

In 38.000 per “Toscana in bocca”

Alla seconda edizione della kermesse enogastronomica il 50% di visitatori in più

PISTOIA

Chiude con successo la seconda edizione de La Toscana in bocca, la manifestazione enogastronomica pistoiese che ha visto la partecipazione di oltre 38.000 visitatori, il 50% in più rispetto ai 25.000 della prima edizione.

Durante i quattro giorni all'insegna del mangiare toscano ospitati all'interno della Cattedrale di via Pertini e promossi da Confcommercio e Consorzio turistico città di Pistoia, sono state somministrate ben 33.000 portate di piatti tipici, in

media 1.000 piatti per ogni stand partecipante. Anche sul web, conferma il successo con 68.858 contatti su Facebook. Soddisfatti si dicono anche i ristoratori che hanno partecipato.

«C'è stato un aumento di presenze significativo – spiega Bruno Lottini – molti visitatori sono tornati più di una volta mangiare». Una manifestazione che «valorizza le eccellenze della ristorazione pistoiese – aggiunge Confcommercio – e fra i punti di forza dell'iniziativa anche quello di creare momenti di condivisione fra i ristoratori».

La Toscana in Bocca vuole diventare un appuntamento fisso, non soltanto per Pistoia, ma anche per il turismo. «La città ha bisogno di eventi di questo tipo, per mettere in luce le proprie eccellenze e richiamare un numero sempre maggiore di visitatori».

Assegnati anche dei premi: la pappa di mare allo scoglio del ristorante Corradossi è stato giudicato Miglior piatto dell'edizione 2015, mentre a Vincenzo Volpe di Toscana Fair è andato il riconoscimento spettante al “Trippaio” di Toscana in bocca.

(e.f.)



Toscana in bocca (foto d'archivio)

LA KERMESSE

CHE PASSIONE LE RICETTE DELLA NONNA

A SPASSO TRA GLI STAND TANTI PISTOIESI PARLANDO CON I RISTORATORI RIESCONO A RISCOPRIRE ALCUNI PIATTI DELLA TRADIZIONE. E OGNI SAPORE E PROFUMO FA CORRERE LA MEMORIA ALLA TAVOLA DI UN TEMPO QUANDO CUCINAVANO LE NONNE



GRANDI E PICCOLI
Tutti a caccia di prelibatezze fino a oggi nel grande spazio della Cattedrale dell'ex Breda (Foto Acerboni/Castellani)



Storia di un successo annunciato «Toscana in bocca», boom di visite

Presenze in aumento per la seconda edizione della manifestazione

LA SECONDA edizione di «Toscana in bocca» sta per andare in cantiere con un altro successo. Oltre il quaranta per cento di visitatori in più rispetto allo scorso anno sono le stime ad un giorno dalla chiusura della manifestazione. La formula si conferma vincente, oltre 80 piatti a disposizione dei clienti e intrattenimento per tutti i gusti rendono «Toscana in bocca» un evento di richiamo per tutta la città.

«**ABBIAMO** partecipato anche lo scorso anno – dice Marzia Matteoni della «Storica norcineria da Romolo» in via Carratica a Pistoia – e visto che ci siamo trovati bene abbiamo deciso di esserci anche in questa seconda edizione. I nostri sono piatti della tradizione

I NUMERI Oltre il 40 per cento in più di visitatori rispetto a quelli dello scorso anno

tipica ed è stato bello vedere che a tanti pistoiesi hanno fatto tornare alla mente vecchi ricordi» Piatti particolari sono stati proposti anche dalla «Taverna dei Frati» dell'hotel «Il Convento», come il cacciucco di terra. «E' un piatto che me lo ha insegnato mia nonna – spiegano Paolo Martelloni e Francesca Botta – si faceva in occasione della mietitura e veniva cotto per tanto tempo in contenitori di coccio con diversi tipi di carne». «I nostri crostini neri, come si dice a Pistoia, sono una ri-

chetta di mia nonna – spiega Emanuele Bugiani che gestisce la fiaschetta «La Pace» sulla Sala ed era in compagnia di Giovanni D'Amelio e Benedetta Barontini – che diceva sempre che devono essere rigorosamente bagnati nel brodo. Questo evento è una bella vetrina che fa vedere dove è arrivata Pistoia nel campo della ristorazione». «Toscana in bocca» chiuderà i battenti con una giornata ricca di eventi.

SI PARTE con lo *show cooking* alle 15 dove fra le tante cose ci sarà una dimostrazione di pizza acrobatica, poi alle 16 piccoli chef crescono per i più piccoli e alle 18 una tavola rotonda sugli stili alimentari alternativi comprese allergie e intolleranze con esperti del settore e moderata da Davide

Costa, giornalista de La Nazione. Ospite speciale Luisanna Messeri e la sera Leo Boni in Sogni Toscano.

