

LA CITTA' E GLI EVENTI



MORENO IANDA
I PROTAGONISTI NON HANNO
LAVORATO SOLO PER SE'
HANNO FATTO GRUPPO



TOSCANA IN BOCCA

«Un successo, la rifaremo anche nel 2017»

OLTRE 40mila presenze, di cui il 30% da fuori provincia, circa 38mila portate somministrate, 27 eventi collaterali, quasi 700 bambini nell'area giochi. Sono i numeri di un successo, quelli di Toscana in Bocca, la rassegna di cucina, che si è chiusa il 25 aprile alla «Cattedrale» dell'ex Breda. Con la terza edizione dell'evento, realizzato da Confcommercio e Consorzio turistico città di Pistoia,

nell'ambito del circuito promozionale di Vetrina Toscana, gli obiettivi prefissati fin dal primo anno sono stati raggiunti. Come hanno spiegato il direttore Confcommercio, Tiziano Tempestini e il presidente Fipe, Moreno Ianda, gli organizzatori e i ristoratori volevano creare una manifestazione «identificativa per la città e di valorizzazione dell'enogastronomia toscana, e ci sono riusciti crescen-

do e strutturandosi sempre di più sia per quanto riguarda l'organizzazione, in modo da poter dare un servizio di qualità a numeri elevati di persone, sia nel palinsesto, per garantire eventi durante tutto l'arco della giornata che completano l'offerta dell'iniziativa.

ANCHE in vista dell'appuntamento del 2017 con Pistoia capitale della cultura, Confcommercio e Consorzio turistico esprimono

grande soddisfazione per la strada percorsa finora, e si impegnano fin da subito per sviluppare e ottimizzare l'edizione del tutto speciale del prossimo anno. In quest'ottica sono stati potenziati i mezzi di comunicazione del web e dei social network in modo da rendere le informazioni e gli aggiornamenti sulla manifestazione, accessibili a tutti, anche a chi risiede fuori regione o, addirittura, all'estero.



I numeri

Le presenze

I visitatori sono stati oltre 40mila: circa il 30% proveniva da fuori provincia e da fuori regione. Le portate somministrate sono state quasi 38mila, per una media di mille e 200 per ogni stand



Eventi collaterali

I bambini ospitati all'interno dell'area giochi e al centro della «Cattedrale» hanno raggiunto quota 700. Circa 150 i partecipanti ai laboratori «Piccoli chef crescono» pensati per i più giovani

LE NOSTRE ECCELLENZE

IL VOTO AL MIGLIOR PIATTO

ALLE 21 CONFRONTO FRA GLI CHEF CHE SI SFIDERANNO CON LE PROPRIE RICETTE SUL FAGIOLO DI SORANA, ALLE 22 IL CONCERTO DEI TARABARALLA SEGUITO DALLA PREMIAZIONE DEL MIGLIOR PIATTO

«La Toscana in bocca» al gran finale Una giornata dedicata ai bambini

Divertente la sfida fra politici: ha vinto il dolce di Massimo Baldi

TOLTE AGENDE, telefonini e “campagne elettorali” estemporanee, i politici di Pistoia sabato sera hanno accettato la sfida della Confcommercio e all'interno de “La Toscana in bocca” hanno indossato i grembiuli di “ordinanza” per cucinare insieme agli chef pistoiesi sotto lo sguardo attento di una giuria selezionata. Un vero e proprio spettacolo fuori dall'ordinario che per la prima volta ha permesso di osservare la deputata Caterina Bini, il consigliere regionale Massimo Baldi, il presidente della provincia Rinaldo Vanni e il consigliere comunale Riccardo Trallori dietro ai fornelli. E se per alcuni di loro la cucina non è un'abitudine quotidiana, altri invece hanno svelato di amare le pentole a casa.

«Sì, amo cucinare - ha raccontato Caterina Bini affiancata dallo chef Moreno Ianda per la preparazione di una farinata tutta particolare - Ho poco tempo ma quando posso mi dedico totalmente ai fornelli». Non è così per Rinaldo Vanni che sabato sera si è improvvisato in cucina affiancato da Paola Pazzaglia de La Bettola. Per il presidente della Provincia cucinare a «La Toscana in bocca», visitata da migliaia di cittadini, è stato un vero e proprio esperimento. «A casa, per fortuna - ha detto sorridendo - ci pensano altre persone. Non sono molto portato».

Il consigliere comunale Riccardo Trallori ha invece confessato di cucinare spesso per i suoi genitori ed in effetti se l'è cavata benissimo nella preparazione di un dolce al cioccolato in stile vegano affiancato da Francesca Lughero



La deputata Caterina Bini insieme allo chef Moreno Ianda nella sfida a «La Toscana in bocca»

TANTA GENTE
Migliaia di visitatori
Oggi ci sarà anche lo chef stellato Igles Corelli

dell'Albero vita vegan. Esperto ai fornelli anche Massimo Baldi che spesso si è ritrovato a preparare spuntini alle proprie figlie: «Sono ancora sane e salve - ha commentato - Credo di cavarmela ai fornelli». E proprio Baldi alla fine l'ha spuntata su tutti grazie al dolce con una base di rosmarino e pesche sciroppate proposto dal caffè

Biondi e da Loredana Rossellini che lo ha assistito.

