

LA RASSEGNA

I NUMERI

NEI 4 GIORNI DI RASSEGNA SONO STATE SERVITE 22MILA PORTATE CON UNA MEDIA DI MILLE A STAND

IL FUTURO

TANTI I PROGETTI IN CAMPO SI PENSA A UN NUOVO APPUNTAMENTO IN AUTUNNO

«Toscana in bocca», la ricetta del successo «Ristoratori uniti e un'organizzazione instancabile»

Nella Cattedrale di via Pertini oltre 25mila presenze nei quattro giorni della manifestazione

LA CUCINA di qualità legata alle tradizioni del territorio, l'unione delle aziende del settore che per prime ci hanno creduto, il calendario fitto di eventi con l'aggiunta di volti noti, il supporto dei social network che hanno fatto parlare dell'evento anche a livello internazionale e infine, ma non per ultima, un'organizzazione instancabile. E' stata questa secondo gli addetti ai lavori, la «ricetta» di successo che ha portato nella quattro giorni della rassegna enogastronomica «La Toscana in bocca» almeno 25 mila visitatori nella cattedrale di via Pertini. Un evento, ideato da un gruppo di ristoratori e «sposato» dalla Confcommercio, che in questa primavera ha senza dubbio arricchito l'offerta turistica della città ed è riuscito ad attirare non solo pistoiesi ma anche cittadini residenti in comuni limitrofi, da fuori regione oltre a centinaia di stranieri. Ieri nella conferenza stampa di bilancio era impossibile da parte di chi ha partecipato all'iniziativa nascondere la soddisfazione per questo successo inaspettato dell'edizione zero. «Una collaborazione come quella che si instaura in una grande famiglia — hanno sottolineato in maniera corale gli imprenditori —. E' stata questa la forza dell'evento». I numeri parlano chiaro. Se da una parte l'investimento è stato importante (circa 70mila euro) il ritorno economico è innegabile da parte di tutti. Sono state 22mila le portate somministrate, una media di mille piatti a stand. Tra le



UNITI A sinistra il gruppo di imprenditori, organizzatori e sponsor della rassegna. A destra, uno degli stand dell'evento in Cattedrale



TIZIANO TEMPESTINI
«E' diventata a pieno titolo l'iniziativa della città, tutti ne parlano»

pietanze che hanno riscosso successo c'è la tartara, il polpo e la ribollita. Lo spauracchio degli ingredienti esauriti era sempre dietro l'angolo in tutte le giornate della rassegna. Il gradimento del pubblico è stato evidente non solo dal conteggio delle presenze ma anche dalla partecipazione del-

le persone agli eventi collaterali e sui social.

QUASI 6mila voti per il contest «Vota il tuo piatto preferito» (vinto dal polpo con i fagioli del ristorante Corradossi), 2mila mi piace nella fan page facebook raggiunti in appena due settimane e circa 8mila interazioni spontanee nei 4 giorni di evento. Successo anche per lo spazio bambini allestito e gestito da Wonder Park che ha permesso alle famiglie di godersi in tranquillità il tour tra gli stand. Più di 500 i bambini intrattenuti

dagli operatori. Infine la partecipazione di Tvl che ha organizzato una puntata del noto programma «Sapore di sala» proprio all'interno della cattedrale, appuntamento che ha aggiunto valore alla rassegna. «Intendiamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile la manifestazione — dice Marco Leporatti della Confcommercio —. I numeri parlano da soli e sono indicativi dell'entusiasmo che è stato messo in questa iniziativa». «Un risultato al di sopra di tutte le aspettative — commenta il direttore di Confcom-

mercio Tiziano Tempestini — che rispecchia in pieno la nostra associazione cioè quella di mettersi al servizio degli imprenditori. Tutti ne parlano per questo La Toscana in bocca è diventata sicuramente l'iniziativa della città». Ricordiamo che l'edizione zero della kermesse culinaria ha avuto il patrocinio del Comune di Pistoia, è stata sostenuta dalla camera di commercio e da numerosi sponsor. A tutti è andato il ringraziamento degli imprenditori e della stessa Confcommercio.

Michela Monti

PROPOSTE GLI IMPRENDITORI CHE HANNO PARTECIPATO ALL'EVENTO LANCIANO LE LORO IDEE PER LA PROSSIMA STAGIONE

Un doppio appuntamento e un tour nei ristoranti del territorio

SONO passati pochi giorni dal termine della rassegna culinaria che già si pensa al futuro. Sono un fiume in piena gli imprenditori che hanno partecipato all'evento «La toscana in bocca». Nel ringraziarsi reciprocamente per il successo ottenuto hanno lanciato, in sede di conferenza stampa, una serie di proposte. In prima fila Francesco Bugiani dell'osteria da Checco e Moreno Ianda della Bussola da Gino di Quarrata, forze trainanti di simpatia e di idee. «Prima di tutto vorrei ringraziare Stefania Biondi Bartoletti che ha ideato il

nome della rassegna — irrompe Checco — poi vorrei dire di allargare la visuale, di non parlare solo di Pistoia ma dell'intera regione, avere la concorrenza fa bene alla ristorazione. Infine — aggiunge Checco — coinvolgiamo altre associazioni. Il successo è dovuto all'unione di tanti ristoratori».

«CI siamo sentiti davvero una grande famiglia — dice Moreno Ianda — è stato un bello spot per Pistoia. Non fermiamoci qui, si potrebbe pensare a un tour della rassegna in giro per tutti i



LA DIRETTA Durante «La Toscana in bocca» anche una puntata del noto programma «Sapore di Sala»

LO SPECIALE
Su Tvl per l'intera settimana un reportage dedicato all'evento

ristoranti del territorio». Intanto si parla già di una sorta di «astinenza» da Toscana in bocca. Tutte le video e le immagini della rassegna sono sempre disponibili sulla pagina facebook dedicata. E' stato proposto persino un doppio appuntamento annuale della kermesse. In autunno e appunto, in primavera. Gli sponsor, in sede di conferenza stampa,

hanno avallato l'idea e tutto sembra essere in divenire. Intanto per l'intera settimana andrà in onda su Tvl uno speciale di trenta minuti dedicato alla kermesse culinaria. Un modo per «rigustare» il successo ottenuto e gli eventi organizzati.

