

COMUNICATO STAMPA
**SU INIZIATIVA DELL'ASSESSORATO AL TURISMO
DELLA PROVINCIA DI PISTOIA E DEL COMUNE DI AGLIANA
L'ASSOCIAZIONE GUSTAGLIANA PUBBLICIZZATA SULLA NUOVA
EDIZIONE DELLE GUIDE DEL TOURING CLUB ITALIANO:
BELL'ITALIA "ITALIA DA GUSTARE"
EDITORIALE GIORGIO MONDADORI**

Tramite uno dei principali strumenti di promozione del turismo enogastronomico: le guide di Bell'Italia "ITALIA DA GUSTARE" Editoriale Giorgio Mondadori, l'Amministrazione Provinciale di Pistoia, il Comune di Agliana e l'APT Abetone – Pistoia – Montagna Pistoiese hanno deciso di promuovere l'attività dell'associazione culturale "GUSTAGLIANA", ritenuta una delle più significative esperienze associative nell'ambito della promozione dei prodotti tipici del territorio pistoiese.

La descrizione delle guide viene fornita dall'Editore:

“Dopo il travolgente successo dell'edizione realizzata all'inizio del 2003, a gran richiesta, Bell'Italia ha deciso di regalare ai numerosissimi lettori, anche nell'anno 2005, la grande opera, interamente aggiornata ed ampliata, che li guiderà alla riscoperta del patrimonio enogastronomico italiano.

***Italia da Gustare**, una delle grandi guide di **Bell'Italia** nate dall'esperienza del mensile, che con il suo successo ha contribuito alla riscoperta non solo delle bellezze del nostro Paese, ma anche delle sue tradizioni folcloristiche e gastronomiche. Suddivisa in tre volumi, consentirà di ritrovare non solo gli angoli più caratteristici d'Italia, ma anche i sapori dei prodotti tipici italiani, espressione di una cultura e di una specificità locale che va protetta dalla standardizzazione produttiva. I volumi saranno **allegati alla rivista Bell'Italia** con questa successione: il primo volume allegato al numero di Bell'Italia di gennaio 2005, il secondo al numero di febbraio 2005, il terzo al numero di marzo 2005. I volumi raccolgono tutto il meglio della cucina italiana: dai grandi ristoranti alle simpatiche trattorie, dai più gustosi prodotti tipici ai grandi vini e oli italiani. Ogni regione è presentata con un'introduzione di carattere generale che fornisce al lettore un quadro dell'offerta enogastronomica regionale: prodotti, ricette, tradizioni culinarie, sagre gastronomiche. Così come sono concepite, le guide permettono di scoprire nel giro di poche pagine, tutte le risorse che una località può offrire. I volumi presentano: 3.400 trattorie e ristoranti, 300 ricette regionali, 100 sagre gastronomiche di tutte le regioni. 500 tra prodotti tipici, vini e oli d'Italia. Come di consueto, oltre a tutte le informazioni utili, alcuni simboli aiutano il lettore nelle sue scelte, fornendogli un profilo dei locali citati. QUESTA INIZIATIVA EDITORIALE VERRA' SUPPORTATA DA UN'IMPORTANTE CAMPAGNA PROMOZIONALE SU STAMPA PERIODICA, RADIO E TELEVISIONE.*

Caratteristiche tecniche:

Formato cm. 13,8 x cm. 20 - Stampa 4 colori - Pagine circa 250 (ogni volume) distribuzione in tutte le edicole di tutta Italia - **Tiratura prevista 120.000 copie per numero.**

Struttura dell'opera:

I volume Valle d'Aosta , Piemonte, Liguria, Lombardia;

II volume Veneto, Trentino - Alto Adige, Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche;

III volume Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna.”

Ecco i contenuti dell'inserto promozionale, che verrà pubblicato nel secondo volume nella parte dedicata alla provincia di Pistoia:

GUSTAGLIANA La Toscana saporita

Nella “valle del gusto”, tra Firenze e Pistoia, un gruppo di qualificati produttori e selezionatori di prodotti tipici alimentari, hanno dato origine ad una delle più importanti esperienze di collaborazione associativa finalizzata non solo alla promozione dei loro prodotti, ma anche e soprattutto ad una attività di ricerca nella produzione capace di incidere nell'evoluzione del gusto, grazie ad una attenta opera di valorizzazione di una tradizione gastronomica toscana che, in Agliana e nella piana pistoiese, trova uno dei suoi principali punti di forza. Il risultato è una “squadra” che fa tendenza.

BARONTINI Pierangelo, chef e gourmet; CATINARI Roberto, cioccolataio; BESSI Lubiano, gelataio; EDWARD Roxanna, pasticcera; GIUSTI Ivan, fornaio; GORI Bruno, amministratore; LAVURI Carlo, sommelier; MARINI Marco, macellaio; MAZZETTI Francesco, chef; TRINCI Andrea, produttore di caffè; TESI Massimo, pasticcere; ZUMMO Salvatore, selezionatore di formaggi.

Pistoia 21 gennaio 2005