

COMUNICATO STAMPA
PRESENTATE LE INIZIATIVE DI PISTOIA
PER "TOSCANA SLOW: IL PIACERE DELLA SCOPERTA"
DAL 5 ALL'8 GIUGNO I PRODUTTORI PROTAGONISTI
SUL TERRITORIO PROVINCIALE

Sono molte le iniziative per la promozione del gusto e dei prodotti enogastronomici tipici che si svolgeranno dal 5 all'8 giugno sul territorio provinciale nell'ambito dell'iniziativa regionale "Toscana Slow: il piacere della scoperta" che Slow Food, Regione Toscana e tutte le Province toscane hanno organizzato (tutte le iniziative divise per provincia sono sul sito internet www.toscana-slow.it).

Per quanto riguarda Pistoia, a livello di territorio provinciale, le iniziative sono state presentate con una conferenza stampa dall'Assessore alle Attività Promozionali dei settori produttivi della Provincia di Pistoia Antonio Abenante e dal responsabile per Pistoia di Slow Food Luciano Bertini.

"Come Provincia di Pistoia siamo felici di partecipare a questa iniziativa che è la vetrina della tipicità toscana -. Ha detto l'assessore Abenante - Pistoia è rinomata per il vivaismo ma da qualche anno si sta affermando come provincia agricola a tutto tondo e la nostra ambizione è proprio quella di contare sempre di più come territorio del benessere. La caratteristica di Toscana Slow è unire i prodotti a splendidi scenari e per il nostro territorio abbiamo cercato veramente di rendere suggestivo questo binomio".

"Pistoia con 25 aziende selezionate per partecipare a questa edizione ha veramente una presenza qualificata - ha detto Luciano Bertini - Lo scopo dell'iniziativa è ovviamente promuovere il territorio con le sue qualità, il suo gusto, le sue produzioni genuine. Per questo saranno i produttori stessi che illustreranno i prodotti al pubblico, che daranno spiegazioni. In questo modo si scopre il mondo che c'è dietro a queste produzioni".

Pistoia 31 maggio 2003

DI SEGUITO MATERIALE INFORMATIVO DI "TOSCANA SLOW"
SUL PROGRAMMA DI PISTOIA

SABATO 7 GIUGNO

Ore 17-24: Memorabili dolcezze di Toscana

Nella intatta cornice liberty dello Stabilimento Termale del Tettuccio, una serata all'insegna delle dolcezze. Protagonisti i dolci tradizionali toscani nell'interpretazione dei migliori artigiani pasticceri della regione, i prodotti della ormai famosa cioccolateria toscana, i gelati artigianali, le più qualificate torrefazioni di caffè, i vini da meditazione, i distillati, il sigaro toscano e tutto quanto può allietare il gusto in una serata di piacevole relax con musica dal vivo.

Ore 17-24: Banchi espositori

Ore 17,30- 21: Laboratori del Gusto

Tre degustazioni guidate all'insegna del puro godimento: cioccolato, dolci tradizionali e sigaro toscano in sfiziosi abbinamenti alcolici.

Ore 21: La cena degli Dei

Una eccezionale cena ideata dallo chef Pierangelo Barontini per la valorizzazione in cucina del cioccolato artigianale.

SABATO 7 GIUGNO

Cutigliano

Ore 10-16: **I profumi dei pascoli di montagna**

I pastori produttori del Presidio Slow Food del Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese apriranno i loro allevamenti e i laboratori ai visitatori. Per le vie del caratteristico centro storico un percorso gastronomico permetterà di degustare, insieme ai formaggi, i prodotti tipici e i piatti tradizionali della zona.

Organizzazione: Comune di Cutigliano

Informazioni e prenotazioni: tel. 0573 68881

OLIO NOSTRO

le colline di Leonardo e il Montalbano

1^ rassegna olio e prodotti tipici 5/8 GIUGNO 2003

promossa da :

Comune di Lamporecchio e Comune di Vinci

I comuni di Lamporecchio (Pistoia) e Vinci (Firenze) ospitano dal 5 all'8 giugno <Olio Nostro – Le colline di Leonardo e il Montalbano>, manifestazione di promozione dell'olio e prodotti tipici locali che si svolge nelle sedi dell'Oleificio Montalbano situate nel territorio dei due comuni ed è organizzata dall'agenzia Exponent specializzata nel settore espositivo.