Intanto oggi ultimo giorno de «La Toscana in bocca». Protagonisti della mattinata alla Cattedrale ex Breda saranno i bambini, con i laboratori “Piccoli Chef Crescono” a cura di WonderPark in collaborazione con Mukki Latte. I bambini si diletteranno alle 12 e alle 15 nella preparazione della pizza in compagnia dei loro personaggi preferiti: i Minions. Alle 17 saliranno sul palco i macellai Federcarni Confcommercio che lavoreranno le carni bianche per i ristoratori de «La Toscana in bocca» i quali, a loro volta, mostreran-

no come valorizzare al meglio i tagli. A seguire, alle 18, sarà la volta del talk show «Toscana: prodotti enogastronomici d'eccellenza» condotto da Luca Managlia con gli esperti del settore. Alle 19 il momento aperitivo allo stand Voronoi con dj Andrea Leporatti lascerà il posto alle 21 al confronto fra gli chef de «La Toscana in Bocca» che si sfideranno con le proprie ricette sul fagiolo di Sorana. Alle 22 il concerto dei TaraBaralla che sarà seguito dalla premiazione del miglior piatto votato proprio dai visitatori. Ospite speciale della serata il noto chef stellato Igles Corelli.

ALLA "CATTEDRALE"

Toscana in bocca tanti eventi per la giornata conclusiva

► PISTOIA

Tante le iniziative in programma oggi per la giornata finale de La Toscana in Bocca 2016. Protagonisti della mattinata alla "Cattedrale" delle ex Breda saranno i bambini, con i laboratori "Piccoli Chef Crescono" a cura di WonderPark, in collaborazione con Mukki Latte. I bambini si diletteranno alle 12 e alle 15 nella preparazione della pizza in compagnia dei loro personaggi preferiti: i Minions.

Alle 17 saliranno sul palco i macellai Federarni Confcommercio, che lavoreranno le carni bianche per i ristoratori presenti alla manifestazione, i quali, a loro volta, mostreranno come valorizzare al meglio i tagli di carne.

A seguire, alle 18, sarà la volta del talk show "Toscana: prodotti enogastronomici d'eccellenza", condotto da Luca Managlia con gli esperti del settore.

Alle 19, il momento aperitivo allo stand Voronoi, con Dj Andrea Leporatti, che poi lascerà il posto, alle 21, al confronto fra gli chef della Toscana in Bocca, che si sfideranno con le proprie ricette sul fagiolo di Sorana.

Alle 22, il concerto dei TaraBaralla, che sarà seguito dalla premiazione del "Miglior Piatto" votato proprio dai visitatori. Ospite speciale della serata il noto chef stellato Iglés Corelli.

Per quanto riguarda la serata di sabato il momento più seguito è stata la sfida ai fornelli tra politici. Hanno accettato di cimentarsi con sughi e contorni la parlamentare Caterina Bini, il consigliere regionale Massimo Baldi, il presidente della Provincia e sindaco di Monsummano Rinaldo Vanni e il consigliere comunale Riccardo Trallori. Loro partner erano professionisti del settore: Moreno Ianda (La Busola da Gino), Paola Pazzaglia (La Bettola), Loredana Rosellini (Caffè Biondi) e Francesca Lusighiero (Alberovita Vegan Restaurant). Grande impegno di tutti, ma alla fine la vittoria è andata a Massimo Baldi, in coppia con Loredana Rosellini.

LA CITTA' E GLI EVENTI



I numeri

Le aziende

Sono 35 gli stand di somministrazione presenti ciascuno dei quali realizzerà due ricette tipiche della cucina regionale assortite fra antipasti, primi, secondi e dessert

Studenti in azione

Fondamentale la collaborazione con l'istituto alberghiero di Montecatini. I ragazzi hanno l'occasione di mettere in pratica ciò che stanno studiando

Dibattiti, eventi e tanti ospiti in Cattedrale

COLORI, sapori ma soprattutto impegno e qualità. C'erano tutti, ieri, gli ingredienti che hanno contribuito a rendere l'evento «Toscana in bocca» (alla Cattedrale di via Pertini fino a lunedì) un appuntamento annuale conosciuto in tutta la regione. Non a caso a tagliare il nastro insieme alla Confcommercio, al Comune di Pistoia e ai ristoratori che hanno preso parte a questa edizione, non è voluto mancare l'assessore alle attività produttive della Regione Toscana Stefano Ciuoffo entusiasta del percorso allestito in quelle che un tempo erano le fabbriche dell'ex Breda. «Ricordo bene questo luogo

– ha detto – è un simbolo per la città ed oggi vedere tanto impegno all'interno è sicuramente bello. Eventi del genere contribuiscono a rendere Pistoia attrattiva dal punto di vista turistico. La Regione punta proprio a questo – continua – A valorizzare città, che non vanno assolutamente chiamate minori, perchè rappresentano tutti i giorni un'occasione da cogliere al volo». Intenso il programma in Cattedrale dove i veri protagonisti saranno i ristoratori e le aziende che hanno contribuito, partecipando, a rendere la provincia, fino al 25 aprile, una vera e propria meta

del gusto. Tavole rotonde, cooking show, oltre agli stand locali ed una selezione di produttori locali sono solo alcune delle attrazioni presenti nell'area espositiva. Non potrà mancare un dibattito su «Pistoia Città della Cultura 2017» (oggi alle 18).

E NON mancheranno gli ospiti. Torneranno in città per l'occasione i campioni di Masterchef, fortunato programma in onda su Sky. Erica Liverani, vincitrice della quinta stagione, insieme a Lorenzo De Guio, terzo classificato, saranno protagonisti della giornata di oggi con un proprio stand,

nel quale i tanti visitatori potranno assaporare i gusti e i sapori «fuori toscana», preparati proprio dalle loro mani. Spazio anche ai bambini con i laboratori di Wonder Park. Alle 17 i macellai di Federarni saliranno sul palco della Cattedrale per mostrare ai presenti come si lavora la carne, trasformandola in pronti a cuocere. Saranno poi gli stessi politici che alle 21 vestiranno i panni di cuochi affiancati di ristoratori de La Toscana in bocca. Infine concerto dei Twister's che movimenteranno l'atmosfera a ritmo di swing e rock'n'roll.

