



Questo sito utilizza i cookies per statistiche di utilizzo e gestione delle preferenze

[Acconsento \[x\]](#)

Valdinievole Oggi

Fatti, personaggi, eventi, cultura e tradizioni

previsioni meteo di oggi.
Uzzano
 18 C, 71%
 Meteo: si spera con pioggia

Cerca:

18:04 - 30/4/2024
info@valdinievoleoggi.it
info@lavocedipistoia.it

Home	Buggiano	Chiesina	Larciano	Lamporecchio	Marliana	Massa e Cozzile	Pescia	Uzzano
Valdinievole	Monsummano	Montecatini	Pieve a Nievole	Ponte Buggianese	Pistoia città	Piana	Montagna	

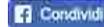
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CRONACHE

PISTOIA

La Toscana in bocca, tempo di bilanci per l'edizione 2024: quasi 20mila le portate servite

30/4/2024 - 14:02
(0 commenti)



La Toscana in bocca chiude i quattro giorni di rassegna enogastronomica a La Cattedrale ex Breda e traccia un bilancio finale. La manifestazione, organizzata dal Consorzio turistico Città di Pistoia, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato e inserita nel circuito di Vetrina Toscana, è ripartita con la settima edizione (dal 25 al 28 aprile) dopo una pausa di cinque anni.

Domenica sera, dopo la folla accorsa per assistere al talk del superospite Giorgione, è stato assegnato il premio per il miglior piatto votato dal pubblico: il primo posto è andato ai tordelli lucchesi de "Gli orti di via Elisa".

Durante la quattro giorni si sono alternati ospiti di grande spessore. Sul fronte degli chef, oltre all'acclamatissimo Giorgione, in moltissimi hanno preso parte all'intervista organizzata con Federico Fusca e al cooking show con lo chef stellato Claudio Sadler.

Non è mancato un momento di approfondimento sul significato che il cibo assume nel mondo, grazie alla partecipazione dell'antropologo Marco Aime e della Direttrice dei Dialoghi di Pistoia, Giulia Cogoli.

Gli ospiti hanno poi goduto dell'accompagnamento musicale dei Gary Baldi Bros e dell'Orkestraccia Light.

L'attesa per l'appuntamento, capace di mettere insieme 30 tra i migliori ristoratori toscani, che hanno proposto 60 portate differenti, è stata certificata dai numeri raccolti, anche in relazione all'edizione 2019, l'ultimo termine di paragone disponibile.

In questo senso, il dato più evidente è quello che proviene dai canali social dell'evento, che si sono animati nei tre mesi di promozione (da febbraio ad aprile 2024) producendo risultati molteplici. In questa edizione le impressioni contate sui canali de La Toscana in bocca (Facebook e Instagram) sono state 623mila, contro le 470mila dello stesso periodo 2019, per un incremento complessivo del + 33%.

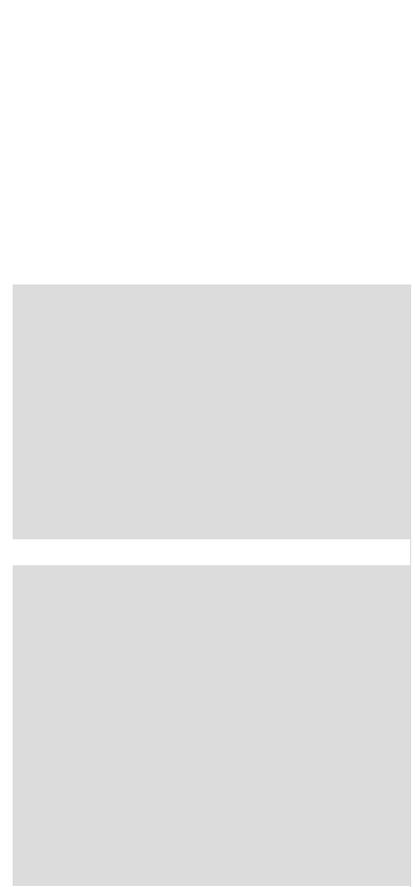
In deciso incremento anche i like ottenuti nel trimestre indicato dalla pagina Facebook: fanno segnare un +30,3%. Molto significativa anche la crescita dei follower su Instagram, più che raddoppiati.

Restando sul fronte social, sono state 89.550 le persone uniche raggiunte su Facebook e 32.738 su Instagram.

