

COMUNICATO STAMPA
**IL GUSTO DI PISTOIA AFFASCINA IL SALONE DEL GUSTO DI TORINO
PIU' CONOSCIUTA DELL'ESPERIENZA PRECEDENTE
E PIU' CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITA'
DEI PROPRI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI**

Uno sforzo organizzativo non indifferente quello dell'Assessorato alle Attività Promozionali dei Settori Produttivi della Provincia di Pistoia per partecipare al Salone del Gusto di Torino, la famosa biennale di enogastronomia famosa a livello internazionale e visitata da migliaia di persone, italiani e stranieri, ma "ne valeva sicuramente la pena per comprendere Pistoia e i suoi prodotti enogastronomici nella promozione internazionale ai suoi massimi livelli" come ha detto l'Assessore alle Attività Promozionali dei Settori Produttivi della Provincia di Pistoia Antonio Abenante. Mentre oggi il Salone è aperto per l'ultimo giorno, Pistoia fa il bilancio di una partecipazione (la seconda dopo l'esperienza del 2000) in forza che voleva promuovere i prodotti tipici, nella quantità di dieci come la Regione Toscana e l'Arsia avevano indicato, e anche la città come realtà capace di attrarre visitatori con il gusto e con le bellezze turistiche. Un bilancio sicuramente molto positivo, vista la risposta interessata del pubblico e le possibilità di contatto visto che era presente materiale promozionale con tutte le indicazioni dei recapiti. Infatti, durante la presenza fissata per Pistoia di ieri, domenica 27 ottobre, è stato anche distribuito al pubblico molto materiale depliantistico e promozionale, accanto alle degustazioni, fissate a ore determinate, per cui la gente doveva prenotarsi, prenotazioni andate esaurite nel giro di breve tempo dall'apertura per l'intera giornata. Dunque degustazioni esaurite in breve tempo, ma anche molto interesse da parte di chi vi partecipava per le spiegazioni dei prodotti offerti, delle loro caratteristiche e modi di produzione, dell'abbinamento con i vini. A riprova che il pubblico vuole essere sempre più informato su ciò che mangia, con notizie che possono andare dalla produzione alla storia del prodotto.

Le degustazioni erano a tema: i salumi (arista sott'olio, finocchiona, salsiccia fresca di cinta con pane toscano a lievitazione naturale), degustazione di formaggi freschi a latte crudo (raveggiolo, ricotta, ricottina con marmellate e liquori di frutti di sottobosco), 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" con marmellate e liquori di frutti di sottobosco e miele di castagno), degustazione di dolci (brigidini di Lamporecchio, cialda di Montecatini, panforte glacè e confetti di Pistoia) con vini in abbinamento Bianco della Valdinievole d.o.c., Chianti Montalbano d.o.c e Vin Santo

"Pistoia era sicuramente meno sconosciuta di quando è venuta la prima volta - ha detto l'Assessore Abenante - anche i suoi prodotti erano ricercati dal pubblico. Possiamo ancora fare molto ma l'interesse è sicuramente alto, dobbiamo essere in grado di non deluderlo. I prodotti ci sono ed anche la cura nel produrli e nel presentarli, come hanno riconosciuto al Salone pubblico ed esperti. Lo sforzo della Provincia di Pistoia con i produttori e le associazioni è quello di promuovere

continuamente la nostra enogastronomia nella convinzione che Pistoia è in grado di coprire con prodotti di alto livello tutte le voci di un menù, dagli antipasti ai dolci con abbinamenti di vini. E' un patrimonio di cui dobbiamo farci forti".

Pistoia era dunque allo stand di Regione Toscana, Toscana Promozione, Arsia e Slow Food e nella via dei Presidi (le postazioni fisse per tutta la durata del Salone) con il Presidio del Pecorino a Latte crudo della Montagna pistoiese che dalla scorsa partecipazione del 2000 ha avuto un notevole lancio e che in questi giorni ha trovato una conferma del proprio gradimento. Un prodotto tipico espressione della cura più particolare del territorio montano pistoiese che ha visto costantemente gremito la propria postazione.

Domenica 27 ottobre allo stand regionale è stata la giornata dedicata a Prato e Pistoia in una sorta di sfida enogastronomica che è finita con un amichevole pareggio secondo l'opinione di tutti i partecipanti compresi gli ospiti d'onore: per Pistoia Edita Picinskaite, la campionessa mondiale del ciclismo femminile del 1999, pistoiese d'adozione, e per Prato il comico Giorgio Panariello.

Il menù della cena di Pistoia era: antipasto con ravaggiolo di pecora condito, crostino bianco al pecorino fresco, crostino di salsiccia fresca, arista in olio d'oliva e finocchiona; primo piatto ravioli di ricotta e bietola al "burro fresco" della montagna pistoiese e salvia; secondo piatto con polso di vitello in umido; dessert con brigidini di Lamporecchio, cialda di Montecatini e panforte glacè e confetti di Pistoia; i vini in abbinamento erano Bianco della Valdinievole d.o.c., Chianti Montalbano d.o.c. e d.o.c.g., Vin Santo.

Durante la giornata l'Assessore Abenante è stato anche intervistato su Pistoia e i suoi prodotti da giornalisti e televisioni, anche straniere. Molti giornalisti del settore hanno partecipato anche alle degustazioni e alla cena, sempre sottolineando la bontà dei prodotti e la necessità di una forte promozione.

Pistoia 28 ottobre 2002