Michela Monti

Pistoia Montecatini **2**

SABATO 23 aprile 2016

**SUCCESSO «TOSCANA IN BOCCA»
CONCORSO RISTORANTI: OGGI
LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE**



CAPITALE DEL GUSTO

SERVIZI ■ Alle pagine 2 e 3

C'è il pienone a Toscana in Bocca

Quattromila presenze nella prima serata. Il programma di oggi della kermesse enogastronomica

PISTOIA

È partita bene questa terza edizione di "Toscana in Bocca", la kermesse dedicata all'enogastronomia regionale allestita alla "Cattedrale" dell'ex Breda, in via Pertini. Venerdì, prima serata, ha fatto contare 3.500-4.000 presenze, più o meno in crescita del 50% rispetto alla edizione 2015. E anche ieri sera sotto alle volte della "Cattedrale" erano migliaia i pistoiesi che circolavano tra gli stand di bar, ristoranti e aziende doc, assaggiando e sorseggiando quanto di meglio il territorio pistoiese (e non solo) è capace di offrire.

I conti si faranno solo alla fine, domani sera, ma ieri pomeriggio il direttore di Concommercio, Tiziano Tempestini, era visibilmente soddisfatto di come stava andando questa terza edizione. Ricordiamo che "Toscana in Bocca" è un progetto targato Concommercio, Consorzio turistico Città di Pistoia e Vetrina Toscana.

Ieri i visitatori hanno cominciato a crescere già dal pomeriggio. Alle 17 in molti hanno seguito i macellai di Federcarni che hanno mostrato ai presenti come si lavora la carne, trasformandola in pronti a cuocere. Uno dei tanti appuntamenti di "show cooking" presenti nel programma.

A ruota si è svolta la chiacchierata, condotta da Serena Magnanensi, sul tema di "Pistoia capitale della cultura 2017", con il sindaco Bertinelli, il presidente della Camera di commercio Stefano Morandi, il presidente eletto della Fondazione Cassa di risparmio di Pistoia e Pescia Luca Iozzelli e il direttore di Concommercio Tiziano Tempestini. In serata non è mancato la musica, prima con l'aperitivo con il dj Emiliano Marchini e poi con il concerto dei Twister's.

E quella di oggi si preannuncia un'altra giornata piena di appuntamenti interessanti. La vincitrice di Masterchef 5, Erica Liverani e Lorenzo de Guio, terzo classificato del talento show culinario più famoso d'Italia, saranno protagonisti di sfide, dimostrazioni, laboratori e altro ancora.

Alle 12 e alle 15 i più piccoli potranno dilettarsi nella preparazione delle "lasagne della nonna", il laboratorio realiz-



I tavoli affollati della Cattedrale durante Toscana in Bocca, ieri sera attorno alle 20 (foto Lorenzo Gori)

zato da Wonderpark che, per l'occasione, vedrà la collaborazione dei finalisti di Masterchef.

Alle 17 Lorenzo de Guio, insieme ai macellai di Federcarni - Concommercio, salirà sul palco della Cattedrale per

mostrare le lavorazioni della carne, dal prodotto ai pronti a cuocere. Erica Liverani alle 18 presenterà il suo libro "A piccoli passi. La mia cucina stagionale", con la collaborazione di Daniela Mugnai.

A seguire i presenti saranno

intrattenuti da un aperitivo con dj Jimmy Canonaco a ritmo di musica revival-house.

Sempre i protagonisti di Masterchef saranno al centro del palco alle 21 con il Cooking Show "Mystery Box", durante il quale dovranno realiz-

zare le ricette con i prodotti tipici toscani.

La serata si concluderà alle 22 con un evento speciale, "Mohabitat" realizzato con installazioni video, video appena e dj set.

Fabio Calamati

IL TIRRENO

€ 1.20 ANNO 140 - N° 112
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
ART. 2, COMMA 20/B LEGGE 662/96 - LIVORNO
www.iltirreno.it

DOMENICA 24 APRILE 2016

EDIZIONE PRATO ~ PISTOIA ~ MONTECATINI

Codice ISSN online 2499-3263

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
VIALE ALFIERI, 9 LIVORNO - TEL. 0586/220111

PISTOIA: VIA C. TRINCI, 2 - TEL. 0573/97791 MONTECATINI: TEL. 0572/772461
PRATO: P.ZZA S. MARCO, 4 - TEL. 0574/606015

* PISTOIA ALL'INSEGNA DEL GUSTO



"Toscana in Bocca": lo show delle eccellenze enogastronomiche

(foto Gori)

Parte bene Toscana in Bocca

Nel primo giorno della rassegna enogastronomica 4000 presenze

■ IN CRONACA



STEFANO CIUFFO
«FUORI DA FIRENZE E DALLE
ALTRE GRANDI CITTA', CI SONO
OCCASIONI DA COGLIERE»



TIZIANO TEMPESTINI
'TOSCANA IN BOCCA'
E' UNA GRANDE RETE DI IMPRESE
DI QUALITA' E PASSIONE


WWW.LATOSCANAINBOCCA.IT





RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE
IN BOCCA³
Pistoia

22-25 APRILE 2016
 SPAZIO ESPOSITIVO "LA CATTEDRALE"
 VIA PERTINI - PISTOIA
Orari apertura: Inaugurazione Venerdì 22 ore 17.00-24.00
 da Sabato 23 a Lunedì 25 ore 11.30-24.00

SPONSOR: 
 CON IL CONTRIBUTO DI: 
 COLLABORAZIONI: 
 PARTNER: 
 MEDIA PARTNER: 
 PARTNER ETICO: 

LA CITTA' DA MANGIARE

L'APPUNTAMENTO

DOMANI ALLE 16 NELL'AMBITO DE «LA TOSCANA IN BOCCA» SI SVOLGERA' ANCHE LA PREMIAZIONE DELL'INIZIATIVA «RISTORANTI AL TOP» PROMOSSA DA «LA NAZIONE» E CONFCOMMERCIO