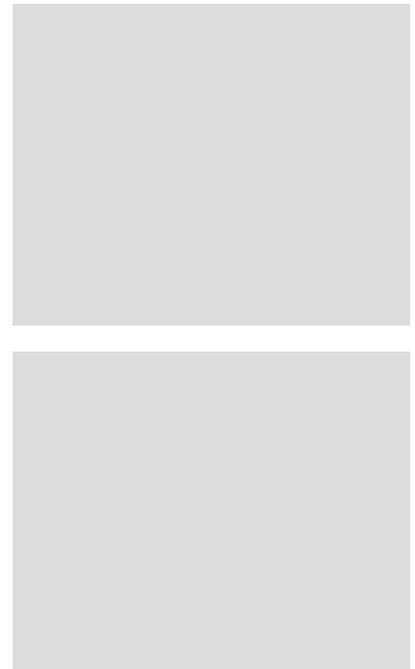
Tornando al cibo, va evidenziato come nei quattro giorni dell'evento siano state servite oltre 20mila portate.

Accanto a questo, grande interesse è stato espresso anche verso le 15 attività esperienziali, come le degustazioni guidate offerte da Ais Pistoia e Coldiretti Pistoia, e i laboratori per bambini organizzati da Wonderpark: a questi momenti hanno preso parte circa 600 persone.

SPONSORS



IN EVIDENZA



L'OPINIONE

Un suggerimento

LE ATTIVITA'
CONSIGLIATE

OPINIONI

Scrivi un'opinione

Scrivi un annuncio

Scrivi una poesia



ENTI

Provincia di Pistoia

MENU

Attualità

Cosa accade

Magazine

Redazione

UTILITA'

Giornali

Servizi

Tempo Libero

Per Viaggiare

Oltre 1000 persone, inoltre, si sono espresse per votare il miglior piatto. La classifica finale ha visto trionfare uno dei due ristoratori ospiti, "Gli orti di via Elisa", con i loro tordelli lucchesi. Al secondo posto si è piazzata "Fortezza 59", con la sua "Pancia di suino nero", mentre la terza posizione è stata occupata da "D'Era Bistrot", con il piatto "Bacca Cecio".

"La Toscana in bocca – è il commento del presidente di Confcommercio Pistoia e Prato, Gianluca Spampani – è tornata in città dopo un'assenza di cinque anni, riposizionandosi subito con forza e qualità. Il gioco di squadra tra i ristoratori e il risultato raggiunto dall'evento in termini di coinvolgimento globale ci fanno capire che la strada è corretta. L'impegno per organizzare un evento di queste dimensioni è imponente, ma come Confcommercio siamo felici di partecipare alla valorizzazione di uno tra i principali asset cittadini, quello enogastronomico. È un percorso che va nel senso di quella maggiore competitività che auspichiamo per il territorio e che andrà a rafforzarsi, contribuendo a consolidare il nostro posizionamento turistico".

Il direttore di Coldiretti Pistoia, Francesco Ciarrocchi, aggiunge: "Sono stati quattro giorni all'insegna del sorriso dei visitatori. Quattro degustazioni di prodotti del territorio, che hanno entusiasmato decine di appassionati. La nostra prima partecipazione a Toscana in Bocca è stata un successo. Quattro cuochi contadini di Campagna Amica hanno spiegato alcuni dei migliori prodotti delle aziende agricole e del loro territorio. I nostri produttori sono riusciti a sprigionare la loro passione in tutto quello che fanno: semplicità e tradizione che si sposano e generano prodotti buonissimi. Un ringraziamento speciale a tutta l'organizzazione della Toscana in Bocca che ci ha supportato, con cui si è creata una sinergia che è il miglior presupposto per la continuazione della collaborazione, con la rete delle imprese della Confcommercio".

Per Vetrina Toscana i piatti della tradizione, l'identità territoriale e la cultura enogastronomica manifestate a "La Toscana in bocca" incarnano sempre di più i valori del progetto della Regione che promuove il turismo enogastronomico. "Grazie ai numerosi ristoratori presenti, il visitatore è stato trasportato in un viaggio nel viaggio, come recita il claim del progetto. L'evento organizzato dalla Confcommercio ha dato il via al fitto programma di iniziative, grazie anche alla consolidata collaborazione con Unioncamere e le associazioni di categoria, con la regia di Toscana Promozione Turistica coadiuvata da Fondazione Sistema Toscana".

La Toscana in bocca 2024 a Pistoia è stata resa possibile anche grazie alla sinergia instaurata con Fipe Confcommercio, Coldiretti, la Camera di Commercio di Pistoia e Prato e il Comune. Fondamentale è stata la collaborazione con l'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme e con Ais delegazione di Pistoia. L'intero evento, inoltre, si è svolto nell'ambito del progetto "Green Valley".