RICORDIAMO anche che molti approfondimenti sul tema sono in pubblicazione sul giornale on line La gazetta di Pistoia che ha riservato anche uno spazio ai blogger del settore che hanno visitato la quattro giorni.

M.M.

In 25.000 per il debutto di Toscana in bocca

Commenti entusiasti al termine della kermesse gastronomica andata in scena alla Cattedrale

PISTOIA

L'arte della buona cucina riesce a mettere d'accordo proprio tutti, senza alcune eccezioni. C'è già chi, tra i ristoratori, uno più entusiasta dell'altro, parla di "astinenza da Toscana in bocca", chi auspica una nuova imminente edizione, chi si chiede, subito dopo la fine dell'evento «Ma domani che faccio?».

«La luce di Toscana in bocca non deve spegnersi, così come la sinergia che è nata da questa splendida manifestazione». Queste le parole che riecheggiano all'unisono sulla bocca di tutti coloro – ristoratori, associazioni, fornitori – che ieri si sono incontrati in Confcommercio per un resoconto della quattro giorni, edizione zero, conclusasi domenica sera.

Un successo clamoroso, inaspettato, nessuno avrebbe mai pensato che questo evento avrebbe attratto come mie-



Un'immagine della Cattedrale gremita in una delle serate di Toscana in bocca (foto Lorenzo Gori)

le così tante persone. 25mila presenze totali, tra cui moltissimi stranieri, olandesi e tedeschi, tanti non toscani, soprattutto piemontesi. Circa 22mila portate somministrate, in media 1.000 portate a stand, tra cui 100 kg di tartara, 250 kg di polpo, 200 kg di ri-

bollita; 18 eventi tra show cooking, tavole rotonde, intrattenimento musicale, laboratori per bambini, trasmissioni televisive. 5.845 voti per decretare il piatto preferito, premio vinto dal ristorante Corradossi per il suo polpo con fagioli. Secondo posto

per il crostone con formaggio e cipolle stufate nel vino dell'antipasteria Amore mio, mentre al terzo lo stoccafisso al sugo dell'enoteca Il Frantoio. Oltre duemila tra "Mi piace" e "Amici" raggiunti in due settimane sulla Fan Page della manifestazione.

«I numeri raggiunti sono significativi e danno una valutazione oggettiva – commenta Marco Leporatti, vicedirettore Confcommercio – Avevamo previsto un'ipotetica dimensione che è invece andata oltre le aspettative».

Le patrone del ristorante La Bettola, commosse, parlano con le lacrime agli occhi e si dicono «Felicissime e soddisfatte. Siamo un'impresa molto giovane, per noi Toscana in bocca è stato un trampolino di lancio. Grazie a tutti i ristoratori che ci hanno coccolato. Ci siamo sentite come in una grande famiglia».

«La gente era contenta, questa è stata la soddisfazione più grande. Lo spirito è dare qualcosa a Pistoia, che non ha niente da invidiare alle altre città» – aggiungono Graziano e Loris Corradossi. «Ho avuto persone che sono venute tutti e quattro i giorni per assaggiare la mia tartara – osserva Moreno, de La bussola

da Gino, Quarrata – A Pistoia c'era proprio bisogno di un gruppo affiatato di ristoratori, perché uno solo non va da nessuna parte, in tanti si può fare molto».

Dinamismo, sinergia, collaborazione sono le parole chiave. Forse mancava un pubblico un po' più giovane, vi erano soprattutto famiglie con bambini, anche grazie allo spazio allestito da Wonder Park che ha accolto i bimbi mentre i genitori si godevano l'evento. Circa 70mila euro la portata dell'investimento economico e tutti i ristoratori affermano di aver avuto un buon riscontro economico, anche se questo non era lo scopo principale dell'evento.

«Grande il rapporto umano che c'è stato – commenta Paolo Mati, dell'agriturismo Toscana Fair, nella doppia veste di azienda vivaistica e di ristoratore – sinergia, affiatamento tra i ristoratori. Nel settore vivaistico il clima è ben diverso». «Più che un rapporto tra imprese, si è creato un rapporto tra persone – conclude Tiziano Tempestini, direttore della Confcommercio – e noi come associazione ci saremo sempre».

Toscana in Bocca, il piatto top è il polpo di Corradossi

PISTOIA

È stato il polpo in umido con fagioli cannellini del ristorante Corradossi, il piatto che ha raccolto più preferenze tra i 5.000 questionari compilati nella quattro giorni de "La Toscana in Bocca", la kermesse di enogastronomia che ha portato alla cattedrale dell'ex Breda migliaia di pistoiesi e non e che alla prima edizione ha subito colto nel segno.

Come ha detto Loris Corradossi, uno dei titolari dello storico ristorante di via Frosini, «a vincere sono stati tutti i ristoratori della città che hanno creduto in una manifestazione da rifare». Una frase detta mentre riceveva il premio da un illu-

stre collega come Moreno Ianda de "La Bussola" di Quarrata (in qualità di vicepresidente regionale della Fipe, federazione dei pubblici esercizi). Ma sul palco allestito nella serata conclusiva della rassegna, c'era anche Checco Bugiani, altro esponente della cucina cittadina nonché deus ex machina della kermesse organizzata dalla Confcommercio.

Checco che si è piazzato quarto nella top dei piatti più graditi con i sedani ripieni alla pratese cucinati dalla cognata-collaboratrice Maurizia, si è prestato con il suo carisma a dare festa e allegria alla manifestazione, salendo anche sul palco per intonare gli stornelli da osteria scritti da lui stesso



Lo stand del popolare ristorante Corradossi a Toscana in Bocca (Gori)

insieme ai musicisti Ferruccio Scorcelletti ed Elio Capecchi. In più è stato proprio Bugiani a chiedere ai tanti presenti un grosso applauso per gli studen-

ti dell'istituto alberghiero "Martini" di Montecatini per il servizio impeccabile svolto da giovedì a domenica. Tra gli altri piatti che hanno preso più

preferenze si spazia dal crostone al formaggio e cipolle stufate al vino e pancetta dei giovani cuochi della briosa pizzeria-antipasteria "Amore Mio" della Catena di Quarrata, ai cibi della tradizione come lo stoccafisso al sugo de "Il Frantoio" di Valdibrana, alla trippa alla fiorentina de "La Bettola".