«**LA TOSCANA** in bocca è di nuovo boom – ha dichiarato Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia – Abbiamo accolto già migliaia di persone e siamo certi che molti saranno con noi anche oggi. L'anno scorso abbiamo chiuso con 25.000 presenze quest'anno possiamo tranquillamente dire che potremo superare le 35000/40000 presenze. La formula piace, i nostri ristoratori sono una eccellenza, le attività commerciali propongono prodotti di grande qualità e l'organizzazione è veramente efficiente. Per Pistoia sarà un fine settimana da ricordare».

Maurizio Innocenti

PARTNER ETICO

La fondazione Ant insegna a cucinare in modo salutare e con creatività

QUEST'ANNO «Toscana in bocca» ha al suo fianco anche un partner etico. Si tratta della fondazione Ant di Firenze, Prato e Pistoia che in questi tre giorni ha messo a disposizione la sua esperienza nel campo delle ricette salutari creando anche un simpatico concorso «Eubiochef» rivolto a tutti gli appassionati di cucina che per un giorno sono diventati chef. «Si tratta di una sfida di ricette creative e salutari – spiega Benedetta Leoni, responsabile promozione e sviluppo della fondazione Ant di Prato e Pistoia – da inviare per e mail fino al 30 agosto all'indirizzo eubiocheftoscana@ant.it e le 8 migliori che verranno selezionate saranno preparate in occasione della serata finale che si terrà ad ottobre alla presenza di chef, foodblogger e giornalisti. Diciamo che si tratta di un modo per far vedere alle persone che si possono preparare piatti salutari e al tempo stesso creativi e di gusto usando cibi che fanno bene al nostro organismo. Il nostro impegno è verso una corretta alimentazione che delizi sia il palato che la vista». La fondazione Ant è disponibile a fornire qualsiasi tipo d'informazione e chiunque volesse può fare una donazione a scopo benefico.

M. I.

I ristoratori promuovono la "Toscana in bocca" 2

Pubblico in crescita nelle prime serate della kermesse enogastronomica
Oggi gran finale con tanti appuntamenti per tutti i gusti, dalle 11 alle 23

di Eleonora Ferri
PISTOIA

➔ I VOLTI DELLA FESTA ALLA CATTEDRALE

Soddisfazione fra gli organizzatori e i partecipanti alla seconda edizione di Toscana in Bocca: la rassegna enogastronomica promossa e realizzata da Consorzio turistico città di Pistoia, Confcommercio, Vetrina Toscana e dai ristoratori pistoiesi. Quaranta stand, 80 piatti e specialità proposti da ristoranti, osterie, gelaterie, enoteche o pizzerie partecipanti, tutti riuniti sotto il grande tetto della Cattedrale dell'ex Breda.

Una seconda edizione che, secondo gli organizzatori, sta facendo registrare un 40% in più di partecipanti durante le prime giornate. Anche fra le aziende e attività enogastronomiche partecipanti c'è soddisfazione, e tutti sono d'accordo sulla buona affluenza di visitatori. Gli stand sono molti di più di quelli dell'anno scorso, e ci sono nuovi partecipanti. «Questa esperienza sta funzionando - spiega Edoardo Torcasi, della gelateria Dolce amaro - è la prima volta che partecipo, e l'ho fatto perché puoi fare



Edoardo Torcasi



Paola Pazzaglia e Lucia Dali



Lorenzo (birreria Il Fermento)

il gelato più buono del mondo, ma se nessuno lo sa non vuol dire nulla».

«La Toscana in bocca» sembra funzionare molto per far conoscere la propria attività e azienda: «È molto importante esserci, per la città è importante partecipare - spiega Loris Corradossi, del ristorante Corradossi - molte persone hanno

conosciuto le nostre specialità grazie a questa manifestazione».

Grande l'affluenza venerdì 1° maggio, mentre un po' più scarsa quella di ieri pomeriggio.

«Ma in generale per ora un bilancio più che positivo - rileva Cristian Pomposi della gelateria Can Bianco - mi ripresen-

terà anche l'anno prossimo». «È andata bene per ora - confermano Paola Pazzaglia e Lucia Dali del ristorante La Bettola - forse c'è stata un po' meno promozione, e ne abbiamo sentito parlare un po' meno, ma siamo comunque soddisfatti».

«Un'ottima organizzazione, una buona affluenza - confer-



Un tavolo pieno di specialità nel bel mezzo della Cattedrale (foto Gori)

ma anche Lorenzo della birreria Fermento, sotto piazzetta degli Ortaggi a Pistoia - una gradita promozione sul web, anche se un po' più scarsa per quanto riguarda i turisti e quelli che arrivano da fuori Pistoia».

Toscana in bocca chiude la sua seconda edizione oggi. Gli stand si apriranno alle 11 per

chiudere alle 23. Molti gli appuntamenti: uno "show cooking" alle 15 con dimostrazione di pizza acrobatica, "piccoli chef crescono" per i più piccoli alle 16 e una tavola rotonda sugli stili alimentari alternativi. Ospiti speciali di domenica Luisanna Messeri, e la sera il musicista Leo Boni, con il suo lavoro "Sogno Toscano".