Sapori tipici, tanti stand e musica «La Toscana in bocca» apre le porte

Alla «Cattedrale» dell'ex Breda, da oggi fino a lunedì

E' ARRIVATO il giorno del gran debutto per la terza edizione di «La Toscana in Bocca», la rassegna di cucina e tradizione toscana promossa da Confcommercio, Consorzio turistico città di Pistoia, in collaborazione con i ristoratori locali e Vetrina Toscana. Alle 16.45 gli spazi espositivi della «Cattedrale» ex Breda di via Pertini apriranno le porte ai visitatori che per quattro giorni potranno gustare i sapori tipici dell'enogastronomia toscana e scoprire l'ampia offerta di piatti preparati dai ristoratori pistoiesi e non solo. Alle 18, la diretta speciale della trasmissione di Tvl «Un posto a tavola», darà il via ad un ricco calendario di eventi e iniziative che intratterranno cittadini e turisti con tante sorprese.

PRIMO appuntamento, alle 20.30 con la degustazione a cura del Piccolo birrifico clandestino,



Lorenzo De Guio ed Erica Liverani, il terzo e la vincitrice di Masterchef 5, domani e domenica saranno fra gli stand de «La Toscana in bocca»

attivo dal 2010 sul territorio di Livorno e specializzato nella produzione artigianale di birra ad alta fermentazione, che vanta ben 14 etichette. A seguire la serata sarà animata dall'intrattenimento musicale degli Shabardoga a ritmo di Rock'n'roll.

Nell'ambito di Toscana in bocca, oggi alle 16, saranno inoltre consegnati i premi per «Ristoranti al top», l'iniziativa promossa da La Nazione e Confcommercio.

DOMANI, domenica e lunedì gli stand resteranno aperti dalle 11.30 a mezzanotte, affiancati da numerose iniziative che vedranno anche la presenza di Erica e Lorenzo della trasmissione televisiva Masterchef 5 nelle giornate di domani e domenica. È possibile consultare il programma de La Toscana in Bocca sul sito www.latoscanainbocca.it oppure seguendo la pagina facebook «La Toscana in Bocca». A Pistoia.



L'OSPITE

L'assessore Stefano Ciuoffo in prima fila

CI SARÀ anche l'assessore regionale al turismo e alle attività produttive, Stefano Ciuoffo (nella foto), oggi alle 17, a tagliare il nastro di «Toscana in bocca», la rassegna enogastronomica promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e in collaborazione con Vetrina Toscana, nell'ambito di un progetto di Regione e Unioncamere Toscana ideato per promuovere ristoranti e botteghe che valorizzano i prodotti del territorio. Il ristorante dell'area espositiva resterà aperto dalle 11 alle 24 nei domani, domenica e lunedì.

Quattro giorni di buona cucina toscana

“La Toscana in bocca” da oggi fino al 25 aprile nella Cattedrale ex Breda: tra le novità piatti per celiaci e vegani

PISTOIA

Quattro giorni all'insegna della buona cucina toscana, dove i protagonisti saranno sapori e prodotti tipici del territorio. Da oggi e fino a lunedì 25 aprile, la Cattedrale di via Pertini torna a ospitare La Toscana in bocca. La kermesse culinaria, giunta alla terza edizione, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme a produttori e ristoratori locali, e in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana.

Un viaggio nei sapori regionali attraverso i piatti più tradizionali, diventato ormai appuntamento fisso per gli appassionati dell'enogastronomia. Sessantamila i visitatori nelle scorse due edizioni, e una manifestazione che torna con un calendario ricco di eventi. Trentacinque gli stand di produttori e ristoratori della provincia, e non solo. Un ricco menù da degustare, con una scelta fra oltre settanta piatti. Dagli antipasti ai primi, dai secondi ai dessert. Tra le novità di questa terza edizione, anche piatti per celiaci e vegani, e menù pensati per i bambini. La formula della kermesse è la stessa delle passate edizioni, ma il calendario degli appuntamenti in programma si arricchisce e offre opportunità per diversi target di pubblico. Nella tarda mattinata e nel primo pomeriggio

laboratori “Piccoli chef crescono” con intrattenimento per bambini, a cura di Wonderpark. E nell'intero arco delle giornate spazio a dibattiti, gare ai fornelli, show coking, lezioni di cucina aperte a tutti, ma anche presentazione di libri e serate all'insegna della musica con Shabardoga, Twisters e Tarabaralla.

Ospiti speciali di sabato 23 e

domenica 24, Erica Liverani e Lorenzo De Guio di Masterchef 5, che si diletteranno nella preparazione di piatti all'interno dello stand speciale “Fuori Toscana”. Non solo cucina, però, perché sabato alle 18 il dibattito sarà dedicato al 2017. Anno di Pistoia Capitale italiana della cultura. Un'occasione per coniugare arte, cultura e acco-



Tutto pronto per la terza edizione della Toscana in bocca (foto Gori)

glienza turistica con la diffusione dei buoni sapori della cucina tipicamente toscana, per un turismo slow e sostenibile. Come di consueto, l'azienda Zona Market di Sant'Agostino è il fornitore ufficiale della manifestazione, mentre ad adornare di verde l'ambiente della Cattedrale saranno le piante del vivaio Mati.

Il taglio del nastro per La Toscana in bocca è questo pomeriggio alle 16,45. A seguire, dalle 20,30 in avanti, degustazioni di birra a cura del Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno, specializzato nella produzione artigianale di birra ad alta fermentazione. La serata sarà poi animata dall'intrattenimento musicale degli Shabardoga a ritmo di

rock'n'roll. Sabato 23, domenica 24 e lunedì 25 gli stand resteranno aperti dalle 11,30 a mezzanotte. L'ingresso è gratuito. Il programma completo della manifestazione è consultabile su www.latoscaininbocca.it e sulla pagina Facebook “La Toscana in Bocca. A Pistoia”.