I numeri ufficiali della manifestazione saranno resi pubblici oggi ma per farsi un'idea del flusso di buongustai transitati per la Cattedrale, è significativo il numero di porzioni di trippa, pari a 100 kg, preparato dalle cuoche del ristorante di Porta San Marco. Uno dei locali che da subito hanno scelto di esserci.

Ma c'è da giurarci che, visto il successo, il prossimo anno potranno essere molti di più.

Elisa Pacini



La «Toscana in Bocca» viaggia oltre i 10mila

E si aspetta ancora l'assalto finale. Già venerdì sera ci sono stati locali come la Bettola che aveva completato finito la scorta di lampredotto e carcerato

di Elisa Pacini

PISTOIA

L'orario della cena è stato il momento più affollato della golosa quattro giorni che ha riunito la ristorazione pistoiese alla Cattedrale nella kermesse «La Toscana in bocca». Ma, nonostante per i bilanci ci sarà tempo da domani e oggi ci sia ancora tempo per gustare i piatti della tradizione toscana preparati dai cuochi pistoiesi, la manifestazione si può già tranquillamente definire un successo di pubblico e di critica. Sì, perché se dopo i primi due giorni di apertura (giovedì 24 in concomitanza con l'altro evento molto partecipato ovvero il compleanno della Biblioteca San Giorgio e il boom del 25 aprile), le presenze superavano già i 10.000 accessi, sabato alla rassegna di cucina organizzata da Confcommercio e Comune di Pistoia, è stato il giorno dei «food blogger». Alcuni toscani, altri in arrivo da Roma e dal nord, i «food blogger» sono la nuova frontiera dei critici culinari: sono appassionati di cucina spesso sotto i 40 anni che, girando l'Italia, divulgano attraverso il loro blog on line quello che di buono hanno assaggiato nei loro gustosi viaggi. Sono arrivati per il pranzo del sabato in un momento non così affollato come lo è l'area dalle 19 in poi, quando dall'ora dell'aperitivo



Le patronne della Bettola, regine del Quinto Quarto nella Cattedrale

alla cena pistoiesi e non si sono riversati in massa alla Cattedrale. Per gli stand dei ristoranti, intorno alle 14, si gira bene e oltre ad assaporare gli assaggi che vengono serviti, si può vedere la meraviglia della cucina tradizionale con i suoi tempi e le sue gesta abituali che le mani sapienti dei ristoratori ricreano «in diretta». Non è un caso che i piatti che sono andati a ruba siano stati quelli di pesce, come il farrotto alla trabaccolara del Corradossi o lo stoccafisso al

sugo del ristorante Il Frantoio. Piatti che hanno bisogno di una preparazione fatta di sapienza ma soprattutto pazienza che mal si sposa con la cucina «usa e getta» che va per la maggiore al giorno d'oggi. I questionari sul piatto preferito somministrati a tutti i frequentatori saranno visionati da domani, ma parlando con gli organizzatori si capisce bene che oltre ai sapori del mare, la manifestazione della Cattedrale ha ancora una volta incoronato

quelli della tradizione. Il carcerato e la trippa, nella giornata del 25 aprile, hanno visto il ristorante La Bettola esaurire le scorte. I sedani in umido di Checco e i fegatelli di maiale della Locanda del Capitano del Popolo sono andati a ruba. Il fatto che un locale «giovane» per apertura ed età media La Fiaschetteria La Pace abbia puntato sulla pappa al pomodoro la dice lunga su come anche gli Under 30 apprezzino la cucina povera e tradizionale.

TEMPESTINI (CONFCOMMERCIO)

Un successo di pubblico, oltre qualsiasi previsione



Tiziano Tempestini

PISTOIA

Lo si percepiva sin dalle prime riunioni con i ristoratori che La Toscana in bocca aveva tutti i fondamentali per raggiungere buoni risultati. Il settore trainante, l'enogastronomia. Tanti ristoratori e operatori del settore conosciuti e quindi attraenti per il grande pubblico. La cattedrale «laica», giusta nelle dimensioni e facilmente raggiungibile, il gruppo di soggetti partner di ottimo livello, la corretta pianifi-

cazione della promozione con i social network, una buona struttura organizzativa a supporto.

Ma niente poteva far prevedere che nei primi due giorni dell'evento si riuscisse ad accogliere circa 15000 persone in un clima gioioso, positivo e carico di soddisfazione da parte di tutti. E pensare che l'avvio dell'organizzazione è avvenuto anche in tempi ristretti e tanti accorgimenti sono stati gestiti di corsa senza la necessaria ottimizzazione. E allora...qual'è la formu-

la che ha prodotto un successo sopra ogni attese? Tante volte nel mettere insieme iniziative tutto viene organizzato al meglio. Eppure non scatta «la chimica» e il risultato non delude ma nemmeno soddisfa in pieno. Stavolta no. Ma il vero segreto sta altrove.. Tutti gli uomini e le donne che hanno lavorato allo straordinario risultato di questo evento hanno fatto il massimo per riuscire a fare bene.

Tiziano Tempestini
Confcommercio

LA CITTA' IN FESTA

ESPERIMENTO

LA PRIMA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE CON I RISTORATORI DI PISTOIA E DELLA TOSCANA PROMETTE DI DIVENTARE UN APPUNTAMENTO FISSO

LA PRIMA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

«La Toscana in Bocca» Partenza oltre le aspettative Il successo è della qualità

Ristoratori soddisfatti: «Il giro c'è e anche la curiosità»

