorse sono state messe in campo e c'è la possibilità di partecipare con un bando. Se le aziende riterranno che il modello di 'La Toscana in bocca' possa costituire una chance in questo senso, Confcommercio le sosterrà». La presentazione di ieri è stata curata da Marco Leporatti di Confcommercio e



PRESENTAZIONE Da sinistra Marco Leporatti e Tiziano Tempestini

INAUGURAZIONE

Il taglio del nastro è previsto il 30 aprile alle ore 17 nella Cattedrale all'ex Breda

Lara Vergari, responsabile della comunicazione dell'associazione, accolti dal dirigente del Martini Riccardo Monti. Leporatti ha moderato gli interventi dei rappresentanti di enti e soggetti che parteciperanno alla manifestazione (tra cui Valerio Trefoloni, per il Consorzio Turistico Città di Pistoia e Renato Ferretti per la Pro-

vincia) che hanno sottolineato come «La Toscana in bocca 2015» sia opportunità di promozione concreta, vista la possibilità di utilizzare la linfa in termini di presenze rappresentata dai turisti del ponte del primo maggio. Il Consorzio Turistico Città di Pistoia ha realizzato dei pacchetti turistici ad hoc. Al termine della presentazione, i ristoratori presenti hanno offerto assaggi in anteprima ai presenti. La formula della rassegna è quella dell'edizione zero che ha saputo registrare 25mila presenze, arricchita, però, di novità interessanti: saranno presenti 40 stand di somministrazione, cia-

scuno dei quali proporrà due piatti tipici della tradizione culinaria regionale, con un panorama complessivo di 80 pietanze tra antipasti, primi, secondi e dessert. Questa offerta sarà affiancata durante i quattro giorni da una selezione di banchi di produttori ed espositori locali, grazie ai quali i visitatori potranno degustare ed acquistare prodotti tipici del territorio. «La Toscana in Bocca» non è tuttavia soltanto eccellenza enogastronomica, ma, dopo il taglio del nastro previsto per le 17 del 30 aprile, alla presenza delle autorità, prenderanno forma una serie di attività ed intrattenimento: showcooking, trasmissioni televisive e tavole rotonde, animazione nei laboratori per bambini, gare culinarie, tanta buona musica ed un'apposita sezione libri. Tra gli ospiti speciali anche Jek Galanda, dirigente Pistoia basket 2000, Luisa Messeri, conduttrice di programmi di cucina e tanti altri. I visitatori potranno entrare ad ingresso libero, mentre sono a pagamento le degustazioni, che li vedranno anche protagonisti nel decretare quale sia il proprio piatto preferito, compilando tagliandi da inserire in apposite urne. Tra gli stand espositivi sarà possibile conoscere anche nuove realtà locali che usano il web come volano promozionale, nato da un progetto firmato Giorgio Tesi Group. Tra le novità anche un'applicazione iPhone e smartphone dello studio grafico Lotrek dal nome «MangiaCittà». La manifestazione ha anche un partner etico: la Fondazione Ant onlus, che realizzerà un concorso di ricette.

Valentina Spisa



La prima edizione di Toscana in Bocca alla Cattedrale (Foto Gori)

ALLA CATTEDRALE EX BREDA

La Toscana in Bocca prova a raddoppiare i visitatori

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI

Tutto pronto per la seconda edizione di La Toscana in Bocca, la rassegna dedicata alla cucina e alla tradizione promossa da Confcommercio e dal Consorzio Turistico Città di Pistoia. L'evento, in programma da giovedì 30 aprile a domenica 3 maggio alla Cattedrale Ex Breda, porterà le eccellenze dell'enogastronomia regionale e permetterà a 40 aziende di far assaggiare i propri prodotti a tutti i visitatori. Alla presentazione ufficiale dell'iniziativa, tenuta nel Castello della Querceta (sede dell'Istituto alberghiero di Montecatini), il vice direttore di Confcommercio Marco Leporatti ha aperto ufficialmente il conto alla rovescia: «Siamo orgogliosi di presentare la seconda edizione di questa kermesse dedicata all'enogastronomia toscana e alla valorizzazione della ristorazione, che l'anno scorso ha raccolto un enorme successo in termini di presenze e soddisfatto tutti gli espositori. Anche per quest'anno è stata studiata un'ampia offerta di piatti ad alta qualità ed un programma di

eventi collaterali».

L'obiettivo è dunque quello di bissare, anzi, raddoppiare, le 25.000 presenze e le 22.000 portate servite nell'edizione 2014. Il format resta il medesimo con l'aggiunta di alcune novità: ai 26 espositori presenti l'anno scorso se ne sono aggiunti altri 14, per un totale di 40 stand di somministrazione pronti a servire ciascuno due piatti tipici della tradizione culinaria regionale. Un risultato complessivo di 80

» Nella prima edizione furono 25.000 le presenze e oltre 20.000 le portate servite. Quest'anno gli stand saranno 40 pronti a servire due piatti tipici ciascuno

pietanze che spazieranno tra antipasti, primi, secondi e dessert. Il meccanismo è semplice: nella Cattedrale, il cui accesso resterà libero per tutta la durata della rassegna, i visitatori potranno

acquistare "bocche" (al costo di un euro ciascuna) da spendere nei vari stand per assaggiare i vari piatti proposti, il cui prezzo non supererà mai gli 8 euro. Non saranno però solo i gustosissimi stand enogastronomici ad intrattenere i visitatori di La Toscana in Bocca. Oltre ai numerosi cooking show in programma ogni giorno non mancheranno momenti di approfondimento legati all'alimentazione con ospiti d'eccezione come Gek Galanda o la conduttrice tv Luisa Messeri.