



## TOSCANA IN BOCCA DA RECORD: +20% PER L'EDIZIONE 2017

**Si stimano 48.000 visitatori in 5 giorni e tanti ospiti speciali per celebrare la cultura del cibo**

Trionfo per La Toscana in Bocca nella sua quarta edizione.

Con il record di circa 48.000 visitatori, la rassegna dedicata al gusto e alla tradizione toscana vola a +20% sul 2016.

Un risultato che celebra la cucina toscana, i suoi prodotti e le sue ricette e conferma il grande successo di una manifestazione che anno dopo anno riesce ad attrarre pistoiesi e visitatori di tutte le età grazie ad una qualità sempre più alta dei piatti proposti e un palinsesto di eventi ricco e differenziato.

La rassegna organizzata da Consorzio Turistico Città di Pistoia, e Confcommercio, nell'ambito del circuito di Vetrina Toscana, continua a crescere e arriva a rappresentare nell'anno di Pistoia Capitale italiana della Cultura un luogo di sintesi della stessa cultura enogastronomica del territorio sotto tutti i suoi profili.

Al di là dei numeri comunque la grande soddisfazione per l'associazione sta nella riuscita di un evento nel quale si creano relazioni autentiche e di collaborazione fra gli imprenditori e tra questi e l'organizzazione tutti uniti verso un obiettivo comune.

Altro valore aggiunto di questa edizione, oltre all'alta qualità dell'offerta enogastronomica, il sempre più composito e qualificato palinsesto di eventi – realizzato in collaborazione con Simone Gai - che ha animato "La Cattedrale" ex Breda dal 21 al 25 Aprile, in un crescendo che è arrivato al culmine nella serata finale con la partecipazione dello chef e conduttore **Simone Rugiati**. Rugiati ha molto apprezzato la manifestazione e, dopo l'intervista nella quale oltre a raccontarsi, ha sensibilizzato il pubblico sull'importanza di utilizzare quotidianamente in cucina materie prime di elevata qualità, ha voluto visitare tutti gli stand e conoscere tutti i ristoratori.

Molti altri i personaggi importanti che hanno frequentato La Toscana in Bocca, a partire dallo chef stellato **Moreno Cedroni** presente al taglio del nastro, allo show del divertente **Leonardo Fiaschi**, per passare alla presentazione del libro dello storico e giornalista **Franco Cardini**.

Si sono poi susseguiti nei cinque giorni talk e cooking show, sfide in cucina, contest, dirette televisive, degustazioni, laboratori per bambini e intrattenimento musicale: la formula giusta per rispondere a diversi target di pubblico nei vari momenti della giornata.

Si conferma il successo dei "Piccoli Chef" a cura del parco giochi Wonderpark che quest'anno hanno visto circa 180 bambini all'opera nella realizzazione di pizze, biscotti,

tortellini e salame al cioccolato, utilizzando prodotti genuini del territorio con la presenza dei produttori.

Particolare interesse è stato mostrato anche per i cooking show dei ristoratori e dei macellai Federcarni che hanno svelato rispettivamente le tecniche di preparazione delle ricette e di lavorazione della carne.

In tanti hanno inoltre assistito alla sfida in cucina fra due personaggi di punta dello sport pistoiese, **Corrado Colombo**, capitano della Pistoiese, e **Ronald Moore**, cestista del Pistoia Basket: quest'ultimo, affiancato dallo chef **Vincenzo Volpe** del ristorante Toscana Fair, si è aggiudicato la competizione.

Di grande interesse anche il contest rivolto ai barman "**Tuscan Hanky Panky**" promosso da Zona & Dedico, Voronoi e Cocktail in the world con la presenza del barman di fama internazionale Danny Del Monaco. Il contest è stato vinto dal pistoiese Jacopo Misiano, titolare del locale del centro storico "L'Alchimista" che ha realizzato la sua rivisitazione dell'Hanky Panky valorizzando prodotti del territorio come il rosolio delle suore di Pistoia e un gin aromatizzato alle castagne della Montagna Pistoiese.

Il primo posto per il contest "**Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP**" è andato, parimerito, a **Paola Pazzaglia** del ristorante La Bettola con lo Scamone al Chianti e **Vincenzo Volpe** del Toscana Fair con il vitellone con verdure in agrodolce e salsa alla senape.

**Miglior Piatto** dell'edizione 2017 è stato decretato i **Tortelli del Melo** della **Trattoria Rifugio della Saida**, seguito dalle pappardelle all'anatra muta del Ceppo Ristorante Cocktail Lab e dal cinghiale in umido ai lamponi del Ristorante Lago Lo Specchio.

La Toscana in Bocca ha inoltre coniugato l'impegno nel sociale con la presenza del partner etico Dynamo Camp, una realtà affermata e di grande rilievo della Montagna pistoiese, e con la realizzazione dell'iniziativa benefica "Un'amatriciana per Cittareale (RI)" protagonista la sera di sabato 22 Aprile.

Sempre più intenso è stato inoltre il lavoro realizzato per incentivare nel piano di comunicazione complessivo il canale social, con l'obiettivo di uscire dai confini di visibilità provinciali e regionali. In particolare ci siamo concentrati sulla pagina Facebook della manifestazione che ha ottenuto ottimi risultati in termini di interazioni.

Indispensabile la collaborazione con l'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme, con gli studenti che per 5 giorni hanno prestato servizio alla manifestazione in termini di accoglienza e assistenza, permettendo il suo regolare svolgimento.

*Fornitore ufficiale* Zona&dedico che continua a credere nell'evento per il quarto anno consecutivo

*Main sponsor* dell'iniziativa è Mukki – Centrale del Latte di Firenze Pistoia e Livorno

*Sponsor* Piante Mati, ViBanca, Renault-Nuova Comauto, Moka J-Enne, Interpak, Acqua di Toscana San Felice

*Partner Etico* Dynamo Camp

*Media Partner* TVL – TV Libera Pistoia e Lotrek

L'iniziativa è realizzata con il patrocinio di Regione Toscana, Vetrina Toscana, Provincia di Pistoia e Comune di Pistoia e con il contributo della Camera di Commercio di Pistoia.

Collaborazioni e Partner: Fipe – Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, Sindacato Federcarni Pistoia, Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini Terme, Accademia Enogastronomica Toscana, Pistoia Tecnosistemi, Innocenti Arredamenti.