



LA
Toscana

IN BOCCA
Pistoia

La cultura del cibo.

MENÙ E PROGRAMMA 2017

DAL 21 AL 25 APRILE
SPAZIO ESPOSITIVO
"LA CATTEDRALE"
VIA PERTINI - PISTOIA

latoscanainbocca.it



PROMOSSO DA



CONSORZIO TURISTICO
CITTÀ DI PISTOIA



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCE DI PISTOIA E PRATO



PISTOIA
TOSCANA
Capitale Italiana
della Cultura 2017

MENÙ

LA TOSCANA IN BOCCA 2017

ESPOSITORI E PIATTI



1 - MACELLAI FEDERCARNI

2 - WONDERPARK

Lasagne	5
Pasta al pomodoro	4

3 - LOCANDA DEL CAPITANO DEL POPOLO

Pappardelle al cinghiale.....	7
Cinghiale in umido.....	8

4 - ISTITUTO ALBERGHIERO "F. MARTINI"

Strozzapreti con bottarga di Orbetello e profumi di agrumi.....	5
Crema Martini e fragole della Nievole.....	3

5 - RISTORANTE LAGO LO SPECCHIO

Zuppa di funghi porcini e fagioli cannellini.....	5
Capriolo in umido con lamponi.....	7

6 - TRATTORIA RIFUGIO DELLA SAIDA

Tortelli del Melo.....	8
Tagliatelle del Rifugio.....	8

7 - MEARINI

Torta di Firenze cioccolato e pere coscia fiorentine.....	6
Zuppa del duca al cioccolato.....	6

8 - LA BETTOLA

Zuppa del Carcerato.....	5
Lampredotto con salse.....	6

9 - IL CEPPO RISTORANTE COCKTAIL LAB

Pappardelle all'anatra muta.....	6
Gnocchetti ai piselli con seppie e pomodorini.....	7

10 - GELATERIA DOLCE AMARO

Gelato tradizionale vari gusti e senza latte per intolleranti al glutine e diabetici	
Piccolo.....	2
Medio.....	3
Grande.....	4
Vaschette da asporto.....	10-15-20
Monoporzioni di semifreddo.....	3

ESPOSITORI E PIATTI



11 - FERMENTO BEER HOUSE

Birra Piccola 0,20 cl.....	3
Birra Media 0,40 cl.....	5
Birre Speciali 0,30 cl.....	5
Birre in Bottiglia.....	da 5 a 7

12 - TOSCANA FAIR

Lasagnetta dell'orto.....	7
Sformatino di spinaci su crema di pecorino della Montagna Pistoiese.....	5

13 - RISTORANTE QUORE

Ribollita di mare.....	7
Cioncia alla pesciatina.....	7

14 - LOCANDA LA BUSSOLA DA GINO

Ribollita.....	5
Tartara di chianina con patate al tartufo.....	7

15 - ENOTECA LA BUSSOLA DA GINO

Vini Carmignano e dintorni.....	da 2 a 8
---------------------------------	----------

16-17 - VORONOI

Caffè.....	1
Caffè macchiato.....	1
Acqua 1l.....	2
Acqua 0,50l.....	1,5
Succhi di frutta.....	2
Estathe.....	1,5
Red Bull.....	4
Amari e limoncello.....	3
Grappa.....	da 4 a 6
Distillati.....	da 4 a 9
Bibite in lattina.....	3
Birra alla spina.....	da 3 a 5
Birra in lattina.....	3
Cocktail.....	da 5 a 9

18 - RISTORANTE IL CAPRIOLO

Tortino di baccalà su crema di ceci.....	5
Sfilacciato di stinco su passata di melanzane.....	5