LE ASPETTATIVE sono buone, il morale generalmente alto e... le bocche piene. Nonostante neppure di bilancio si possa parlare, visto il troppo poco tempo ancora trascorso dall'inaugurazione, a tre ore dal taglio del nastro la manifestazione «La Toscana in bocca» sembra trovare un generale consenso tra gli espositori. Trentatré in tutto tra ristoratori, produttori, distributori, dislocati nella grande Cattedrale di via Pertini che fino a domani offriranno ciascuno le proprie specialità ai visitatori. «Tanta gente» è quello che si aspetta, soddisfatto anche già dall'apertura, Cristian Pomposi della gelateria «I love gelato» di via del Can Bianco, e non necessariamente un guadagno, ma soprattutto pubblicità e l'innescarsi di un passaparola efficace tra la gente. Dell'importanza più del ritorno d'immagine parla anche Emanuele Bugiani della fiaschetteria La Pace di via Castel Cellesi. «Non sono i soldi a fare la differenza in un'occasione del genere — precisa — anche se naturalmente ci aspettiamo un grande movimento, di andare ben oltre che coprire le spese». Un «inizio positivo» e l'augurio di «fuoco e fiamme» anche secondo Paolo Mati di Toscana Fair che ipotizza la giornata di domani come una delle più calde della manifestazione. «E poi — aggiunge — c'è anche tanta curiosità da parte dei visitatori. Chiedono, vogliono sapere, vogliono essere informati bene su quel che hanno nel piatto». Aperta da poco anche la casa vinicola Rubattorno di Quarrata, venuta qui per diffondere la propria cultura del vino. «Il giro c'è e la curiosità anche — racconta Eleonora Potenza — il che, come premessa, certo non è



IL BRINDISI Da sinistra, il presidente di Confindustria Pistoia Stefano Morandi, la deputata pistoiese del Pd Caterina Bini, l'oste Checco Bugiani e il sindaco Samuele Bertinelli dopo il taglio del nastro della rassegna

male. Per noi è un buon trampolino di lancio per farci conoscere visto che siamo un'azienda giovane, impiantata sul territorio da poco meno di tre anni».

GIÀ OLTRE ogni cautela possibile visto il momento forse un po' prematuro è Simone Bovani dei «Salaoli». «Aspettative largamente superate — commenta entusiasta —. Chi ha mangiato da noi ha premiato la scelta di portare al banco prodotti locali. Siamo contenti dell'afflusso registrato in que-

ste primissime ore». Leggera nota stonata arriva nelle parole di Pino Alessandro del Caffè Galleria. «Non voglio essere precipitoso — premette — ma è anche vero che mi era stato detto che sarei stato l'unico ad effettuare servizio bar. Invece così non è e questo, in quanto caffè, ci penalizza non poco. Ad ogni modo, aspettiamo la chiusura di domani per poter dire qualsiasi altra cosa».

La rassegna resterà aperta oggi dalle 11,30 alle 23 e domani sempre dalle 11,30 ma fino alle 22,30.

linda meoni



GLI ESPOSITORI In alto, gli stand nella Cattedrale ex Breda. Sopra, Moreno Ianda del ristorante «La bussola da Gino», a destra, una prova di «Sapore di Sala» di Tvl. In basso, Clara Novelli, Giovanni D'Amelio, Emanuele Bugiani della «Fiaschetteria La Pace» (foto Acerboni/ FotoCastellani)

PRIMO BILANCIO

MOLTE LE PERSONE CHE HANNO VISITATO GLI STAND ALLA CATTEDRALE NELL'EX BREDA PER ASSAGGIARE E COMPRARE PRODOTTI TIPICI



LA

IN BOCCA
Pistoia

RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE
dal **24 al 27 Aprile** 2014
Cattedrale area Ex Breda - Pistoia

www.latoscanainbocca.it - Seguici anche su

PROVINCIA DI PISTOIA

Pranzo, aperitivo e cena all'insegna dei sapori toscani
Potrai scegliere fra oltre 60 portate preparate dai migliori ristoratori del territorio

Apertura al pubblico dalle 11:30 alle 23:00

FORNITORE UFFICIALE

PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE

Pistoia Montecatini 2

SABATO 26 aprile 2014

Successo alla Cattedrale per la rassegna «La Toscana in bocca»
Ristoratori soddisfatti, diventerà un appuntamento fisso ■ Alle pagine 2 e 3



I PROTAGONISTI



Lo Stand di Moka J-Enne celebre torrefattore pistoiese con Jacopo Aiazzi



“Storica Norcineria da Romolo” Antonella Lombardi e Marzia Matteoni



Eleonora Potenza de la “Casa Vinicola Rubattorno”



Lo Stand di “Toscana Fair” con Vincenzo Volpe e Paolo Mati patron del ristorante ma anche noto imprenditore del settore del verde

Pistoia a tavola l'ora del rilancio

Toscana in Bocca organizzata da Confcommercio è partita subito alla grande: tanta fame di cibo e di cultura

di **Alessandra Tuci**

PISTOIA

Pistoia non è solo la città di piante e vivai, ma anche della buona cucina e dei buon gusti.

Un tripudio di profumi e di colori ha accolto tutti coloro che ieri, incuriositi, hanno varcato la soglia dell'enorme “ristorante” composto dagli stand enogastronomici di Toscana in Bocca, edizione zero. Benché la fiera abbia avuto inizio in pieno pomeriggio di una giornata quasi estiva, l'aroma proveniente dalla Cattedrale dell'ex Breda ha avvolto chiunque passasse di lì per caso o avesse già in mente di sperimentare le doti culinarie di cuochi pistoiesi e non solo.

Antipasti, primi, secondi, buon vino, ma anche pane casereccio, focacce e pizze: un connubio di odori e sapori all'insegna della cucina toscana per eccellenza. In mezzo all'immenso salone qualche tavolino e qualche sedia per poter gustare i piatti in piena comodità.

In fondo, un'area dedicata a spettacoli culinari ed alla preparazione di ricette; ai lati ristoratori sorridenti mostrano due dei loro piatti forti, co-



Il sindaco inaugura Toscana in Bocca

me previsto dall'evento. «Abbiamo appena aperto le porte, ci attendiamo tanta gente –commenta Bruno Lottini, ristorante Il Frantoio- noi presentiamo delle pennette alla frantoiana con olio extra vergine di oliva, olive e paté di olive; come secondo stoccafisso al sugo, che richiede ben 5 giorni di preparazione ed in pochi lo fanno. Speriamo di avere successo con questa bellissima iniziativa, per noi e per tutta la città».

Tra i vari ospiti di ieri, Leonardo Romanelli, critico ga-

stronomico e conduttore televisivo del programma “Chef per un giorno”, Elena Farinelli del blog “Io amo Firenze” e Michela Ricciarelli, anch'essa blogger di cucina.