Valentina Vettori

© RIPRODUZIONE RISERVATA/Quattr

WWW.LATOSCANAINBOCCA.IT

RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE **3**

LA Toscana IN BOCCA

Pistoia

Emozioni da gustare

22-25 APRILE 2016

SPAZIO ESPOSITIVO “LA CATTEDRALE”
VIA PERTINI - PISTOIA

Orari apertura: Inaugurazione Venerdì 22 ore 17.00-24.00
da Sabato 23 a Lunedì 25 ore 11.30-24.00

SPONSOR

CON IL CONTRIBUTO DI

COLLABORAZIONI

PARTNER

MEDIA PARTNER

PARTNER ETICO


WWW.LATOSCANAINBOCCA.IT



RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE
IN BOCCA 3
Pistoia

22-25 APRILE 2016
SPAZIO ESPOSITIVO "LA CATTEDRALE"
VIA PERTINI - PISTOIA
Orari apertura: Inaugurazione Venerdì 22 ore 17.00-24.00
da Sabato 23 a Lunedì 25 ore 11.30-24.00

CON IL CONTRIBUTO DI 

FORNITORE UFFICIALE  **dedico**

MAIN SPONSOR 


CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCE DI PISTOIA E PRATO

SPONSOR   

CON IL CONTRIBUTO DI 

COLLABORAZIONI    

PARTNER    

MEDIA PARTNER    

PARTNER ETICO 

Il rilancio? Va preso per la «gola» La buona tavola trascina l'economia

Pistoia, torna «La Toscana in bocca». Previste presenze da record

■ FIRENZE
NEL 2017 Pistoia sarà capitale europea della cultura e «La Toscana in Bocca», quattro giorni (dal 22 al 25 aprile) ad alta qualità culinaria, è una delle prime tappe nel cammino che avvicina la città al momento in cui si accenderanno i riflettori europei. L'area scelta per questa terza edizione è ancora una volta 'La Cattedrale ex Breda'. La rassegna, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana ideato per promuovere ristoranti e botteghe che valorizzano i prodotti del territorio, è stata presentata ieri in Palazzo Strozzi Sacratini dall'assessore al turismo Stefano Ciuoffo, dal sindaco di Pistoia, Samuele Bertinelli, e dal direttore Confcommercio Pistoia Prato e Firenze, Tiziano Tempestini. Solo due edizioni all'attivo e già numeri interessanti per lo sviluppo del set-



Focus

Quattro giorni di alta cucina

La kermesse, promossa da Confcommercio in collaborazione con Vetrina Toscana, prenderà il via il 22 aprile e proseguirà fino al 25. L'area scelta per la terza edizione dell'evento è 'La Cattedrale ex Breda'

tore enogastronomico del territorio. Prima di tutto le presenze: sono praticamente triplicate in due anni passando da 20mila a 60mila. Per un totale di 40mila pasti serviti.

Gli stand presenti, e selezionati



AL LAVORO Uno degli stand all'ultima edizione della manifestazione

per la loro produzione di alta qualità legata al territorio sono 35 e, mediamente, lo scorso anno hanno preparato circa mille portate l'uno. Volutamente calmierato, per sfruttare la spinta pubblicitaria dell'evento, il prezzo dei piatti

somministrati (fra i 3 e gli 8 euro). La manifestazione ha anche creato oltre 150 posti di lavoro e il volume della movimentazione economica aggregata nei 3,5 giorni dell'evento (somministrazione e costi dei servizi per la realizzazio-



Alla seconda edizione hanno partecipato 60mila persone e sono stati preparati 40mila pasti

ne dell'iniziativa al netto della ricaduta per i ristoranti nei periodi successivi alla manifestazione) è di oltre 200.000 euro. Noto, anche se non facilmente calcolabile, l'indotto pubblicitario successivo per il territorio.

La quattro giorni dedicata alle tradizioni pistoiesi e toscane in generale, offrirà anche un programma denso di iniziative, vincitori di Master Chef compresi. Attenzione particolare sarà rivolta anche a celiaci e vegani e, naturalmente, ai più piccoli. Oltre alle degustazioni si potranno acquistare prodotti locali da produttori ed espositori che guideranno i visitatori alla scoperta delle eccellenze della provincia pistoiese. A tutela della tradizione enogastronomica regionale, le aziende partecipanti dovranno, secondo il regolamento, somministrare esclusivamente piatti ispirati alla tradizione toscana attraverso l'utilizzo di ingredienti del territorio.

Pa.Fi.

LE NOSTRE ECCELLENZE

APPUNTAMENTO FISSO

DOPO IL SUCCESSO DELLE EDIZIONI PRECEDENTI CON OLTRE 60MILA VISITATORI, DAL 22 AL 25 APRILE «LA TOSCANA IN BOCCA» SARA' IN VIA PERTINI

Ritorna «La Toscana in bocca» I grandi piatti alla Cattedrale

Oltre 35 stand ed eventi per quattro giorni. Tutto il programma



SCATTA il conto alla rovescia per «La Toscana in bocca» che, dopo il successo degli scorsi anni, con oltre 60mila visitatori, diventa così appuntamento fisso per gli amanti della buona cucina. Il format si conferma quello vincente delle precedenti edizioni con un palinsesto ricco di eventi e novità per tutti i target di pubblico: sono 35 gli stand di somministrazione presenti, ciascuno dei quali realizzerà due ricette tipiche della cucina regionale assortite fra antipasti, primi, secondi e dessert. Saranno presenti nel menù anche piatti per celiaci e vegani e non mancheranno le pietanze dedicate ai bambini. L'offerta sarà affiancata da una selezione di produttori ed espositori locali presso cui i visitatori potranno degustare ed acquistare i prodotti tipici e allo stesso tempo conoscere alcune delle realtà della provincia che operano per la promozione del settore enogastronomico e per un'alimentazione salutare.

