



Report

direttore Alberto Vivarelli

HOME TOSCANA ▾ PISTOIA ▾ PRATO ALTO RENO SPORT ▾ CULTURA E SPETTACOLI ▾ RUBRICHE ▾ Report TV

FOTO ▾



Home › RUBRICHE › LE STRADE DEL GUSTO

Apri i battenti La Toscana in Bocca: quattro giorni all'insegna del gusto

Di **Andrea Capecchi** 25 Aprile 2024

50 0



PISTOIA – Un lungo fine settimana dedicato ai sapori toscani fra tradizione e rivisitazioni



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

in chiave creativa e contemporanea, all'insegna di un gusto che nasce dalla territorialità, dalla filiera corta, dall'utilizzo di materie prime di alta qualità.

Dopo cinque anni di assenza La Toscana in Bocca torna ad animare per quattro giorni, da oggi fino a domenica 28 aprile, gli spazi interni della Cattedrale ex Breda di Pistoia, dove per l'occasione sono stati allestiti gli stand dei trenta ristoratori, fra pasticcerie, ristoranti e cocktail bar, che hanno aderito a questa edizione.



Alcune immagini dell'apertura della manifestazione La Toscana in Bocca alla Cattedrale (fotografie di Giovanni Fedi)

“L’arte di assaporare” è il claim della rassegna, che vuole invitare un pubblico variegato e di tutte le età a compiere un percorso non solo di degustazione ma anche di conoscenza e di approfondimento della cultura gastronomica e dei suoi interpreti. Come già anticipato nei giorni scorsi, la rassegna propone un ricco programma di eventi e ogni giorno sono previsti laboratori di cucina per “piccoli chef”, show cooking e masterclass tenuti dagli stessi ristoratori, più gli incontri con ospiti speciali come gli chef Federico Fusca e Claudio Sadler, l’antropologo Marco Aime e il popolarissimo Giorgione, che costituiranno interessanti occasioni di confronto a “tema cibo”.

Infatti la manifestazione non vuole limitarsi a essere una semplice “fiera” per la promozione della ristorazione locale, ma si propone quest’anno come uno strumento di diffusione della cultura enogastronomica regionale e di valorizzazione dei sapori toscani.

**Scuola
di formazione alla
Cittadinanza Attiva**



SEDE DEI CORSI
Via Verdi, 8 - 51100 Pistoia

INFO:
tel. +39.0573.24188 - cell. +39.329.9091677
e-mail: paideia@poieinlabimpresasociale.it
<https://www.poeinlabimpresasociale.it/>

per consultare
i corsi
scansiona qui

[illegible]



©giovannifedi/imagecomunicazione

“Un bellissimo clima stamani al taglio del nastro per questa quattro giorni della Toscana in Bocca che torna dopo cinque lunghi anni – hanno sottolineato Gianluca Spampani e Tiziano Tempestini, rispettivamente presidente e direttore di Confcommercio Pistoia e Prato – c'è una grande attesa, trenta operatori, tanti partner, tanti sponsor, le istituzioni che hanno aiutato in questo percorso e quindi ora abbiamo davanti un fine settimana nel quale l'enogastronomia la fa da padrona a Pistoia.

È un grande richiamo per il turismo, e per Confcommercio è un notevole impegno lavorare a questa iniziativa, ma ci ripagano il sorriso degli imprenditori, la loro disponibilità, la loro volontà di esserci, e poi i cittadini che sicuramente a migliaia accorreranno alla Cattedrale di Pistoia. Per quanto riguarda i numeri, dal mondo dell'enogastronomia sono trenta tra ristoratori, pasticcerie, gelaterie e altre attività sempre dello stesso ambito.

Quest'anno grazie a una collaborazione che abbiamo costituito insieme a Coldiretti sono presenti anche aziende del mondo agricolo, perché la nostra idea è di rafforzare anche tutto il sistema della filiera dei prodotti agricoli. E poi un aiuto fondamentale per la realizzazione di questo evento è stato dato dai nostri sponsor, tra cui dobbiamo citare i due main sponsor Banca Alta Toscana ed Estra, che veramente sono stati molto vicino all'iniziativa.

Ma sono stati tanti i soggetti che hanno risposto con favore e con entusiasmo alle nostre sollecitazioni, e non possiamo far altro che ringraziare per aver creduto al ritorno a Pistoia di questa rassegna”.



ULTIMI ARTICOLI



TOSCANA

25 aprile, in piazza Signoria
Massini legge Scurati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



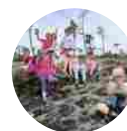
“La Toscana in Bocca è innanzitutto il frutto di una collaborazione fra aziende che apparentemente dovrebbero competere sullo stesso terreno ma in realtà si arricchiscono confrontandosi tra eccellenze – ha aggiunto il sindaco Alessandro Tomasi – è un’opportunità che spinge sempre la ristorazione del nostro territorio ad andare avanti e questa è la cosa positiva. Ma la manifestazione è anche un momento in cui si coniugano lo stare insieme, il divertirsi che non fa mai male in questo periodo, un percorso enogastronomico alla scoperta dei prodotti, dibattiti e momenti di intrattenimento: anche questo è una tipicità della Toscana in Bocca, tutto questo richiede naturalmente un grandissimo sforzo organizzativo per cui ringrazio veramente tutti gli operatori di Confcommercio e tutti gli sponsor che hanno reso possibile il ritorno della rassegna a Pistoia.

In questi giorni la nostra città lancia un messaggio secondo me esteso a tutta la Toscana: la nostra regione è indiscutibilmente protagonista dell’arte culinaria e può essere protagonista anche di un turismo sostenibile, curioso, non di massa, che viene a sperimentare delle eccellenze e a vivere la cucina e i sapori toscani”.



TOSCANA

Vittime stragi nazifasciste, a Udo Surer un riconoscimento della Regione Toscana



PRATO

“Ci garba fare sport... d'estate”: aperte le iscrizioni per i campi estivi del Cgfs



PISTOIA

Parcheggio del Vecchio Ceppo. Bartolomei: ‘situazione anomala per i tanti lavori’



VALDINIEVOLE

Infermiere, per caso in farmacia, salva un turista russo in shock anafilattico

[Carica altro >](#)


I ristoratori che hanno aderito a questa edizione sono: Taba Dolce di Latte, Pasticceria Nuovo Mondo, La Bottega dei Pippi, Gli Orti di via Elisa, Da Burde, Macellai Federcarni, La Degna Tana, Fortezza 59, L'Amante della Bistecca, Villa Zelma, Garganello, La Bussola di Gino, La Fenice Pizzeria Contemporanea, Toscana Fair, Voronoi, Poke Chiacchiere, La Bodega, Quore Pop Osteria Contemporanea, Frisco Burger Bar, Al Trentaquattro By Le Forri, Casa Gala, Osteria Il Bivio, D'Era Bistrot, Gelateria Bar Nazionale Agliana, Pasticceria Mearini.

La manifestazione costituisce quest'anno anche un "ponte" ideale verso il festival dei Dialoghi di Pistoia, che si svolgerà a Pistoia tra un mese e svilupperà il tema del cibo con il titolo "noi siamo ciò che mangiamo".



Condividi



Facebook



Twitter



Pinterest



PRECEDENTE

25 aprile, in piazza Signoria Massini legge Scurati



Andrea Capecchi

RELATED ARTICLES



RISPONDI

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito web: