

COMUNICATO STAMPA
PISTOIA PRESENTE AL "SALONE DEL GUSTO DI TORINO"
LA QUALITA' DELLA GASTRONOMIA PISTOIESE
PROMOSSA A LIVELLO INTERNAZIONALE

Pistoia, con una presenza organizzata dalla Provincia di Pistoia, Assessorato alle Attività Promozionali dei Settori Produttivi, sarà presente al "Salone del Gusto" di Torino (al Lingotto di Torino da giovedì 24 a lunedì 28 ottobre), la famosa biennale del gusto, una esposizione ormai internazionale dove Pistoia è presente per la seconda volta, sempre allo stand organizzato dalla Regione Toscana - Apet - Slow Food. L'iniziativa è stata presentata oggi con una conferenza stampa nella sede dell'Assessorato alle Attività Promozionali dei Settori Produttivi della Provincia di Pistoia. Nell'edizione 2000 la presenza di Pistoia con i suoi produttori fu un vero successo con la "degustazione in diretta" dei prodotti tipici locali, con abbinamento di vini e spiegazione delle preparazioni e componenti. Il tutto con uno spirito genuino e entusiasta dei produttori che colpì il pubblico, sia italiano che straniero, che affollò lo stand toscano. La formula si ripete per quest'edizione e al tempo stesso si arricchisce. L'Arsia e la Regione Toscana hanno indicato ad ogni Provincia di scegliere e portare dieci prodotti dell'Atlante dei Prodotti Toscani, dunque la Provincia di Pistoia, come le altre, ne ha scelti dieci tipici del territorio. Domenica 27 ottobre i produttori presenti potranno esporre i propri prodotti e farli degustare al pubblico presente che passeggia tra gli stand. Ci sono degli appuntamenti fissi per le degustazioni. Sarà distribuito materiale informativo e promozionale su Pistoia, le sue attrattive, le sue caratteristiche e i suoi prodotti enogastronomici. E' stata studiata una formula di presentazione diretta e basata sulla qualità della degustazione che però possa unire "il gusto della gola" anche alla promozione della città: degustazione che si unisce alla promozione dei prodotti di Pistoia non esclusivamente come città crocevia per visitare la Toscana ma come realtà che offre più motivi per essere conosciuta.

Per tutta la durata del "Salone del Gusto" è stata organizzato il Presidio del pecorino a latte crudo della Montagna pistoiese: i presidi sono veramente il primo contatto con il pubblico del salone, un contatto diretto che lancia un prodotto. La scorsa edizione il pecorino a latte crudo pistoiese fu una vera scoperta per il pubblico del salone. Domenica 27 ottobre sarà veramente "la giornata di Pistoia" perché sarà dedicata alla degustazione - promozione e la sera ad una cena tipica. Nello stand della Regione Toscana infatti domenica 27, con una sorta di simpatica gara - gemellaggio all'insegna dei prodotti tipici, Pistoia sarà insieme alla Provincia di Prato. A fine giornata, dopo un intero calendario di degustazioni, ci sarà la cena organizzata dalle Province di Pistoia e Prato allo stand della Regione Toscana. Ospiti della provincia di Pistoia alla cena saranno il Commissario Tecnico della Nazionale di Ciclismo Franco Ballerini ed il Presidente Onorario della Federazione Nazionale di Ciclismo Osvaldo Martini. Presenti anche il Consiglieri Regionali Agostino Fragai e Fabio Pacini.

L'Assessore alle Attività Promozionali dei Settori Produttivi della Provincia di Pistoia Antonio Abenante ha sottolineato l'importanza per i prodotti tipici di Pistoia di partecipare ad una delle maggiori esposizioni a livello internazionale: "Il grande

impegno organizzativo che l'Assessorato con Slow Food, le Associazioni di categoria e i Produttori mettono per aderire all'iniziativa - ha detto nell'aprire la conferenza stampa l'Assessore Abenante - è ripagato dal livello di promozione che il Salone del Gusto offre. Alla scorsa edizione i risultati di promozione furono ottimi: tanta gente che non conosceva Pistoia e i suoi prodotti enogastronomici si fermarono al nostro stand e ci fecero i complimenti, i produttori furono veramente soddisfatti. Contiamo di bissare questo successo e di confermarci come genere di produttori che si basa sulle genuinità dei dell'offerta enogastronomica, sulla cura della loro produzione, sulla passione per la loro promozione".

Presente alla conferenza stampa anche il Presidente della Provincia di Pistoia Gianfranco Venturi: "La promozione è una competenza nuova della Provincia di Pistoia che ci è arrivata direttamente dai produttori - ha detto il Presidente Venturi - non è un obbligo di legge ma la seguiamo con passione nella convinzione che questo prodotti parlano di noi. La Provincia di Pistoia ritiene che la promozione dei prodotti tipici enogastronomici abbia massima rilevanza. Questo nell'ambito di un Piano di Promozione dei settori tipici che stiamo realizzando come obiettivo del nostro lavoro quotidiano".

"La precedente partecipazione al Salone del Gusto di Torino ha riportato un ritorno di immagine ed economico notevoli per cui torniamo molto motivati. La promozione non finirà al Salone del Gusto - ha detto Luciano Bertini della Slow Food di Pistoia - sarà consegnata un cofanetto molto bello dell'Arsia dove sono compresi depliant e schede sui prodotti in degustazione, sui riferimenti di modo che poi il pubblico, con una semplice telefonata sappia risalire al territorio. Dunque le degustazioni diventano un panorama su cui costruire un contatto futuro".

Queste le degustazioni della Provincia di Pistoia allo stand della Regione Toscana proposte durante domenica 27 ottobre con gli orari:

Ore 11,30 DEGUSTAZIONI DI SALUMI:

- Arista sott'olio
- Finocchiona
- Salsiccia fresca di cinta

In accompagnamento: pane toscano a lievitazione naturale

Ore 13,30 DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRESCHI A LATTE CRUDO

- Raveggiolo
- Ricotta
- Ricottina

In accompagnamento: marmellate e liquori di frutti di sottobosco

Ore 15,00 DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI A LATTE CRUDO

- Pecorino a latte crudo della montagna pistoiese nella tipologia "abbucciato"

- Pecorino a latte crudo della montagna pistoiese nella tipologia “asserbo”

In accompagnamento: marmellate e liquori di frutti di sottobosco e miele di castagno

Ore 17,00 DEGUSTAZIONE DI DOLCI

- Brigidini di Lamporecchio
- Cialda di Montecatini
- Panforte glacè e confetti di Pistoia

VINI IN ABBINAMENTO:

- Bianco della Valdinievole d.o.c.
- Chianti Montalbano d.o.c.
- Vin Santo

Questo menù completo dei prodotti pistoiesi che verranno proposti alla cena di domenica 27 ottobre allo stand della Regione Toscana:

ANTIPASTO

- Ravigliolo di pecora condito
- Crostino bianco al pecorino fresco
- Crostino di salsiccia fresca
- Arista in olio d’oliva
- Finocchiona

PRIMO PIATTO:

- Ravioli di ricotta e bietola al “burro fresco” della montagna pistoiese e salvia

SECONDO PIATTO:

- Polso di vitello in umido

DESSERT:

- Brigidini di Lamporecchio
- Cialda di Montecatini
- Panforte glacè e confetti di Pistoia

VINI:

Bianco della Valdinievole d.o.c.
Chianti Montalbano d.o.c. e d.o.c.g.
Vin Santo

Pistoia 22 ottobre 2002