«La cucina pistoiese fino ad oggi è stata una cucina un po' troppo chiusa –afferma Leonardo Romanelli- e questo da una parte è stato un bene per preservare varie tradizioni. Ma oggi c'è una gran voglia di ritrovare queste tradizioni: il cibo non è più solo sostentamento, ma è show, arte, cultura. Toscana in Bocca rispon-



IL CRITICO ROMANELLI:

Pistoia è rimasta chiusa a lungo in se stessa, ora è il momento di “aprire” le proprie tradizioni

de ad un'esigenza attuale: vedere chi cucina ed assaggiare. Tutti affluiscono qui: ambientalisti, amanti di cucina, buongustai. Tutti non vogliono abbuffarsi, ma assaggiare, degustare».

Un profumo inebriante di pane avvolge gli avventori curiosi all'entrata: schiacciate, panini con il finocchio e panini con il rosmarino.

Sono i numerosi ragazzi dell'Assipan (associazione italiana panificatori) di Quarrata, di cui alcuni sono studenti dell'Alberghiero di Montecatini.



ni.

«Stiamo già vendendo qualcosa –dice uno di loro- tra poco ci sarà anche il pane. Parte del ricavato sarà devoluto all'acquisto di un forno che andrà proprio ai giovani dell'istituto superiore, futuri cuochi e ristoratori. Per gli amanti del pesce, roccaforte in mezzo a tanti piatti di carne, il ristorante Corradossi, unico nel suo genere, propone una versione di fagioli in umido con polpo ed un primo di farro alla trabaccolara, un tipico piatto viareggino.

«Tanti curiosi vogliono sapere come sono cucinati i piatti, sono molto contento di questa iniziativa –commenta Loris Corradossi- è ancora un po' presto per mangiare, ma sono sicuro che verso l'ora di cena ci sarà parecchia gente».

E per i golosi, la pasticceria Il cappellaio matto, di Montecatini, incanta gli avventori con un'esposizione di golose “peschine”, tortine alla frutta e cantucci.

E allora spazio alla gola e ad ognuno il suo gusto.



Stand de “Il Frantoio” con Bruno Lottini e Simone Bartoli



“I Salaioli by Bovani” con Simone Bovani e Federica Laudadio



Antonio Di Sandro e Moreno Ianda del ristorante enoteca La Bussola

➔ I PROTAGONISTI



Le prelibatezze della pizzeria Amore Mio di Catena di Quarrata



Molte le presenze nella Cattedrale per Toscana in bocca



Assipan ha presentato i suoi prodotti dalle focacce ai panini agli aromi



I visitatori si aggirano nella Cattedrale Siamo in pieno pomeriggio Gli stand dei locali devono ancora aprire



Prezzi superpopolari per trippa e carcerato La festa è per tutti

Le belle signore della Bettola e Corradossi re del pesce fra gli stand più visitati. Si va avanti fino a domenica

di Corrado Benzio
PISTOIA

Il «carcerato» è da applausi, ma anche la trippa non è da meno. Le due splendide signore che guidano la Bettola, hanno lasciato per qualche giorno porta San Marco per presentarsi in grande spolvero alla Cattedrale.

Lo stesso ha fatto tutto lo staff della Bussola da Gino, altro locale che ha fatto la storia della nostra cucina.

Soddisfatto anche Checco che si aggirava fra gli stand osservando come andavano le vendite.

Fra gli stand presi d'assalto quello di Corradossi. E non era certo un caso, essendo l'unico - come da lunga tradizione - a proporre il pesce.

Marco Baldasseroni, l'uomo di Confcommercio che ha seguito tutta l'organizzazione della manifestazione era «più che soddisfatto». L'organizzazione era perfetta. Fra le 8 e le 10 di ieri sera tanta gente, ma senza che ci fosse la calca agli stand.

Certo alcuni hanno avuto più successo, altri se la giocavano con piatti con meno appeal.

Toscana Fair era presente con il patron Mati, appena arrivato dal Sud Italia ma cor-



Un momento della festa alla biblioteca San Giorgio

so a presenziare alla manifestazione e lo chef Vincenzo Viola.

Per molti è stato un autentico tour de force perchè in contemporanea avevano locali pieni visto il nuovo lungo weekend.

Allo stand dei Salaioli c'era Simone Bovani alle prese con le sue degustazioni di salumi e formaggi, in grandissima parte locali.

Quello che forse Confcommercio non ha saputo spiegare bene è che i prezzi di Toscana in Bocca sono assolu-

tamente concorrenziali, con piatti che non superavano i 3 o 4 euro.

Del resto questo è il numero zero e va preso soprattutto come un segnale che la ristorazione ed in genere l'artigianato gastronomico pistoiese è più che maturo per una manifestazione del genere e forse anche più ampia.

Veramente la città è uscita dal cono d'ombra è ormai ha superato la tradizione gastronomica della Valdinievole. Che oggi, invece, ha veramente bisogno di aiuto.



Un brindisi con la Fiaschetteria La Pace



Il Ristorante Corradossi e i suoi tipici piatti



Le «peschine» della pasticceria Cappellaio Matto

LA RASSEGNA NELLA CATTEDRALE EX BREDA 30 STAND DI AZIENDE PROPONGONO LA CUCINA REGIONALE

«La Toscana in bocca», un lungo weekend di gusto

PARTE OGGI «La Toscana in bocca», rassegna di cucina e tradizione che fino a domenica porterà alla Cattedrale (area ex Breda) di via Pertini il meglio dell'enogastronomia regionale. Si tratta della prima manifestazione del genere in città, la quale promette di attrarre visitatori da fuori soprattutto in vista del ponte del 25 aprile. L'iniziativa nasce proprio a tale scopo da un'idea dei ristoratori pistoiesi sostenuta da Confcommercio Pistoia. L'inaugurazione è in programma oggi alle 17. Alle 18 Tvl trasmetterà, in diretta dalla Cattedrale, una puntata speciale di «Sapore di Sala».

PER QUATTRO GIORNI la Cattedrale ospiterà 30 stand di aziende del settore somministrazione e ristorazione, ognuna delle quali pro-



LO CHEF Claudio Menconi

porrà due piatti della tradizione culinaria toscana. Gli organizzatori hanno dedicato particolare attenzione alla scelta dei menù: il risultato è un'offerta completa, com-

OGGI IL VIA

In programma degustazioni e laboratori di cucina anche per i bambini

prendente antipasti, primi piatti, secondi e dessert, con la possibilità per gli avventori di scegliere tra oltre 60 pietanze. Sarà presente una selezione di produttori ed espositori, presso cui sarà possibile degustare ed eventualmente acquistare i prodotti tipici del territorio.

