

COMUNICATO STAMPA
LA PROVINCIA DI PISTOIA ANCHE QUESTO ANNO
PROTAGONISTA AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO
SUCCESSO PER I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI TIPICI PISTOIESI

La Provincia di Pistoia, anche questo anno protagonista al Salone del gusto di Torino, che si concluderà lunedì 25 ottobre, registra il successo per i prodotti enogastronomici tipici pistoiesi (informazioni sito internet www.salonedelgusto.it).

L'importante appuntamento fieristico del "Salone del Gusto", in svolgimento nei padiglioni del Lingotto a Torino, si estende su circa 100.000 metri quadrati e, come tradizione, ospita molti espositori sia italiani che stranieri.

Quest'anno associata al Salone del Gusto si svolge anche la manifestazione "Terra Madre" che si propone di presentare i vari tipi di agricoltura praticati nelle più svariate regioni del mondo. Pistoia vi partecipa con tutti i suoi prodotti e con i due presidi Slow Food: del Formaggio Pecorino a Latte crudo e del Fagiolo di Sorana, che stanno riscuotendo un grande successo fra il folto pubblico che ha visitato gli stand pistoiesi e lunedì 25 ottobre, in collaborazione con il Consorzio Montagne e Valli di Pistoia, nell'ambito del Protocollo d'Intesa siglato con la Provincia di Alessandria nel maggio del 2003, sarà organizzato un pranzo degustazione di prodotti tipici pistoiesi fra i quali il pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, i prodotti del sottobosco, i fagioli di Sorana, i brigidini di Lamporecchio e l'olio, il tutto associato ai prodotti tipici della Provincia di Alessandria, a partire dai famosissimi vini.

A questa manifestazione conclusiva, alla quale sarà presente anche il Presidente della Provincia di Alessandria Paolo Filippi, parteciperà il Presidente della Provincia di Pistoia Gianfranco Venturi e l'Assessore alle attività promozionali Nicola Risaliti, che incontreranno i giornalisti della stampa specializzata accreditata al Salone, ospiti dell'incontro affinché possano degustare e meglio illustrare le bontà dei prodotti pistoiesi ed alessandrini.

"E' sempre più importante – commenta Risaliti – far degustare i prodotti e spiegare le loro modalità di produzione, la loro provenienza e la loro genuinità al grande pubblico. E' per questo che assume sempre maggiore importanza la comunicazione e "l'invito", che anche in quest'occasione, sarà rivolto a venire a Pistoia per degustare sul luogo di produzione questi prodotti, per poter così valorizzare anche l'immenso patrimonio turistico della provincia sfruttando appieno le sinergie che in un territorio come il nostro sono possibili".

Pistoia 23 ottobre 2004