LA MANIFESTAZIONE, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che

utilizzano i prodotti del territorio, prosegue il percorso di valorizzazione della ristorazione regionale e della sua tradizione. La manifestazione, che si svolgerà dal 22 al 25 aprile alla «Cattedrale» dell'ex Breda, è stata presentata ieri a Firenze nella sede della Regione.

«Un appuntamento che si rinnova nel segno della tradizione e della volontà di puntare, se ancora ce ne fosse bisogno, sulla tipicità dei prodotti del territorio, carte vin-

centi che hanno decretato il successo delle precedenti due edizioni», ha detto l'assessore regionale al turismo, Stefano Ciuoffo. «Il nostro territorio conta infatti oltre mille e 600 imprese di somministrazione alimentare, che offrono un servizio centrale non soltanto per le sue positive ricadute economiche e occupazionali, turistiche e commerciali, ma anche come espressione viva della civiltà, delle tradizioni e della cultura dei pistoiesi», ha aggiunto il sindaco di Pistoia, Samuele Bertinelli.

Ospiti speciali della terza edizione saranno Erica Liverani e Lorenzo De Guio, rispettivamente la vincitrice e il terzo classificato di Masterchef 5, che per due giorni alterneranno la preparazione di propri piatti all'interno di un proprio stand speciale.

«**PISTOIA** si appresta a divenire Capitale della cultura 2017 e noi ci impegneremo per essere all'altezza valorizzando con questo evento l'intera città – sottolinea

BIGLIETTO DA VISITA
Tempestini (Confcommercio)
«Un esempio del vivere toscano che piace all'estero»

Tiziano Tempestini, direttore Confcommercio di Pistoia e Prato –. «La Toscana in bocca» potrebbe divenire il biglietto da visita per promuovere ovunque il vivere toscano e siamo pronti, se la Regione fosse disponibile, a presentarci anche in contesti internazionali».

Proprio durante le quattro giorni della «Cattedrale» saranno anche premiati i vincitori dell'iniziativa «Ristoranti al top», promossa da La Nazione e Confcommercio. L'appuntamento è per sabato 23 alle 16.



Erica Liverani e Lorenzo De Guio, protagonisti di Masterchef 5, saranno i testimonial dell'evento

Pistoia Montecatini **2**

GIOVEDÌ 14 aprile 2016

AZIENDE AL VINITALY, ASSUNZIONI E «LA TOSCANA IN BOCCA» SERVIZI ■ Alle pagine 4 e 5



CAPITALE DEL GUSTO

La cucina toscana nel piatto di Pistoia

Dal 22 al 25 aprile ricette tipiche e incontri

La cultura è servita. Pistoia dopo il successo degli scorsi anni porta i sapori e le tradizioni enogastronomiche toscane a tavola, dal 22 al 25 aprile per la terza edizione de *La Toscana in bocca*. Nell'area «La Cattedrale Ex Breda» trentacinque ristoratori proporranno ciascuno due ricette tipiche della cucina regionale assortite fra antipasti, primi, secondi e dessert, più piatti per celiaci e vegani e pietanze dedicate ai bambini. Produttori della zona esporranno le proprie specialità, mentre nello spazio eventi ci saranno laboratori per piccoli cuochi, sfide in cucina e dibattiti come quello su Pistoia Capitale della Cultura 2017 (la kermesse è inserita nel dossier dell'evento) e la filiera corta. I visitatori potranno ammirare all'opera chef e macellai, che si esibiranno in cooking show tra i fornelli. Ospiti speciali sono Erica Liverani e Lorenzo De Guio, la vincitrice e il terzo classificato del talent Masterchef 5: per due giorni si alterneranno nella preparazione di ricette all'interno dello stand speciale «Fuori Toscana». Erica presenterà anche il suo libro *A piccoli passi - La mia cucina stagionale* svelando piccoli e grandi segreti per preparare piatti da masterchef. L'iniziativa è promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e in collaborazione con Vetrina Toscana. «Un appuntamento che si rinnova nel segno della tradizione e della volontà di puntare, se ancora ce ne fosse bisogno, sulla tipicità dei prodotti del territorio», ha dichiarato l'assessore al Turismo della Regione Toscana Stefano Ciuoffo. «In Toscana si viene per i paesaggi, per l'arte, per mille ragioni, ma anche perché si mangia bene e si beve meglio».

Ivana Zuliani





Dal 22 al 25 aprile all'Ex Breda di Pistoia
Torna "La Toscana in bocca"
 rassegna per riscoprire la cucina
 e le tradizioni della tavola

► PISTOIA

Dal 22 al 25 aprile presso l'area espositiva "La Cattedrale Ex Breda" a Pistoia si terrà la terza edizione de "La Toscana in Bocca", rassegna di cucina e tradizione toscana promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e con la collaborazione di Vetri-
 na Toscana. Il programma prevede tavole rotonde e cooking show, oltre agli stand dei ristoranti ed una selezione di produttori locali. Ci sarà anche spazio per parlare di Pistoia Città della Cultura 2017, con la cittadina toscana protagonista anche della cultura enogastronomica. La manifestazione è stata presentata ieri a Firenze nella sala stampa della giunta regionale a Palazzo Strozzi Sacratini. Sono intervenuti l'assessore alle attività produttive, turismo e commercio Stefano Ciuoffo, il sindaco di Pistoia Samuele Bertinelli e il direttore Confcommercio Pistoia Prato e Firenze Tiziano Tempestini. ◀