19 - STORICA NORCINERIA DA ROMOLO

Migliacci con zucchero o formaggio.....	1
Piatto di salumi toscani.....	7

20 - VALERIO RICEVIMENTI

Pesce Fritto con Acciughe e Verdure.....	8
Baccalà alla livornese.....	7

ORNITORE UFFICIALE

MAIN SPONSOR

CON IL CONTRIBUTO DI

SPONSOR



ESPOSITORI E PIATTI



21 - CASA VINICOLA RUBATTORNO

Vini IGT di Toscana.....	3
Chianti Montalbano 2013	4
Chianti Montalbano Riserva 2011.....	5
Vini Barricati.....	5
Vini da dessert.....	3

22 - RISTORANTE COLLEGIGLIATO

Porchetta e pane toscano.....	5
Tortino di baccelli freschi e fonduta di pecorino delle montagne pistoiesi.....	6

23 - CORRADOSSI

Panzanella croccante con tartara di pesce pescato	8
Tortino di carciofi con frutti di mare e crema di patate allo zafferano	7

24 - OSTERIA IL BIVIO

Pepero alla fornacina.....	8
Il cibreo di Caterina dei Medici.....	8

25 - EXCIBUS

Fritto di gamberi e calamari.....	8
Fritto di verdure.....	6

26 - GRAND CAFE' DU GLOBE DI SAIDA

Ciambelle e bomboloni.....	2
Torte al semolino monoporzione.....	3

27 - MOMA'S

Tortelli ripieni di pappa al pomodoro.....	6
Sformatino di patate con cuore di mascarpone su crema di porcini	6

28 - IL MAIALETTO

Arista Marinata	8
Tonno del maialeto del Chianti.....	8

29 - IL TABA DOLCE DI LATTE

Coppetta 2/3 gusti.....	2-3
Coppa fragola.....	5
Coppa Lamporecchio.....	5
Tabaschetta 1/2 gusti.....	10

30 - BONODINULLA

Crespelle alla fiorentina con Burro Salvia e Cacio.....	6
Arista Fritta Rifatta: - con salsa al pomodoro al basilico - con salsa di pomodoro piccante e capperi	7

CAMBIA I TUOI SOLDI IN...



E SCEGLI I PIATTI
CHE PREFERISCI!



BOCCA **BLU**



BOCCA **ARANCIONE**



BOCCA **GIALLA**

ESPOSITORI E PIATTI



31-32 - PANIFICIO GIUNTINI

Schiacciata vuota	2
Schiacciata con sbriciolona.....	3
Pizza Margherita.....	3
Pizza con salsiccia.....	3
Pane Comune da 1/2 kg	2

MOKAJENNE

Espresso (crema-bio-decaffeinato).....	1
Orzo e Ginseng.....	1
Caffè Corretto.....	1,5
Caffè con Panna.....	1,5
Cappuccino.....	1,5
Mousse Fredda al Caffè.....	1,5
Infuso di caffè freddo	2
Cioccolatino.....	0,5
3 Cioccolatini.....	1



**LA TOSCANA IN BOCCA
RISPETTA L'AMBIENTE!**

0,50 € per scontrini superiori a 10 € come contributo
per la raccolta differenziata e l'utilizzo di contenitori
per la somministrazione biodegradabili.

PARTNER



PARTNER E U.I.C.O.



COLLABORAZIONI



PARTNER



MEDIA PARTNER



PROGRAMMA

LA TOSCANA IN BOCCA 2017

Condotto da Simone Gai

VENERDÌ 21 APRILE 2017

ore 18:00 TAGLIO DEL NASTRO
alla presenza delle autorità

Ospite Speciale: **Moreno Cedroni**

ore 18:30 UN POSTO A TAVOLA

in diretta con TVL

ore 20:00 APERITIVO con DJ-SET

ore 21:30 MUSICA DAL VIVO con i Tarabaralla

È il programma culinario di TVL nato dall'esperienza di Sapore di Sala. Una puntata speciale andrà in onda dalla Cattedrale Ex Breda dove sarà possibile seguire dal vivo i protagonisti, Checco Bugiani, Paola Bardelli e Simone Gai con i loro ospiti in cucina.

