

# LA CITTA' IN VETRINA

**SHOW AI FORNELLI DI BUGIANI ON LINE**  
 COOKING SHOW DI CHECCO BUGIANI A MILANO:  
 IL VIDEO E' DISPONIBILE SUL NOSTRO SITO ON LINE  
 BASTA CLICCARE SU WWW.LANAZIONE.IT/PISTOIA

## Palcoscenico milanese per tutte le prelibatezze di «Toscana in bocca»

*Presentazione al Circolo del commercio*



**IN TAVOLA** Delizie gastronomiche pistoiesi e degustazioni ieri a Milano. A destra la presentazione dell'edizione 2016

**LA MANIFESTAZIONE** Checco Bugiani (a destra): sua l'idea di creare un evento cittadino legato alla buona tavola



### AMMINISTRATORI IN TRASFERITA

«Giusto dar valore ai nostri ristoratori»

UNA PICCOLA delegazione pistoiese, ieri mattina, ha partecipato a Milano alla presentazione dell'edizione 2016 di «La Toscana in bocca». Oltre al presidente e al direttore di Confcommercio Prato e Pistoia (Stefano Morandi e Tiziano Tempestini) erano presenti tra gli altri anche l'assessore regionale all'ambiente Federica Fratoni, i consiglieri regionali Massimo Baldi e Marco Niccolai e l'assessore Tina Nuti in rappresentanza del Comune di Pistoia. «Il tema dell'ambiente – ha esordito Fratoni – va a braccetto con quello che siamo a presentare oggi. Pistoia è la provincia della sostenibilità, declinata in tutti i suoi aspetti: dal verde dei vivai alla produzione di treni, passando per le terme. Un territorio rimasto un passo indietro rispetto a Firenze ma proprio per questo più autentico. A Confcommercio va il merito di aver capito che nei ristoratori pistoiesi stava nascendo un tipo di sensibilità che ha portato a un progetto importante come quello di «Toscana in bocca».

«Nell'era del web e delle esperienze non tangibili – ha aggiunto Nuti – noi siamo a Milano proprio per il motivo opposto: per portare qui e far conoscere i profumi e i sapori della nostra terra. Il nostro grazie va agli organizzatori e agli stessi ristoratori che mettono grande passione in quello che fanno».

Tempestini ha ricordato che «Toscana in bocca» è nata grazie all'intuizione di un gruppo di ristoratori che ha voluto scommettere sull'idea di portare la grande cucina in una città relativamente piccola come Pistoia, mentre il presidente Morandi ha voluto ringraziare proprio i gestori dei ristoranti, che arrivano a sacrificare per alcuni giorni i loro locali proprio per portare avanti la manifestazione. «Noi siamo per la consistenza – ha aggiunto Aldo Cursano, presidente Fipe Toscana –, per l'uomo che produce una tipicità e che difende il territorio nel quale vive. E' questa la Toscana che viene raccontata dai nostri chef e, soprattutto, dai nostri piatti». Il presidente provinciale Fipe Moreno Ianda ha invece riconosciuto la primogenitura dell'idea di questa manifestazione a Checco Bugiani e ha colto l'occasione per ringraziare quanti hanno creduto nell'iniziativa e hanno fatto in modo che raggiungesse un successo di questo livello.

co.da.

di DAVIDE COSTA

**PRENDETE** gli odori e i sapori di Pistoia, mescolateli con la sofisticatezza degli ambienti del Circolo del commercio di Milano. Il risultato è un piatto tutto da gustare. Se «La Toscana in bocca» voleva lasciare il segno nel capoluogo lombardo, la presentazione dell'edizione 2016 ha colto nel segno.

Soffitti alti, parquet in legno e specchi di Palazzo Bovara hanno fatto da palcoscenico ai cooking show che hanno visto contrapposti importanti chef milanesi a colleghi di casa nostra.

La prossima edizione della rassegna di cucina e tradizione «made in Pistoia», organizzata da Confcommercio Pistoia e Prato e Fipe in collaborazione con la rete regionale di Vetrina Toscana, si terrà negli spazi della Cattedrale ex Breda dal 22 al 25 aprile prossimo e vedrà di nuovo quaranta ristoranti offrire per quattro

giorni un menù di ottanta portate, rappresentando di fatto il ristorante più grande della Toscana. L'obiettivo è quello di bissare l'ottimo bilancio dell'edizione 2015, che ha visto la presenza di ben 38mila visitatori. Non solo cibo da mangiare, però. Il programma prevede infatti anche esibizioni dei migliori chef del territorio e italiani, approfondimenti sull'enogastronomia con esperti del settore e un'ampia panoramica sul territorio grazie alla presenza di venti produttori locali.

**L'EVENTO** andato in scena ieri a Milano ha visto la realizzazione di un percorso multisensoriale, tra proiezioni video e degustazioni, nei sapori della Toscana e aveva come obiettivo quello di far vivere ai partecipanti un'esperienza il più possibile realistica (oltre che gustosa) del nostro territorio. L'idea dei ristoratori promotori di «La Toscana in bocca» era proprio quello di cogliere l'occasione dell'Expo per promuovere a Milano le eccellenze gastronomiche del territorio toscano e, in parti-

colare, di quello pistoiese. A divertire il pubblico del Circolo del Commercio ci ha pensato soprattutto Checco Bugiani (della Locanda del Capitano) che, insieme a Vincenzo Volpe di Toscana Fair e a David Mesi di Valerio Ricevimenti hanno scherzosamente sfidato chef meneghini del calibro di Roberto Conti, Gaetano Simionato e Felice Lo Basso lavorando su alcuni prodotti di qualità del territorio pistoiese, come le carni di maiale del Savigni di Pavana, la ricotta delle Roncacce di Cutigliano e il mirtillo dell'Abetone. Tradizione contro innovazione, con i toscani rispettosi delle ricette classiche e i lombardi impegnati in innovative rivisitazioni.

**ALLA PRESENTAZIONE** milanese della «Toscana in bocca» hanno partecipato le aziende Norcineria Da Romolo, Valerio Ricevimenti, Locanda Capitano del Popolo, ristorante Corradossi, Locanda La Bussola da Gino, La Bettola, Panificio Giuntini, Toscana Fair, Caffè Biondi e Moka J-Enne.



**AZIENDE E RISTORANTI** Alla trasferta milanese, guidata dai rappresentanti di Confcommercio, hanno partecipato esponenti della gastronomia di qualità del nostro territorio e alcuni titolari di locali



# Pistoia Montecatini **2**

MERCOLEDÌ 14 ottobre 2015

In vetrina «La Toscana in bocca» della ristorazione pistoiese **COSTA** ■ A pagina 4