WWW.LATOSCANAINBOCCA.IT

CON IL PATROCINIO DI     

FORNITORE UFFICIALE **ZONA**  **dèdico** 

MAIN SPONSOR 




LA  **toscana**

RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE **3**
IN BOCCA
Pistoia

22-25 APRILE 2016
 SPAZIO ESPOSITIVO "LA CATTEDRALE"
 VIA PERTINI - PISTOIA

SPONSOR   

CON IL CONTRIBUTO DI 

COLLABORAZIONI            

PARTNER       

MEDIA PARTNER    

PARTNER ETICO 

BILANCIO DELL'EDIZIONE 2016

Toscana in Bocca, un visitatore su tre è venuto da fuori

PISTOIA

Un più 10% di presenze rispetto al 2015 che lancia la terza edizione di "Toscana in Bocca" verso un successo sempre più consolidato. Quarantamila i visitatori che quest'anno, dal 22 al 25 aprile, hanno riempito la Cattedrale di via Pertini, trasformata per il terzo anno consecutivo nel ristorante più grande della Toscana. Con 35 espositori locali e un menù per tutti i gusti con ben 70 pietanze, dall'antipasto al dessert, e piatti pensati per celiaci, vegani e gusti dei più piccoli, per un totale di 38.000 piatti serviti. Tanti i pistoiesi presenti, ma il

dato in crescita è soprattutto quello dei visitatori da fuori provincia, e addirittura fuori regione. Secondo il Consorzio turistico città di Pistoia – che durante la kermesse culinaria ha svolto un sondaggio - il 30% delle persone che hanno scelto "Toscana in Bocca" è arrivato da fuori provincia.

Una manifestazione che già per questa edizione si è fatta più "smart", puntando sempre più sulla promozione e la comunicazione sul sito internet e su Facebook, in vista dell'edizione 2017 che – Confcommercio promette – sarà "speciale", per l'anno di Pistoia Capitale italiana della cultura. Non solo

buona cucina, infatti, perché – come più volte ribadito dagli organizzatori – l'idea è quella di promuovere un contenitore di eccellenze del territorio che sappia coniugarsi con le ricchezze artistiche e culturali pistoiesi. Un evento catalizzatore di diversi interessi che diventi volano per il rilancio di un turismo slow e sostenibile.

«La forza di questa manifestazione – commenta Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia Prato – è il lavoro sinergico portato avanti da tutti gli operatori del settore, in particolare i ristoratori, che sono l'anima di "Toscana in Bocca". E a cui va il più gran-

de ringraziamento. Ma anche la varietà di eventi collaterali che l'iniziativa ha saputo promuovere. Dai talk-show su vari argomenti, ai cooking-show, dai laboratori per i bambini, ai dibattiti sul turismo enogastronomico.

«I numeri di questa edizione – conclude Tempestini – dimostrano che la manifestazione è ormai un punto di riferimento per pistoiesi e non solo. Anche per questo, negli anni a venire, l'impegno di tutti sarà quello di continuare a migliorare il livello di qualità e promuovere le eccellenze del nostro territorio».

Valentina Vettori

IL BILANCIO

Quarantamila visitatori alla Toscana in bocca

► PISTOIA

Quarantamila visitatori in quattro giorni. Sono questi i numeri record della terza edizione della Toscana in bocca.

La kermesse culinaria, all'insegna dei sapori tradizionali e della buona cucina toscana, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme a ristoranti e produttori locali, e in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana. Una manifestazione che si riconferma eccellenza del territorio in

grado di attirare migliaia di persone, ben oltre i confini della provincia. Quarantamila i visitatori alla Cattedrale di via Pertini - nelle due passate edizioni avevano sfiorato quota sessantamila in totale - e oltre duemila i tagliandi consegnati dai visitatori con il voto per decretare il piatto vincitore della manifestazione.

Al primo posto, per il terzo anno consecutivo, il ristorante dei fratelli Corradossi che ha battuto la concorrenza degli altri 34 stand con il suo tortino di melanzane, calamari e gambe-

ri. Al secondo posto, il sapore tradizionale della farinata di cavolo nero del ristorante La locanda del capitano del popolo di Checco Bugiani e sul terzo gradino del podio il polpo ubriaco del ristorante Quore di Quarrata. Mentre la gara culinaria con protagonista il fagiolo di Sorana è stata vinta dal ristorante Moreno Ianda della Locanda La bussola da Gino di Quarrata. Una terza edizione de La Toscana in bocca, quella conclusasi nella serata di lunedì 25 aprile, che si prepara già al 2017, anno di Pistoia capita-



Clienti a cena ad un ristorante della Toscana in bocca (foto Gori)

le italiana della cultura. La manifestazione di Confcommercio - come ribadito dal presidente Tiziano Tempestini a chiusura della quattro giorni culinaria - punta sempre più a farsi promotrice di un turismo slow e sostenibile, coniugando

la diffusione dei buoni sapori della cucina tipicamente toscana con le ricchezze artistiche e culturali della città. Per un'accoglienza turistica a tutto tondo in grado di coinvolgere sempre un pubblico sempre più vasto e variegato. (u.v.)

