

**COMUNICATO STAMPA**  
**Alla scoperta di Pistoia nella guida**  
**“Andar per tavola in Toscana”**

La Provincia di Pistoia, con le sue ricchezze enogastronomiche, le sue tradizioni, la sua cultura, è stata inserita nella importante guida turistica “Andar per tavola in Toscana” (guida agli itinerari delle zone enogastronomiche della Toscana), edita da edizioni ALSABA.

La guida si presenta come uno dei più attenti lavori di ricerca effettuato sulle aree vitivinicole della Toscana. Attraverso un racconto delle DOCG e delle DOC dell’intera regione si può conoscere il territorio dove questi vini sono prodotti. Ci sono 21 itinerari che introducono in luoghi meno noti di 180 comuni per scoprirne la storia, i siti archeologici, i castelli, le pievi e le piccole realtà museali della zona. Sono citati oltre 350 ristoranti con una selezione di punti vendita enogastronomici per gustare sapori e profumi della cucina toscana tradizionale e scoprire una Toscana da amare.

**Sfogliano le pagine dedicate a Pistoia dal titolo “Tra borghi e terme” si attraversano i comuni di Quarrata, Montecatini, Serravalle, Massa e Cozzale, Pieve a Fievole, Marliana, Monsummano, Larciano, Lamporecchio, Pescia, Uzzano, Baggiano, Ponte Buggianese. Ognuno dei comuni ha segnalato il proprio patrimonio culturale nella sezione “Cosa c’è da vedere”, le manifestazioni gastronomiche, ed i musei. Sono descritti tutti gli itinerari ricchi di fotografie appositamente fatte per la guida. Sono segnalati come DOC e DOCG il Bianco della Valdinievole e il Chianti del Montalbano di cui sono descritti lavorazione e caratteristiche. Selezionati anche un gruppo di ristoranti scelti accompagnati da una descrizione della personale gastronomia. Nelle sezioni “a caccia di delizie” e “camera con vista” si parla di ditte produttrici tra le più famose in campo enogastronomico e delle possibilità di soggiornare con particolari combinazioni di offerta prodotti tipici.**

L’introduzione della guida è affidata a all’On. Flavio Tattarini, Presidente dell’Ente Vini – Enoteca Italiana che descrive la Toscana come un territorio che ha saputo coniugare vocazionalità agricola, tradizione agroalimentare con le bellezze storico paesaggistiche e la qualità dell’accoglienza: un cocktail di elementi che la Toscana ha saputo interpretare in maniera eccellente imponendosi all’attenzione del turista mondiale come simbolo di “qualità della vita” radicata nel territorio.

La distribuzione della guida è amplissima e dunque l’importanza dell’inserimento per la prima volta di Pistoia è evidente e avrà dei ritorni notevoli in termini di turismo. Questo è stato possibile grazie al lavoro di coordinamento dell’Assessorato al Turismo della Provincia di Pistoia e delle due Agenzie di Promozione Turistica.

**Provincia di Pistoia**  
**Assessore al Turismo**  
**Nicola Risaliti**

**Pistoia 23 novembre 2000**