

LA TERRA DEL GUSTO

[Homepage](#)
[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Podcast](#)
[DISCLAIMER](#)
[PRIVACY POLICY](#)


APRILE 10, 2024 DI WP_1088594

Enogastronomia Pistoia: torna “La Toscana in Bocca” – Federico Fusca e Giorgione superospiti

Appuntamento alla Cattedrale area ex Breda a Pistoia dal 25 al 28 aprile: il gusto e la tradizione della cucina toscana protagonisti insieme ad oltre 30 aziende di somministrazione. Chef celebri e tanti ospiti, show cooking, talk tematici, degustazioni, laboratori e musica per quattro giorni da assaporare – pubblicato da [La Terra del Gusto blog magazine](#) Pistoia, 10 aprile 2024. Quattro giorni nel segno del gusto e della tradizione della cucina toscana, 30 aziende di somministrazione coinvolte e oltre 60 portate già stabilite nel menù: sono i numeri de **La Toscana in Bocca – L’arte di assaporare** che torna a Pistoia – l’appuntamento è nello spazio espositivo della Cattedrale ex Breda – **dal 25 aprile al 28 aprile 2024**. L’orario di apertura al pubblico è dalle 12.00 alle 24.00.

INFORMAZIONI DI CONTATTO

ASSOCIAZIONE LA TERRA DEL GUSTO

Via delle Pappe 24 Pistoia

Telefono +39 338 4530035

codice fiscale **90065080476**

RICERCA



Non mancheranno due **superospiti**: il pistoiese food influencer **Federico Fusca** (venerdì 26 aprile) e **Giorgione** (domenica 28 aprile). Ma ci saranno altri grandi chef protagonisti, show cooking, talk tematici, degustazioni, laboratori e musica dal vivo, per comporre quattro giorni intensi.

La Toscana in Bocca – A Pistoia incontreremo Eleonora Riso vincitrice di MasterChef 13?

I dettagli della manifestazione, organizzata dal **Consorzio Turistico Città di Pistoia** e promossa da **Confcommercio Pistoia e Prato**, sono stati illustrati oggi (9 aprile) nella Sala Pegaso della Regione Toscana, alla presenza del Governatore **Eugenio Giani**, del Sindaco di Pistoia **Alessandro Tomasi**, del Direttore di Confcommercio Pistoia e Prato, **Tiziano Tempestini** e del Presidente di Confcommercio Toscana, **Aldo Cursano**.

Il format, giunto al settimo anno, è quello che ha conseguito un ampio successo di pubblico nelle edizioni precedenti, fino al 2019, quando decine di migliaia di visitatori si riversarono in città per partecipare. L'evento è inserito all'interno del circuito di **Vetrina Toscana**, il progetto sul turismo enogastronomico della Regione volto a valorizzare la ristorazione di qualità, tramite una rete capace di assicurare ampia risonanza alle diverse tipologie di attività coinvolte.

Un appuntamento enogastronomico unico, dunque, poiché capace di affermarsi nel tempo come punto di riferimento per il territorio e oltre. Gli obiettivi sono molteplici: diffondere la conoscenza della cucina toscana e dei suoi prodotti, promuovere le imprese della ristorazione e tutta la filiera agroalimentare del territorio, valorizzare il legame tra enogastronomia locale e turismo, come fonte di attrazione per tutta la provincia di Pistoia.

Durante i quattro giorni della manifestazione, 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 piatti della tradizione toscana e ricette rivisitate in chiave contemporanea, sempre con prodotti provenienti dal territorio e effettuando comodamente e “senza stress” il relativo pagamento. Il sistema è ovviamente utilizzabile per le bevande.

La Toscana in Bocca Pistoia – Trattoria da Burde e Gli Orti di via Elisa

Molte le novità di questa edizione. La prima è la **collaborazione con Coldiretti**, finalizzata a valorizzare la filiera produttiva mediante degustazioni di prodotti provenienti dal territorio. Oltre a questo, spicca la presenza di **un ristorante lucchese e di uno fiorentino** di altissimo livello nella rosa dei partecipanti, chiamati a proporre piatti iconici delle rispettive province. Parliamo della **Trattoria da Burde** di Firenze e **Gli Orti di via Elisa** di Lucca.

Nuovo sarà anche lo **Spazio Experience**, caratterizzato da un menù degustazione servito a chi vorrà concedersi una esperienza deluxe con i prodotti de La Toscana in Bocca.

Un'attenzione specifica ai prodotti del territorio scaturirà anche dai laboratori pensati per i più piccoli, così come dalle **Degustazioni artistiche** proposte da Ais (Delegazione di Pistoia), destinate ad abbinare in modo creativo vino e cibo toscani.

Il **taglio del nastro** è previsto per **giovedì 25 aprile** alle 12.30, alla presenza delle istituzioni, dei ristoratori coinvolti e di tutti i partner. La giornata inaugurale è destinata a riempirsi con laboratori per i piccoli chef, show cooking e degustazioni. In serata ecco poi lo spettacolo dei **Gary Baldi Bros**, formazione che fa delle capacità musicali e teatrali, unite al repertorio anni Novanta, punti di forza che la rendono trasversalmente molto apprezzata.

Queste attività verranno riproposte ogni giorno, arricchite dalla presenza di importanti ospiti.