ANCHE PER QUEST'ANNO SARANNO 40 GLI STAND ALLA CATTEDRALE A DISPOSIZIONE DI RISTORATORI E PRODUTTORI CON I QUALI «TOSCANA IN BOCCA» VUOLE SODDISFARE OGNI TIPO DI TARGET

E' l'ora della buona cucina Torna «Toscana in bocca»

Dal 22 al 25 aprile la fiera dei ristoratori pistoiesi

LA FORMULA è la stessa, i ristoratori che hanno voglia di «mettersi in gioco» sempre di più. Tutto pronto per la terza edizione di «Toscana in bocca», la fiera della cucina toscana che quest'anno sarà organizzata nella cattedrale di via Pertini dal 22 al 25 aprile. Non manca quasi nessuno all'appello tra i ristoratori che nelle passate edizioni hanno fatto mangiare più di 60mila cittadini. Non solo, c'è ancora qualche posto libero. Chi volesse partecipare per la prima volta all'evento può farlo contattando Confcommercio entro e non oltre il 4 marzo. «Una conferma che arriva dai numeri - spiega Paolo Cavichio del consorzio turistico, ente che si occupa di tutta l'organizzazione -. Una prova tecnica per l'anno della cultura visto che anche la cucina tradizionale pistoiese è sicuramente una delle ricchezze del territorio». «Parliamo di un menù di circa 80 pietanze - sottolinea Marco Leporatti della Confcommercio -. Una rassegna che vede protagonisti i ristoratori non solo nella realizzazione dei piatti ma anche negli eventi collaterali che verranno organizzati, dove si faranno approfondimenti e veri e propri corsi».

Anche per il 2016 saranno 40 gli stand a disposizione di ristoratori e produttori con i quali La Toscana



Alcuni degli organizzatori e dei ristoratori che parteciperanno all'edizione 2016 di «Toscana in bocca»

in Bocca vuole soddisfare ogni tipo di target: la volontà è quella di dedicare uno spazio alla cucina vegetariana e uno a quella per celiaci, in modo da soddisfare le esigenze di due tipologie di consumatori che negli ultimi anni sono andate sempre più crescendo.

«**QUEST'ANNO** la manifestazione, pur restando concentrata sulle specialità toscane, getta lo sguardo anche al di fuori dei confini regionali con alcuni momenti di Fuori Toscana - aggiunge Leporatti - Sono infatti previsti spazi dedicati a piatti e prodotti provenienti da fuori regione».

CONFERMA anche da parte dei sostenitori dell'iniziativa. A riforni-

re i ristoratori per l'evento sarà «Zona market» di Sant'Agostino. Piantate per l'allestimento saranno fornite dall'azienda vivaistica Mati. Contribuiranno alla riuscita anche la Vi banca e la Camera di Commercio. All'organizzazione dei tavoli in fiera, dove i cittadini potranno degustare le varie pietanze, ci penserà come sempre «Valerio ricevimenti». Protagonisti anche i bambini grazie alla partecipazione dello staff di Wonder park che non solo organizzerà momenti ludici ma dedicherà ampi spazi a corsi di sensibilizzazione sulla buona nutrizione. La «Toscana in bocca» è sostenuta anche da acqua San Felice, Nuova Comauto, Moka J-Enne e Toscocell.

M.M.

Toscana in Bocca 2016 fa spazio anche a vegetariani e celiaci

La kermesse dedicata all'enogastronomia regionale in programma dal 22 al 25 aprile alla Cattedrale Quaranta i ristoratori che saranno ospitati dalla manifestazione. Ultime adesioni entro il 4 marzo

di **Valentina Vettori**

PISTOIA

La cultura culinaria torna protagonista a "La Toscana in Bocca", la kermesse dedicata all'enogastronomia regionale, giunta alla sua terza edizione. Dal 22 al 25 aprile la Cattedrale ex-Breda di via Pertini tornerà a riempirsi di stand, profumi e sapori della cucina toscana, ospitando 40 ristoratori locali, e non solo, con un menù di oltre 80 piatti.

Tra le novità dell'edizione 2016, la scelta di dedicare uno spazio alla cucina vegetariana e uno a quello per persone affette da celiachia, con piatti realizzati senza glutine. Una kermesse culinaria che già quest'anno, ma soprattutto in vista del prossimo in cui Pistoia sarà capitale italiana della cultura, punta a coniugare i buoni sapori della cucina tipicamente toscana con la diffusione della cultura del cibo buono e sano, insieme all'accoglienza turistica.

A sottolineare questo



Un'immagine della prima edizione (2014) di Toscana in Bocca (foto Lorenzo Gori)

aspetto è Paolo Cavicchio, presidente del Consorzio turistico Città di Pistoia - soggetto organizzativo dell'evento, insieme a Confcommercio - che rimarca la scelta del periodo in cui si svolgerà la manifestazione, il ponte del 25 aprile. «Ci aspettiamo una

grande affluenza di visitatori, ben oltre la provincia - spiega Cavicchio - e la volontà è quella di accoglierli nel migliore dei modi, così che l'intero comparto turistico possa trarne beneficio».

E i bilanci delle scorse edizioni lasciano ben sperare.

Oltre sessantamila i visitatori fra il 2014 e il 2015, e per quest'anno l'auspicio è di raddoppiare i numeri già registrati. Insomma, un appuntamento immancabile per gli appassionati della buona cucina. Un viaggio nei sapori toscani attraverso i piatti più

tradizionali, ma tante anche le rivisitazioni innovative in cui si diletteranno i ristoratori coinvolti.

E poi dibattiti, dimostrazioni culinarie, gare ai fornelli, show cooking e lezioni di cucina aperte a tutti. Mentre per i bambini sarà allestito uno spazio giochi a cura di Wonderpark, insieme ad attività di intrattenimento educativo sulla corretta alimentazione.

Come di consueto, sarà l'azienda Zona Market di Sant'Agostino il fornitore ufficiale della manifestazione, mentre ad adornare di verde l'ambiente della Cattedrale sarà Mati Piante.

Gli sponsor sono invece ViBanca, Camera di Commercio di Pistoia, Acqua San Felice, Nuova Comauto, Moka-Jenne e Toscocell. Confcommercio ricorda infine che ci sono ancora alcuni stand disponibili, e che entro il 4 marzo i ristoratori interessati potranno compilare la scheda di adesione sul sito www.confcommercio.ptpo.it.