I ristoratori partecipanti sono stati: al Trentaquattro by Le Forri, Casa Gala, D'Era Bistrot, Enoteca La Bussola da Gino, Fortezza 59, Frisco Burger Bar, Gelateria Bar Nazionale Agliana, Il Garganello By Gargantuà Osteria, Il Taba Dolce di Latte, La Bodega, La Bottega dei Pippi, La Bussola da Gino, La Degna Tana, La Fenice Pizzeria Contemporanea, L'Amante della Bistecca, Macellai Federarni, Osteria Il Bivio, Pasticceria Mearini, Pasticceria Nuovo Mondo, Poke Chiacchere, Quore Pop Osteria Contemporanea, Ristorante Il Capriolo, Toscana Fair, Villa Zelma, Voronoi, Gli Orti di Via Elisa, Trattoria Da Burde. Il fornitore ufficiale è stato Zona, mentre i main sponsor Estra e Banca Alta Toscana. Gli sponsor sono stati Moka J Enne, Cartiere Carrara, Mati 1909, Nuova Comauto Spa, Sapi, PistoiaAdomicilio, Tecnocassa Italia. I partner Fipe Confcommercio, Coldiretti Pistoia, Aic – Associazione Italiana Celiachia. I contributi provengono da Vetrina Toscana, Unioncamere Toscana, Camera di Commercio Pistoia – Prato. L'evento è stato patrocinato dal Comune di Pistoia e dalla Provincia di Pistoia, oltre al patrocinio e contributo della Regione Toscana.

Adesso il prossimo appuntamento con La Toscana in bocca è fissato a Prato, dove l'evento si svolgerà – nell'ambito di "Eat Prato", come un anno fa - il 7 e 8 giugno al Castello dell'Imperatore.

Girando ogni mattina per la città, si nota subito che il mattino nei dintorni delle 8, il traffico è problematico. Si comincia dalla rotonda dello stadio, Via Manin, Via Toti, Corso Matteotti

LEGGI TUTTI →

TUTTI I COMMENTI AGLI ARTICOLI

▸ **Rucco (Pd): "Da generale Vannacci (candidato Lega) parole inaccettabili contro disabili, sindaco Baroncini si dissocia"** [7]

▸ **Anche i bambini migravano (da soli) dal Sud al Nord** [2]

▸ **Tettuccio, Del Rosso: "Uno dei momenti più bui delle nostre Terme, altro che Unesco"** [6]

▸ **Franceschi e Conforti dopo parole Melosi (Fdi) su Liberazione da nazifascismo: "Alleati non possono più tacere"** [2]

LEGGI TUTTI →



Fonte: Confcommercio

[→ leggi gli altri articoli di Cronache](#)

ARTICOLI CORRELATI

- Quasi 1.200 i pettorali staccati: tempo di bilanci per la prima edizione della Scarpata
- Coppa Toscana 2024 : trionfa Jolly Acli Livorno
- Tempo di bilanci, ecco le previsioni del Comune per il 2016: investimenti su scuole, pineta, sicurezza e turismo

[LEGGI TUTTI →](#)
[+ INSERISCI IL TUO COMMENTO](#)

I COMMENTI DEI LETTORI

[LEGGI TUTTI →](#)

SPORT

PADEL

Coppa club: niente finale per le squadre del territorio

BASKET

Estra, la gioia di presidente, dg e ds per i play-off

JUDO

I risultati degli atleti della Valdinievole a Prato

BASKET

Strepitoso blitz dell'Estra: i playoff sono realtà

SCHERMA

Fase regionale: doppia...doppietta per atleti pistoiesi

BASKET

Cala sipario sulla stagione, Shoemakers retrocessi

PODISMO

In 250 al "Trofeo Bcc Banca Centro Toscana Umbria"

BASKET

Batte forte il cuore rosanero: si va a gara 4

[LEGGI TUTTI →](#)

CULTURA

Anche i bambini migravano (da soli) dal Sud al Nord

Il pistoiese Carnesecchi espone a "Lo Spazio"

[LEGGI TUTTI →](#)

AGENDA

- Redazione
- I cinema in Valdinievole

[LEGGI TUTTI →](#)

POESIE

Ferragosto nella Valle

Ferragosto nella valle quanto caldo che mi assale.

La grande

[LEGGI TUTTI →](#)

RUBRICHE