Il programma prevede anche un fitto cartellone di eventi collegati,

quali show cooking giornalieri a cura dei ristoratorie dimostrazioni quale quella a cura di Claudio Menconi (nella foto), chef decoratore medaglia d'oro per le sculture vegetali. Previsti anche laboratori di cucina per bambini e, al centro della Cattedrale, una ludoteca per i più piccoli sempre aperta; il tutto a cura di Wonder Park.



Domani l'argomento sarà «La cucina pistoiese protagonista della tradizione toscana: tra antiche ricette e rivisitazioni» con Leonardo Romanelli, giornalista, sommelier, gastronomo, autore e conduttore radiotelevisivo. Sabato sarà la volta di Luisanna Messeri, autrice e interprete di noti programmi televisivi. Gran finale domenica con la tavola rotonda «La qualità a tavola», che vedrà partecipare lo chef Matteo Scibilia e Claudio Zeni, corrispondente di «Italia a Tavola».



RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE

dal **24** al **27 Aprile** 2014

Cattedrale area Ex Breda - Pistoia

www.latoscanainbocca.it - Seguici anche su  



Pranzo, aperitivo e cena all'insegna dei sapori toscani
Potrai scegliere fra oltre **60 portate** preparate dai migliori ristoratori del territorio

Giovedì 24 inaugurazione e apertura al pubblico ore 17:00

FORNITORE UFFICIALE

PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE



LA
Toscana
IN BOCCA
Pistoia
RASSEGNA DI CUCINA E TRADIZIONE
dal **24** al **27 Aprile** 2014
Cattedrale area Ex Breda - Pistoia

Pranzo, aperitivo e cena all'insegna dei sapori toscani
Potrai scegliere fra oltre **60 portate** preparate
dai **migliori ristoratori del territorio**

Giovedì 24 inaugurazione e apertura al pubblico ore 17:00

www.latoscanainbocca.it - Seguici anche su  

FORNITORE UFFICIALE PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE

ZONA REGIONE DI TOSCANA
dèdico Uffici di ZONA

SAN FELICE
WWW.SANFELICE.GRUPPO

ViBanca
Banca di Credito Cooperativo & di Interesse

Pistoia Tecnosistemi

TOSC CELL

1878

WonderFood

Pianta MATI
dal 1908
www.piantamati.it

La Toscana del gusto per quattro giorni fa tappa all'ex Breda

Da domani via a "Toscana in bocca": 30 ristoratori pistoiesi presenteranno le specialità regionali a prezzi scontati

di **Alessandra Tuci**
 PISTOIA

Chi non ama la cucina toscana alzi la mano. Spazio allora alla nostra tradizione culinaria per l'evento "Toscana in bocca", edizione zero, che coinvolgerà alcuni noti ristoratori pistoiesi a partire da domani pomeriggio ore 17, con taglio del nastro alla presenza delle autorità locali, fino a domenica 27. Ristorante Corradossi, osteria di Checco, pasticceria Il cappellaio matto, ristorante Il Frantoio sono solo alcuni dei noti locali partecipanti all'evento. Il luogo scelto è la Cattedrale (area ex Breda) di via Pertini che ospiterà 30 stand di aziende del settore somministrazione e ristorazione, ognuna delle quali proporrà due piatti della tradizione gastronomica toscana.

Ideatore dell'iniziativa è Checco Bugiani, noto titolare dell'omonima trattoria, che qualche mese fa ha "contagiato" altri ristoratori



I cuochi (al centro Checco Bugiani) con i dirigenti della Confcommercio

con l'obiettivo di dare risalto alla cucina toscana ed a Pistoia stessa. Il risultato? Un'offerta a tutto tondo, che comprende antipasti, primi piatti, secondi e dessert, con la possibilità di scegliere tra oltre 60 pietanze, con porzioni ridotte (per poterne assaggiare di più) ad un mo-

dico prezzo.

È la prima manifestazione culinaria della nostra città, un'idea sostenuta da Confcommercio e realizzata con il contributo di Camera di commercio, Sidal (fornitore ufficiale dell'iniziativa), Moka J Enne, Vibanca, ToscoCell e grazie al



Una manifestazione gastronomica nella "cattedrale" dell'ex Breda (Gori)

sostegno di sponsor come Acqua S. Felice, piante Mati, TecnoSistemi e Wonder park. L'iniziativa ha ottenuto il patrocinio del Comune di Pistoia, l'allestimento e la logistica sono state curate da Valerio ricevimenti con la collaborazione dell'Istituto alberghiero Marti-

ni di Montecatini Terme. «Siamo pronti per partire - commenta Stefano Morandi, presidente Camera di commercio - in questo momento difficile per tutti sfruttiamo il ponte del 25 aprile per accogliere un'iniziativa che si estende sul territorio pistoiese partita proprio

» L'iniziativa, prima del genere in città, è nata da un'idea di Checco Bugiani e subito è stata appoggiata da Confcommercio. La kermesse prevede anche corsi e show cooking

da ristoratori ed operatori del settore alimentare. Ci sarà da migliorare, ma tanta è la volontà di mettersi in gioco».

«L'obiettivo è ottenere risultati per i ristoratori stessi e soprattutto per la città, che ha bisogno di iniziative come questa - spiega Marco Leporatti, vicedirettore Confcommercio - a novembre Checco è venuto da noi con alcuni colleghi, ha proposto l'idea e l'ha sviluppata. In questi mesi di tempo ci sono stati confronti ed opinioni tra i vari operatori del settore alimentare».

Il programma dei quattro giorni prevede anche eventi collegati, quali show cooking giornalieri a cura dei ristoratori, esposizioni di prodotti particolari come quella a cura dell'Associazione micologica pistoiese e dimostrazione come quella a cura di Claudio Menconi, chef decoratore medaglia d'oro per sculture vegetali. È previsto inoltre uno spazio per i più piccoli, che potranno apprendere i primi rudimenti dell'arte culinaria. «Noi toscani siamo un popolo fortunato perché tutti più o meno sappiamo cucinare: diamo uno slancio alla nostra cucina nella nostra città» conclude Checco Bugiani.

RASSEGNA ALLA «CATTEDRALE»**«La Toscana in bocca»: il meglio della nostra cucina
Assaggi, piatti tipici ma anche incontri con esperti**

TAGLIO DEL NASTRO ieri alla Cattedrale di via Pertini per la rassegna «La Toscana in bocca» che proporrà fino a domenica il meglio dell'enogastronomia di casa nostra in oltre trenta stand allestiti dalle aziende del settore. Dopo l'inaugurazione un incontro con Leonardo Romanelli, giornalista gastronomo e conduttore televisivo, e alcuni food blogger fra cui Elena Farinelli, nota blogger fiorentina che ha dato vita al portale «lo amo Firenze». Ed è proprio di cucina e web che si è parlato, un connubio sempre più vincente che ha consentito a molti non solo di reinventarsi in tempi di crisi, ma anche di dare libero sfogo alla passione tra mestoli e fornelli. Ogni giorno alle 12 e alle 15 show cooking a cura dei ristoratori e alle 18 tavola rotonda sui temi culinari: oggi sarà la volta del giornalista Leonardo Romanelli che discuterà di cucina pistoiese. Per tutto il giorno esposizione a cura dell'associazione micologica pistoiese. La Cattedrale resterà aperta tutti e tre i giorni dalle 11.30 alle 23, ad eccezione di domenica quando chiuderà alle 22.30. Programma completo su www.latoscanainbocca.it

Tavole rotonde con gli esperti

L'INAUGURAZIONE di «LA Toscana in bocca» è in programma per domani alle 17, quando si terrà il taglio del nastro alla presenza delle autorità locali. La rassegna sarà poi aperta tutti i giorni dalle 11.30 fino alle 23. Una sezione ad hoc sarà dedicata all'approfondimento di temi specifici, attraverso alcune tavole rotonde che si terranno ogni giorno alle 18, cui parteciperanno esperti del settore e i ristoratori presenti alla manifestazione.



PROTAGONISTI Ristoratori e sponsor con il presidente Confindustria, Stefano Morandi (in piedi)

I PROTAGONISTI

Loris Corradossi

E' titolare del ristorante di via Frosini. Proporrà piatti di pesce



Checco Bugiani

Fra i promotori e gli organizzatori dell'evento della «Cattedrale»



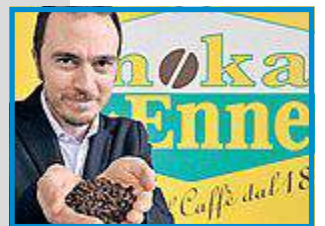
Bruno Lottini

«Il Frantoio» di Valdibrana con penne speciali e stoccafisso



Andrea Cappellini

La Moka J-Enne per il servizio caffetteria e altre specialità



Piatti e assaggi della cucina tipica «La Toscana in bocca» è servita

All'ex Breda 30 stand di ristoranti e aziende enogastronomiche

AI NASTRI di partenza «La Toscana in bocca», rassegna di cucina e tradizione che da domani a domenica porterà alla «Cattedrale» dell'ex Breda 30 stand di ristoranti e aziende enogastronomiche. Si tratta della prima manifestazione del genere in città, che promette di attrarre visitatori in vista del ponte del 25 aprile.

PER QUATTRO giorni la Cattedrale ospiterà aziende del settore somministrazione e ristorazione, ognuna delle quali proporrà due piatti della tradizione culinaria toscana. Gli organizzatori hanno dedicato particolare attenzione alla scelta dei menù: il risultato è un'offerta completa, che comprende antipasti, primi piatti, secondi e dessert, con la possibilità, quindi, di scegliere tra oltre 60 pietanze. Inoltre sarà presente una selezione di produttori ed espositori, presso cui sarà possibile degustare ed eventualmente acquistare i prodotti tipici del territorio. L'ingresso è



LA «CATTEDRALE» Sede di «Toscana in bocca»

gratuito. I piatti si pagano dai 3 agli 8 euro.

IL PROGRAMMA prevede anche un fitto cartellone di eventi collegati, come dimostrazioni culinarie a cura dei ristoratori, esposizioni di prodotti particolari come

LA QUATTRO GIORNI
Da domani a domenica con ingresso gratuito fra stand e spazio bambini

quella a cura dell'Associazione micologica pistoiese e altre dimostrazioni come quella a cura di Claudio Monconi, chef decoratore medaglia d'oro per le sculture vegetali. Previsti anche laboratori di cucina per bambini e, al centro della «Cattedrale», una ludoteca per i più piccoli sempre aperta; il tutto a cura di Wonder Park.

L'INIZIATIVA nasce da un'idea

dei ristoratori pistoiesi sostenuta da Confindustria Pistoia e realizzata con il contributo di Camera di commercio, Sidal che con la catena di Cash and Carry «Zona» è il fornitore ufficiale della manifestazione, Moka J Enne, Vi Banca, Tosco Cell, e grazie al sostegno di sponsor quali Acqua San Felice, Pianta Mati, TecnoSistemi e Wonder Park. La rassegna ha ottenuto il patrocinio del Comune di Pistoia, l'allestimento e la logistica sono state curate da Valerio Ricevimenti con la collaborazione per l'accoglienza dell'Istituto alberghiero «Martini» di Montecatini Terme. Per documentare in diretta l'evento sono stati invitati alcuni food blogger, che potranno commentare in tempo reale la manifestazione e i piatti proposti. Per ulteriori dettagli è possibile visitare il sito www.latoscanainbocca.it oppure la pagina facebook La Toscana in Bocca.

Pistoia

Montecatini



MERCOLEDÌ 23 aprile 2014

L'evento

Ponte
del 25 aprile
La nostra
gastronomia
protagonista



Da domani per quattro giorni
trenta stand alla Cattedrale
per accontentare tutti i palati

■ A pagina 3

Piatti tipici cucinati e gustati sul posto

Ad aprile la Cattedrale Breda ospita "Toscana in bocca": ogni ristoratore proporrà due specialità

di Eleonora Ferri

PISTOIA

Avere a disposizione i piatti dei migliori ristoranti toscani e pistoiesi, vedere i cuochi che preparano le loro ricette migliori, assaggiare e gustare. Questi gli ingredienti principali della prima edizione di "Toscana in bocca": il nuovo evento dedicato alle eccellenze dell'enogastronomia toscana e che dal 24 al 27 Aprile trasformerà la Cattedrale di via Pertini a Pistoia in un incontro di sapori "Made in Tuscany". L'iniziativa è promossa da Confcommercio Pistoia, con il contributo della camera di commercio e di Zona Market di Sidal (Società italiana distribuzioni alimentari fondata a Pistoia nel '47) che sarà il fornitore ufficiale della manifestazione.