Quattro giorni di convegni, degustazioni, laboratori del gusto e assaggi da farsi negli oleifici o nei ristoranti della zona, una rassegna dove l'olio del Montalbano è protagonista e un'occasione per conoscere questo angolo di Toscana incuneato fra grandi città d'arte e colline generose di olivi e vigneti. L'obiettivo della manifestazione è valorizzare la produzione olivicola di chi fa qualità e imbottiglia in proprio per avere un ruolo sul mercato ma anche per non disperdere una tradizione importante in una zona da sempre vocata all'agricoltura e in particolare alla produzione di olio. L'extravergine del Montalbano, caratterizzato da dolcezza e intensità, di colore verde con sfumature dorate, nasce da una miscela di olive Leccino, Moraiolo e Frantoio che gli conferiscono un gusto equilibrato, ideale per una cucina dai sapori definiti ma mai aggressivi come quella toscana. L'Oleificio Montalbano, nelle due sedi di Vinci e Lamporecchio, conta 2.000 soci di cui una

sessantina imbottigliano direttamente il proprio prodotto e lavora 50.000 quintali di olio l'anno. Tra gli operatori ci sono aziende che hanno scelto di impegnarsi nel biologico, mentre altre godono dell'Igp e oltre 100 hanno aderito al progetto di agricoltura integrata, un disciplinare rigido sotto il profilo della tutela da elementi chimici sia per la coltivazione delle olive sia per la produzione dell'olio. Nelle iniziative di <Olio Nostro> si segnalano le degustazioni guidate (domenica 8), i convegni sulle nuove norme per la commercializzazione degli olii d'oliva (venerdì 6) e sul futuro dei marchi di qualità alimentare (sabato 7). Giovedì 5 una grande cena con un menù ideato per esaltare le applicazioni culinarie del frutto dell'olivo. Sabato e domenica porte aperte all'Oleificio del Montalbano, dove gli espositori faranno degustare i loro prodotti e saranno attivati bus navetta per collegare le due sedi. Visite guidate all'interno degli stabilimenti e nei frantoi storici di Lamporecchio e Vinci oltre, naturalmente, al Museo Leonardiano e al Museo Archeologico.

Info: Comune di Lamporecchio 0573/803064
Comune di Vinci 0571/933220
Exponent 0571/76303

GIOVEDÌ 5 GIUGNO

Ore 10.00-13.00

Vinci (FI) Palazzina Uzielli

Convegno presentazione progetto:

“La strada dell'olio e del vino del Montalbano”

Interverranno:

Sindaco di Vinci G. Faenzi, Ass. agricoltura Circondario Empolese-Valdelsa M. Marconcini, Ass. Agricoltura prov. Di Pistoia A. Abenante.

Ore 20.30

Lamporecchio (loc. Spicchio) Villa Rospigliosi

Cena di gala in onore dell'oro verde del Montalbano

La cena avrà sede nella splendida villa seicentesca, “Villa Rospigliosi”.

€25,00 a persona

Informazioni e prenotazioni tel. 0573.803432-803064

VENERDÌ 6 GIUGNO

Ore 15.30-20.00

Lamporecchio (Pt) Oleificio Montalbano

Convegno presentazione progetto:

“Regolamento CEE 1019/02, le nuove norme per la commercializzazione degli oli d'oliva”

Interverranno:

Sindaco di Lamporecchio A. Morelli, Dirett. Oleificio Coop. Montalbano C. Berni,
Ispettore Repressione Frodi S. Carbone, Responsabile Gruppo Pieralisi, Ass.
Agricoltura Regione Toscana
T. Barbini, Europarlamentare G. Sacconi.

SABATO 7 GIUGNO

Ore 9.30

Lamporecchio (Pt) Oleificio Montalbano – Vinci (Fi)
INAUGURAZIONE STAND ESPOSITIVI

Ore 10.00-13.00/15.00-20.00

Lamporecchio (Pt) Oleificio Montalbano – Vinci (Fi)
APERTURA AL PUBBLICO STAND ESPOSITIVI

Ore 10.00

Vinci (FI)

Inaugurazione dell'opera ambientale realizzata con olivi e muri a secco all'ingresso
di Vinci- Porta del Montalbano.

Ore 10.00 – 13.00

Vinci (Fi) Palazzina Uzielli

Convegno presentazione progetto:

“Le produzioni di qualità legate al territorio”

DOP, IGP, e marchi locali: quali prospettive per l'olio del Montalbano.

