



La "Sala del gusto"

29/05/2010 - Prodotti tipici dell'enogastronomia toscana di scena domani in piazza della Sala a Pistoia

dalle ore 10 alle 20, in piazza della Sala e in piazza dell'Ortaggio, torna «La Sala del gusto», rassegna di prodotti enogastronomici di alta qualità e di antica tradizione, promossa dal Centro commerciale naturale di Pistoia, in collaborazione con Slow Food. Per l'intera giornata i presidi Slow Food della Toscana danno appuntamento nelle due piazze per degustare e acquistare prodotti tipici del territorio come olio, vino, pane toscano, formaggi, miele, salumi, ma anche caffè e cioccolata. Tra le specialità che potranno essere gustate o acquistate, il fagiolo di Sorana, il mallegato, la mortadella di Prato, il pane di patate della Garfagnana, il pecorino a latte crudo della montagna pistoiese e il prosciutto del Casentino. L'iniziativa, illustrata in conferenza stampa da Giuliano Bruni e Alessandro Olmi del Centro commerciale naturale, dall'assessore comunale allo sviluppo economico Barbara Lucchesi e da Bonaldo Agresti, fiduciario della condotta Slow Food di Pistoia, rappresenta un'ottima occasione per stare in città abbinando lo shopping alla gastronomia e alla tradizione. Nella stessa giornata, infatti, ci sarà anche l'apertura straordinaria dei negozi e la giornata finale dell'iniziativa «Dialoghi sull'uomo», organizzata dal Comune di Pistoia e dalla Fondazione Caript. Verranno proposti anche due laboratori del gusto organizzati da Slow Food Pistoia, per gustare e conoscere due prodotti toscani d'eccellenza: la palamita di Orbetello e il cioccolato di Andrea Trinci.