La manifestazione - a ingresso gratuito - vedrà la partecipazione di 40 ristoratori e oltre 20 produttori del settore enoga-



Checco Bugiani, Moreno Ianda, Bruno Lottini e Graziano Corradossi

stronomico toscano. Ognuno dei 40 ristoratori proporrà due specialità del proprio menù, che verranno cucinate sul posto: ogni ristoratore avrà infatti una propria postazione attrezzata per cucinare. I visitatori potranno assaggiare e gustare

stare i piatti tipici toscani appena fatti, attraversando un percorso suddiviso per sezioni (antipasti, primi, secondi e dessert) a pochi euro. E proprio per questo la Cattedrale di via Pertini verrà dotata anche di aree per sedersi e distri-

butori gratuiti di acqua minerale. Una celebrazione e promozione della buona cucina toscana, per far conoscere le eccellenze culinarie del territorio. Tra queste eccellenze ci sono anche i prodotti delle oltre 20 aziende dell'agro-alimentare che parteciperanno: prodotti che si potranno non solo assaggiare gratuitamente, presso gli stand dedicati, ma anche comprare. «Saranno allestiti degli scaffali self-service con tutti i prodotti delle 20 aziende - spiega l'organizzazione della location interna, Valerio Ricevimenti - con una cassa comune dove si potrà pagare: una specie di supermercato».

"Toscana in bocca" vedrà anche molti eventi collaterali: show cooking, seminari, convegni a tema enogastronomico (a cura dell'accademia enogastronomica toscana), coinvolgimento delle scuole pistoiesi e molte iniziative nei locali del centro storico di Pistoia. Un evento che parte da una

rappresentanza significativa di alcuni ristoratori storici pistoiesi, come Checco Bugiani, Bruno Lottini del ristorante il Frantoio, Moreno Ianda de La bussola da Gino e Graziano Corradossi del ristorante Corradossi di Pistoia. «I ristoratori faranno il meglio - spiega Checco - ci saranno anche piatti sovrapposti e il visitatore si potrà divertire a assaggiare la pappa al pomodoro fatta da un ristorante e quella fatta da un altro, e magari dare dei voti!». Le iscrizioni per i ristoranti che vogliono partecipare sono aperte fino a fine marzo, e sono rivolte anche a tutti i ristoranti della toscana (per info 0573.991570): «Partiremo con una grossa campagna pubblicitaria sul territorio regionale - spiegano gli organizzatori - e speriamo possa diventare un appuntamento fisso». Un'iniziativa che vuole far conoscere e dare la possibilità di assaggiare, letteralmente, le eccellenze culinarie del territorio.



PRESENTAZIONE
Alcuni dei cuochi
che hanno
promosso l'evento
insieme a
Confcommercio

L'EVENTO «TOSCANA IN BOCCA», UN PROGRAMMA RICCO DI INIZIATIVE

La gastronomia locale in mostra

Piatti e prodotti alimentari alla «Cattedrale» dell'ex Breda

AL VIA dal 24 al 27 aprile la prima edizione di «Toscana in bocca», kermesse dedicata alle eccellenze dell'enogastronomia toscana. L'iniziativa, organizzata da Confcommercio in collaborazione con le imprese associate, si svolgerà alla «Cattedrale» di via Pertini e prevede anche altri eventi collegati nel centro storico cittadino.

ALL'INIZIATIVA potranno prendere parte oltre 40 aziende, in prevalenza della provincia, e una ventina di realtà della produzione agro-alimentare legate al territorio. Un'occasione unica, per i visitatori, che avranno modo di conoscere e assaporare i piatti tradizionali della cucina toscana: ogni ristoratore, infatti, proporrà al pubblico due delle sue specialità. Il programma comprende inoltre seminari, corsi di cucina e momenti dedicati all'intrattenimento. L'obiettivo è quello di attrarre su Pistoia l'attenzione di visitatori da tutta la regione e mettere in evidenza la qualità della nostra ristorazione. Chiara anche la volontà di cre-

are un importante collegamento con il centro storico cittadino attraverso eventi «fuori salone» affinché l'organizzazione di un evento di richiamo diventi l'occasione per incentivare la frequentazione e la visita del nostro centro cittadino.

PER LE AZIENDE, la manifestazione prevede per i visitatori la possibilità di degustare assaggi di piatti tipici preparati sul posto dai 40 ristoranti presenti. Inoltre, sarà possibile acquistare i prodotti del territorio di oltre 20 aziende della provincia. Le aziende interessate avranno la possibilità di iscriversi per essere presenti alla manifestazione fino alla metà del mese di marzo. Per gli avventori saranno allestiti aree per sedersi e punti di distribuzione gratuiti di acqua minerale.

L'evento verrà pubblicizzato attraverso una campagna di comunicazione rivolta al territorio regionale e in via prioritaria all'area metropolitana e, in particolare, alle province di Firenze, Prato, Pistoia e Lucca (per informazioni e adesioni contattare gli uffici Confcommercio allo 0573.991570).

IL PROGRAMMA dell'evento comprende, oltre all'assaggio e alla vendita di prodotti tipici, anche momenti di show cooking, seminari di cucina e convegni a tema enogastronomico, la cui organizzazione sarà curata dall'Accademia enogastronomica toscana, partner dell'iniziativa. Gli spazi dedicati alle degustazioni, in particolare, saranno suddivisi in corner presso cui assaggiare caffè, birra, vini e formaggi. Previsto il coinvolgimento delle scuole attraverso momenti dedicati all'educazione alimentare e laboratori di cucina per bambini. Nell'ambito della manifestazione sarà prevista anche una raccolta fondi devoluta ad alcune onlus del territorio per la realizzazione di progetti a scopo benefico.

L'iniziativa è resa possibile anche grazie al contributo della Camera di Commercio di Pistoia e a quello di di Sidal, che con i suoi cash&carry «Zona» e il nuovo canale di vendita «Dèdico, un'idea di zona» è il fornitore ufficiale della manifestazione.