Il primo è in programma per **venerdì 26 aprile**, quando sul palco de La Toscana in Bocca salirà lo **chef pistolese e food influencer Federico Fusca**. Dopo il talk, Fusca siederà in giuria per il contest dei ristoratori, sfida che rappresenta uno dei momenti più attesi della manifestazione.

Sabato 27 aprile, invece, i riflettori saranno puntati sullo **show cooking con degustazione dello chef stellato Claudio Sadler**. Ristorante Sadler di Milano, una Stella Michelin.

Domenica 28 aprile è la giornata del superospite Giorgio Barchiesi, più noto come **Giorgione**: salirà sul palco alle 19:00 per un talk sui temi della ristorazione e si intratterrà alla manifestazione 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 della XV edizione del Festival dei Dialoghi di Pistoia, sarà inaugurata il 23 maggio prossimo.

La conduzione della manifestazione è affidata alla storica voce de La Toscana In Bocca, il **giornalista Simone Gal**.

“La Toscana in Bocca – è il commento del **Direttore di Confcommercio Pistoia e Prato, Tiziano Tempestini** – torna a valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, in un dialogo costante tra tradizione e sperimentazione. I temi trattati esercitano un’attrattività forte verso residenti e visitatori esterni. Consolidare questo fronte contribuisce quindi ad accrescere in modo deciso la nostra reputazione in termini di destinazione turistica e rafforza, al contempo, il brand territoriale”.

Per il **Presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano**, “La ristorazione è uno dei linguaggi in cui possiamo declinare le eccellenze della toscaneità, perché ogni piatto è il risultato di una storia che parte da lontano, punto di incontro dei saperi antichi, dell’estro moderno e della materia prima offerta dalla nostra terra. Toscana in Bocca rende onore a tutto questo, proponendo i valori che ci rendono orgogliosi di sedere intorno a questa tavola ideale dove regna l’accoglienza, motore primo del turismo”

A *La Toscana in Bocca* le sinergie sono importanti. Tra di esse spiccano quelle con Fipe Confcommercio, Coldiretti, la Camera di Commercio di Pistoia e Prato e il Comune di Pistoia. Fondamentale è poi la collaborazione con l’Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme e con Ais Delegazione di Pistoia. L’intero evento, inoltre, si svolge nell’ambito del progetto **Green Valley**.

La Toscana in Bocca: prima uscita nuovo ristorante La Bodega Pistoia

I **ristoratori** partecipanti sono: al Trentaquattro by Le Forri, Casa Gala, D’Era Bistrot, Enoteca La Bussola da Gino, Fortezza 59, Frisco Burger Bar, Gelateria Bar Nazionale Agliana, Il Garganello By Gargantuà Osteria, Il Taba Dolce di Latte, La Bodega, La Bottega dei Pippi, La Bussola da Gino, La Degna Tana, La Fenice Pizzeria Contemporanea, L’Amante della Bistecca, Macellai Federcarni, Osteria Il Bivio, Pasticceria Mearini, Pasticceria Nuovo Mondo, Poke Chiacchiere, Quore Pop Osteria Contemporanea, Ristorante Il Capriolo, Toscana Fair, Villa Zelma, Voronoi, Gli Orti di Via Elisa, Trattoria Da Burde.

Per molti di questi ristoranti è la prima partecipazione a La Toscana in Bocca, per il ristorante La Bodega di Pistoia è il debutto ufficiale in attesa della inaugurazione del locale.

La Toscana in Bocca è organizzata dal Consorzio Turistico Città di Pistoia ed è promossa da Confcommercio Pistoia e Prato. Il **fornitore ufficiale** è Zona, mentre i **main sponsor** sono Estra e Banca Alta Toscana.

Gli **sponsor** sono Moka J Enne, Cartiere Carrara, Mati 1909, Nuova Comauto Spa, Sapi, Pistoia A Domicilio, Tecnocassa Italia.

I **partner** sono Fipe Confcommercio e Coldiretti Pistoia; i **partner tecnici** Aic – Associazione Italiana Celiachia, Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme e Ais Delegazione di Pistoia.

Con il contributo di Vetrina Toscana, Unioncamere Toscana, Camera di Commercio Pistoia – Prato. L'evento è patrocinato dal Comune di Pistoia e dalla Provincia di Pistoia e gode del patrocinio e contributo della Regione Toscana.

Fonte: Confcommercio Pistoia – Prato

Enogastronomia Pistoia: torna “La Toscana in Bocca” – Federico Fusca e Giorgione superospiti

Ti potrebbe interessare:

 <p>Cristiano Militello: Doppio appuntamento oggi a Montecatini Terme e Pistoia</p>	 <p>FIERA DEI VINI 2023: L'ITALIA DEL VINO SI RACCONTA A PIACENZA</p>	 <p>Agliana - 12 ottobre serata degustazione Maremma - Mat Osteria Creativa</p>
---	---	---

EVENTI ENOGASTRONOMIA

PRECEDENTE

Buon compleanno Chef! Gli auguri di MasterChef Italia a Giorgio Locatelli

COME TROVARCI

ASSOCIAZIONE LA TERRA DEL GUSTO

Via delle Pappe 24 Pistoia

RICERCA

Cerca ...