



LA NOSTRA ECONOMIA

Il volano enogastronomico

La Toscana in Bocca Una carrellata di sapori Ospiti gli chef stellati Poi la sfida ai fornelli

La manifestazione si apre domani alla Cattedrale Ex Breda: eventi fino a domenica
La vetrina: Federico Fusca, poi Claudio Sadler e Giorgio 'Giorgione' Barchiesi

PISTOIA

Ormai ci siamo: domani prende il via una nuova edizione de «La Toscana in Bocca - L'arte di assaporare», che torna per la prima volta dopo quattro anni a Pistoia. Fornelli accesi allo spazio espositivo della Cattedrale ex Breda fino a domenica. La manifestazione, organizzata dal Consorzio Turistico Città di Pistoia e promossa da Confcommercio Pistoia e Prato, vedrà presenti, oltre ad ospiti illustri, 30 aziende di somministrazione che presenteranno 60 portate diverse. Durante i quattro giorni della kermesse, a ingresso gratuito, i visitatori potranno cambiare i soldi alle casse, che distribuiranno apposite fiches (le «Bocche») rispettivamente del valore di 0,50 centesimi, 1 euro e 10 euro. In questo modo sarà possibile gustare i piatti proposti. Come i maccheroni pistoiesi al ragù di cinta senese, la ribollita, il lesso o la tartare con carne di vitellone toscano. Accanto ai classici della tradizione si affac-



ceranno però anche le declinazioni nate dall'inventiva degli chef: è il caso ad esempio dei tortelli ripieni di lampredotto, la giandua di fegatini con nocciole e fichi secchi, gli gnocchetti di patate e barbe rosse in salsa di formaggio del Mugello. Grande attesa anche per i due ristoranti che arriveranno da fuori Pistoia e Prato: da Lucca ecco la specialità dei tordelli e non soltanto; da Firenze i piatti più amati del capoluogo, come taglieri, la pizza in pala toscana crunch

e la focaccia al vapore. Ampia anche l'offerta dei dolci, dal Pippo di San Bartolomeo alle pesche di Prato, fino al gelato. Il taglio del nastro alle 12.30, alla presenza delle istituzioni, dei ristoratori e di tutti i partner. Il primo ospite di questa edizione sarà Federico Fusca, che salirà sul palco venerdì. Dopo il talk, lo chef pistoiese siederà in giuria per il contest dei ristoratori, sfida che rappresenta uno dei momenti più attesi de «La Toscana in Bocca». Sabato, invece, i ri-

Una passata edizione della kermesse enogastronomica «La Toscana in Bocca» negli spazi espositivi della Cattedrale a Pistoia



Federico Fusca

flettori saranno puntati sullo show cooking con degustazione dello chef stellato Claudio Sadler. Domenica toccherà a Giorgio Barchiesi, più noto come Giorgione: alle 19 comincerà il suo talk sui temi della ristorazione, poi si intratterrà alla Cattedrale ex Breda per tutta la sera. Prima di lui, alle 17, sarà la volta dell'antropologo, scrittore e fotografo Marco Aime, per una conferenza dal titolo «Un mondo in tavola: storie di viaggi e di cibi». Il tema dell'intervento si legherà alla mostra fotografica «Mercati, cibi e aromi», curata da Giulia Cogoli, ideata in collaborazione con Confcommercio e inserita nell'ambito del Festival dei Dialoghi di Pistoia.

Francesco Bocchini

IL MENÙ

Le specialità: tortelli ripieni di lampredotto giandua di fegatina e la pizza in pala 'toscana crunch'



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174