MORENO CEDRONI è considerato uno dei più creativi chef italiani e internazionali. Attualmente si occupa del rinomato ristorante "La Madonna del pescatore" a Senigallia, del "Clandestino Sushi Bar" a Portonovo e della

prima salumeria ittica "Anikò". Volto televisivo di Gambero Rosso Channel. Nel Settembre 2016, Cedroni è

uno dei quattro giudici stellati della trasmissione Top Chef Italia, programma in cui chef professionisti si contendono il titolo di Top Chef italiano.



fonte: vogue.it

AREA DEGUSTAZIONE E VENDITA



- ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA ONLUS TOSCANA
- ASSOCIAZIONE MICOLOGICA PISTOIESE
- AZIENDA AGRICOLA IL BOTTACCIO
- AZIENDA AGRICOLA IL POGGIOLINO

- BRUNETTI REGALI
- CONFETTERIA PISTOIESE
- ENOTECA DA DAVID
- F.LLI LUNARDI
- MOKKI

- MUKKI
- PODERE DI MONA VERDE
- STORICA NORCINERIA DA ROMOLO
- TARTUFI TARTUFI

SABATO 22 APRILE 2017

ore 11:00 APERTURA MANIFESTAZIONE

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark
Mani in pasta: la pizza e la schiacciata!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark
Mani in pasta: la pizza e la schiacciata!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 17:00 COOKING SHOW

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 18:00 SPAZIO INCONTRI

Presentiamo la "Social Valley" di Dynamo Camp

ore 19:00 DEGUSTAZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI

a cura di Fermento Beer House e Birrificio del Forte

ore 19:30 APERITIVO con DJ SET

Stefano Carpi

ore 20:00 INIZIATIVA BENEFICA

UN'AMATRICIANA PER CITTAREALE (RI)

Allo stand. N. 4 Istituto Alberghiero "Martini" Amatriciana
€ 6,00. L'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza

ore 21:00 INIZIATIVA BENEFICA

UN'AMATRICIANA PER CITTAREALE (RI)

Cooking Show dei ristoratori con degustazione
Offerta libera in beneficenza

ore 22:00 MUSICA DAL VIVO con gli SCIABADOGA

Il laboratorio "Mani in Pasta" è realizzato in collaborazione con Molino Marco Bardazzi, Azienda agricola il Bottaccio e Mukki Latte.

Oltre alla preparazione della schiacciata e della pizza verrà spiegata ai bambini la filiera di produzione della farina dal chicco di grano alla macinatura e l'importanza delle materie prime nella realizzazione di una ricetta.

Un talk show per presentare e approfondire il progetto lanciato da **DYNAMO CAMP** che si propone di realizzare nella Montagna Pistoiese un vero e proprio distretto dell'economia sociale dedicato allo studio e allo sviluppo di soluzioni, servizi e tecnologie per il benessere delle persone e delle comunità.

Progetto di ricostruzione dell'ambulatorio del paese danneggiato dal terremoto. Iniziativa promossa da Croce Viola, Pubbliche Assistenze Pistoia - Valdinievole, Associazione Vigili del Fuoco Volontari di Calenzano.

DOMENICA 23 APRILE 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

La pasta spianata: i tortellini!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 TUSCAN HANKY PANKY CONTEST

Com'è il tuo Hanky Panky?

ore 17:00 MASTER CLASS DI MIXOLOGY

con **Danny del Monaco**

ore 18:00 PREMIAZIONE CONTEST HANKY PANKY

ore 19:30 APERITIVO con DJ SET

Jimmy Canonaco

ore 21:00 COOKING SHOW

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 22:00 LEONARDO FIASCHI SHOW

Il laboratorio sulla pasta spianata sarà realizzato in collaborazione con i macellai Federcarni per la preparazione dell'impasto e Mukki Latte.

In collaborazione con Zona Market, Voronoi, Cocktail in the World Mixology Giuria di esperti - Il barman vincitore si esibirà al Main Event Cocktail Show 2017.