Interverranno:

Sindaco di Vinci G. Faenzi, Ass.Agricoltura provincia di Firenze M Lastrucci.

DOMENICA 8 GIUGNO

Ore 10.00–13.00 / 15.00-20.00

Lamporecchio (Pt) Oleificio Montalbano – Vinci (Fi)
APERTURA STAND ESPOSITIVI

Ore 17.00/18.30

Lamporecchio (PT) Oleificio Montalbano

DEGUSTAZIONI GUIDATE (partecipazione gratuita)

Per prenotazioni 0573.803064 335.8315185

SCHEMA SU MEMORABILI DOLCEZZE DI TOSCANA

Nel bellissimo scenario dello Stabilimento Termale Tettuccio di Montecatini (un
edificio degli anni venti in puro stile liberty, perfettamente integro) gli amanti delle
dolci golosità avranno l'occasione per soddisfare tutte le loro curiosità e le loro
voglie.

MEMORABILI DOLCEZZE DI TOSCANA si chiama, infatti, l'evento che sabato 7 giugno, dalle h. 17 alle h. 24, permetterà di scoprire il lato più dolce della nostra regione.

Gli artigiani cioccolatieri di quella che è ormai diventata la famosa *Chocolate Valley Toscana* (Amedei, Catinari, De Bondt, Mannori, Slitti, ecc. tanto per fare qualche nome) faranno degustare la loro produzione, tutta all'insegna del "puro" cioccolato (senza aggiunta di grassi, quindi).

I migliori artigiani pasticceri interpreteranno la storia e la tradizione dei dolci toscani proponendo una vasta gamma di prodotti, da quelli ormai famosi e conosciuti ad alcune "nicchie" di non facile reperibilità.

Largo spazio anche al gelato artigianale, mentre lo stupendo Salone Bar del Tettuccio (con un maestoso bancone in legno dall'architettura affascinante) accoglierà le più qualificate torrefazioni artigianali di caffè per una simpatica disfida all'ultima "tazzina".

Un angolo del tutto particolare sarà riservato agli amanti del *sigaro toscano* che potranno assistere al paziente lavoro delle "sigaraie" dello stabilimento di Lucca mentre fabbricano il vero toscano e, sotto la guida dell'E.T.I., conoscere più approfonditamente la storia e la tradizione che da sempre lo accompagnano. Il tutto, naturalmente, fumando con la dovuta calma e tranquillità il loro toscano.

Un'attrezzato punto enoteca proporrà la degustazione dei migliori vini dolci, liquori e distillati dell'intera regione. Ogni visitatore sarà, quindi, in grado di crearsi l'abbinamento che più predilige o tentare nuovi e provocanti matrimoni tra dolci e vini o distillati.

Un piccolo complesso jazz aiuterà a godere appieno sia il luogo che i prodotti.

Durante la giornata tre *Laboratori del Gusto* permetteranno di approfondire la conoscenza dei prodotti che vi saranno presentati.

Uno, che si intitola *Ma che dolce sei?*, è riservato alle produzioni dolciarie più particolari e più difficili da trovare. Vere rarità come la Torta di patate di Zeri, la Crostata di ciliegie di Lari, i Biscotti di granturco ottofile saranno degustati assieme ai più conosciuti Brigidini di Lamporecchio ed ai Kinzica di S. Rossore. Grandi Vin Santo, Moscato dell'Elba e Moscadello in abbinamento.

Il secondo si chiama *Criollo, Forastero o Trinitario, questo è il problema!* e sarà un'incredibile carrellata sulla produzione cioccolatiera toscana. Le nuove tentazioni e le creazioni che ormai sono diventate dei "must" saranno fatte degustare abbinandole a diversi Aleatico della Val di Cornia ed a due acqueviti di vitigni toscani.

L'ultimo è *Grandi "Toscani" in fumo* e permetterà di godere dell'affascinante connubio tra cioccolato e sigaro toscano con l'abbinamento di un grande Vin Santo e di una Grappa da sigaro toscano.

"*La cena degli Dei*" sarà un'eccezionale occasione per gustare le ricette classiche della cucina toscana "contaminate" dai migliori cru dei cioccolatieri artigiani toscani. Lo chef Pierangelo Barontini proporrà la sua personale interpretazione aggiungendo un pizzico di provocazione con la creazione di sorprendenti abbinamenti con i grandi vini toscani.