



LA TOSCANA IN BOCCA: IL GUSTO DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA

A Pistoia dal 21 al 25 aprile IV appuntamento con le eccellenze culinarie toscane tra tradizione, territorio e attualità. L'evento che fa parte del programma di Pistoia Città della Cultura vedrà il tema della cultura enogastronomica protagonista delle tavole rotonde

Si può fare cultura anche a tavola? Il cibo e la tradizione culinaria sono un mezzo per trasmettere il nostro patrimonio culturale? Queste ed altre domande saranno tema di confronto sulla cultura enogastronomica in vari appuntamenti che vedranno protagonisti cuochi, storici, giornalisti, imprenditori dal 21 al 25 Aprile presso l'area espositiva "La Cattedrale Ex Breda" della quarta edizione de La Toscana in bocca.

Alle 18,00 del 25 aprile appuntamento clou con Franco Cardini storico e professore ordinario di Storia medievale presso l'Università di Firenze e professore emerito dell'Istituto Italiano di Scienze Umane alla Scuola Normale Superiore di Pisa, che metterà in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet.

La manifestazione, promossa da Confcommercio Pistoia e Prato insieme ai ristoratori locali e in collaborazione con Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano i prodotti del territorio, prosegue il percorso di valorizzazione della ristorazione regionale e della sua tradizione.

Il format si conferma quello vincente delle passate edizioni che nel 2016 è riuscito a richiamare 40.000 visitatori: saranno 40 gli stand di ristorazione presenti all'edizione 2017 de La Toscana in Bocca che offriranno ognuno 2 piatti, che andranno a comporre un ideale menù toscano di oltre 80 portate compresi dolci artigianali per soddisfare tutti i palati. Lo spazio all'ingresso sarà invece dedicato ai produttori dai quali sarà possibile degustare e acquistare prodotti tipici del territorio.

Un sempre più ampio e differenziato palinsesto di eventi, inoltre, completerà la manifestazione con un'area "palco" animata già dalla mattina con laboratori per bambini, presentazione di libri, approfondimenti e talk show con esperti del settore, contest culinari, cooking show in cui si confronteranno chef del territorio con altri di rilievo nazionale e musica dal vivo.

Per quest'anno i giorni dell'iniziativa passeranno da 4 a 5 ed è prevista un'edizione speciale piena di richiami e collegamenti alla Capitale della Cultura, del cui programma ufficiale fa parte La Toscana in Bocca. Uno degli obiettivi dell'evento, fino dalla prima edizione, è stato quello di diventare fonte di richiamo turistico per l'intero territorio provinciale, mettendo in luce la cultura e la tradizione enogastronomica locale per conoscerne i gusti e i sapori più autentici, perfettamente in linea con lo spirito del progetto regionale di Vetrina Toscana.

Il cibo è anche condivisione e quindi solidarietà: sabato 22 aprile l'evento: "Un'Amatriciana per Cittareale (RI)" allo stand 4, i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Martini" prepareranno dei piatti di Amatriciana al costo di € 6,00 e l'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza per il progetto di ricostruzione dell'ambulatorio del paese danneggiato dal terremoto. Alle 21,00 cooking show dei cuochi toscani che prepareranno degli assaggi di Amatriciana che potranno essere degustati dietro offerta libera.

Il 25 gli chef de La Toscana in bocca si sfideranno sul tema: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". Ogni chef presenterà la propria libera interpretazione di questa pregiata carne del territorio toscano. Il taglio che verrà messo a disposizione degli chef è lo scamone. Le proposte saranno valutate da una giuria e a fine serata verrà decretato il vincitore.

Per ulteriori informazioni: Daniela Mugnai 347 8288287 - daniela@coffee3.it