Campione del mondo 2002 di Bacardi Martini Grand Prix, **DANNY DEL MONACO** non è solo un barman ma un appassionato rappresentante del Made in Italy e un ottimo insegnante. È presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso Cocktail in the World Mixology.



fonte: taccuinistorici.it

Imitatore cantante cabarettista, protagonista di Tale e Quale Show 2016. Ha partecipato a Italia's Got Talent e Colorado Café.



fonte: leonardofiaschi.it

LUNEDÌ 24 APRILE 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

IL MIELE: Biscotti zucchero di canna e miele

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark

IL MIELE: Biscotti zucchero di canna e miele

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 16:00 "FATTI GLI ABBINAMENTI TUOI"

Degustazione di Olio extra vergine d'oliva

A cura di A.S.C.O.E. - Associazione Assaggiatori
e Cultori Olio Extra Vergine di Oliva

ore 17:00 COOKING SHOW

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 18:00 SPAZIO INCONTRI

con **Luca Landi, Claudio Mollo, Aldo Fiordelli**

ore 19:00 Degustazione di Vini Toscani

in collaborazione con AIS Toscana

Posti limitati su prenotazione presso Area Staff

ore 19:30 APERITIVO con DJ SET

Michael Byrne

ore 21:00 SFIDA IN CUCINA

ore 22:00 MUSICA DAL VIVO Con gli 80 Voglia

Il laboratorio sul Miele è realizzato in collaborazione con Apicoltura Pastorini. Verrà esposta una vera arnia e spiegato il processo di produzione del miele.

LUCA LANDI, chef stellato del ristorante "Lunasia" di Viareggio
CLAUDIO MOLLO, giornalista e critico enogastronomico

ALDO FIORELLI, giornalista, responsabile guida ai ristoranti de "L'Espresso" della Toscana.



fonte: italiaatavola.net

MARTEDÌ 25 APRILE 2017

ore 12:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark
Dolci toscani: il salame di cioccolato!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 15:00 PICCOLI CHEF

Laboratori di cucina per bambini a cura di WonderPark
Dolci toscani: il salame di cioccolato!

Prenotazioni: 3423635620 - Posti limitati

ore 16:00 Cooking Show

I ristoratori de "La Toscana in Bocca" si presentano

ore 18:00 SPAZIO INCONTRI

FRANCO CARDINI

dialoga con Selin Sanli su cibo e cultura sulle orme de
"L'appetito dell'Imperatore"

ore 19:00 Contest culinario

Gli chef de La Toscana in Bocca si sfidano sul "Vitellone
Bianco dell'Appennino Centrale IGP"

ore 20:30 OSPITE SPECIALE

ore 22:00 MUSICA DAL VIVO con Isola di Uait

FRANCO CARDINI storico e professore ordinario di Storia medievale presso l'Università di Firenze, come giornalista collabora alle pagine culturali di vari quotidiani. È Professore Emerito dell'Istituto Italiano di Scienze Umane alla Scuola Normale Superiore di Pisa. Nell'appetito dell'imperatore Franco Cardini mette in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet. Spaziando dal Medioevo ai totalitarismi novecenteschi e non solo, una serie di racconti gustosi, che sono anche un'illuminante testimonianza di come la cultura materiale sia specchio dello spirito di ogni popolo, e possa essere per lo storico una lente speciale per comprenderne i segreti. Ogni racconto è, così, corredato tanto da un'indicazione delle fonti quanto dalle ricette che Franco Cardini ha sperimentato, una per una, nella sua cucina fiorentina: dall'acquacotta al piccione glassato, dal cuscus magrebino alla crema Chantilly, ciascuno di noi potrà portare sulla propria tavola i sapori del passato, e ritrovare intatte le emozioni che essi racchiudono.



fonte: francocardini.it

FACEBOOK **toscanainbocca**

SITO **latoscanainbocca.it**



SPAZIO BAMBINI
a cura di **WONDERPARK**
SEMPRE APERTO
Momenti di animazione
con **Dynamo Camp**