Pistoia Montecatini 2

DOMENICA 3 maggio 2015

Boom di visite per «Toscana in bocca: rispetto all'anno scorso oltre il 40% di visitatori in più. Oggi l'ultimo giorno

INNOCENTI
■ A pagina 10



**TUTTI
A TAVOLA**



BRINDISI INAUGURALE La seconda edizione: piatti e leccornie fino a domenica

ENOGASTRONOMIA TAGLIO DEL NASTRO IERI POMERIGGIO ALLA CATTEDRALE «Toscana in bocca»: parte la tre giorni di delizie

TAGLIO DEL NASTRO per la seconda edizione di «Toscana in bocca» la manifestazione enogastronomica che si terrà alla Cattedrale di Pistoia fino a domenica 3 maggio. Alla cerimonia d'inaugurazione erano presenti il vice sindaco di Pistoia, Daniela Belliti, il prefetto di Pistoia, Angelo Ciuni, il presidente di

Confcommercio, Stefano Morandi, il direttore di Confcommercio, Tiziano Tempestini, il presidente del Consorzio Turistico, Paolo Cavicchio, il presidente di Fipe, pubblici esercenti, Aldo Curranò. «Una manifestazione – ha detto il vice sindaco di Pistoia, Daniela Belliti – importante per la nostra città. Un'occa-

sione per valorizzare il territorio, il turismo e le nostre eccellenze enogastronomiche. Un evento che è alla sua seconda edizione e che quindi non cavalca l'onda dell'Expo di Milano. Il messaggio, anzi, è proprio questo: non solo Expo di Milano, ma tutta l'Italia deve diventare un'eccellenza».

M.I.

DEGUSTAZIONI

La trippa protagonista poi i gelati più insoliti e i sapori delle isole

Fino a domenica appuntamento con "La Toscana in bocca 2015", rassegna realizzata da Consorzio Turistico Città di Pistoia, Confcommercio, Vetrina Toscana e ristoratori pistoiesi, dedicata alla cucina e alla tradizione toscana che porta a Pistoia le eccellenze dell'enogastronomia regionale. La Cattedrale Ex Breda si anima così con i gusti e i sapori tipicamente toscani, ai quali si affiancano numerose iniziative sui temi dell'enogastronomia e dell'alimentazione. Quaranta gli stand di somministrazione, ciascuno dei quali proporrà due piatti tipici della tradizione culinaria regionale, con il risultato complessivo di 80 pietanze che si differenziano fra antipasti, primi, secondi e dessert. La giornata di oggi primo maggio sarà caratterizzata alle 15 dallo show cooking dei ristoratori; alle 16 la Toscana in bocca dei bambini, piccoli chef crescono; alle 18 tavola rotonda su cibo e sport; alle 19 Gola Giocanda presenterà W la trippa... cooking show di Luca Cai de "Il Magazzino" di Firenze; alle 19.45 Verticale di ...trippa! (sfida fra ristoratori per il titolo di miglior trippaio); alle 21.30 Toscana in bocca Show condotto da Simone Gai con la partecipazione di Daniele Biagini, Leo Boni, Elio Capecchi, Ferruccio Scorcelletti.

I sapori dell'Arcipelago. A Capraia, per il Walking Festival, domani appuntamento con il Reganico (immersione nel paesaggio dell'isola) e il Festival dei sapori dell'arcipelago. Dopo il giro di Capraia, appuntamento con i piatti preparati dai ristoratori isolani e i prodotti tipici dell'Arcipelago Toscano. In esclusiva i formaggi di Gorgona, e il liquore di mirto.

Gelato Festival. Per la prima tappa del nuovo tour il Gelato festival, giunto alla sesta edizione, sceglie Firenze: fino a domenica e una location spettacolare come il Piazzale Michelangelo. Anticipata nei giorni da un "prologo" in piazza del Carmine rivolto agli under 12, la "Festa più fredda dell'estate" come recita lo slogan della manifestazione, si conferma la più importante vetrina per il gelato made in Italy, soprattutto in coincidenza con l'Expo milanese che ha fatto dell'alimentazione il tema di riferimento. Fra ingredienti da riscoprire e unicità culinarie, testimoni nel mondo del nostro patrimonio, le parole chiave di questa sesta edizione saranno appunto qualità, freschezza, genuinità, tracciabilità e chilometri zero. Il viaggio di Gelato Festival 2015 parte dunque da Firenze, tocca poi altre grandi città della penisola come Roma, Torino, Milano, sbarca per la prima volta in Sicilia, supera le Alpi fino ad Amsterdam e si concluderà il 4 ottobre ancora nel capoluogo toscano, e sempre al Piazzale Michelangelo, non prima di aver fatto tappa a Viareggio in pieno soleone, dal 6 al 9 agosto. Saranno oltre duecento i maestri gelatieri impegnati nella ricerca di gusti originali (tra i più stravaganti il parmigiano, l'olio d'oliva, la bottarga, i pomodori pachino) che si avvicenderanno all'interno del "Biontalenti" (l'inventore della "crema ghiacciata" nella Firenze medicea) che si presta a dare il nome al primo laboratorio mobile da gelateria. Tutto su www.gelatofestival.it

Gabriele Rizza

