

# LA CITTA' E GLI EVENTI

## Biliardo, i mondiali 2019 a Pistoia

In ottobre al PalaCarrara il campionato dei cinque birilli

PER CINQUE giorni, dal 16 al 20 ottobre, Pistoia sarà la capitale mondiale del biliardo. Sarà infatti al PalaCarrara di via Fermi che i migliori 64 giocatori di Europa e Sudamerica, luoghi dove la disciplina è più diffusa, si sfideranno per la 24esima edizione del campionato dei cinque birilli. Come ha spiegato il presidente della Federazione italiana biliardo sportivo Andre Mancino, durante la conferenza stampa di presentazione alla sala biliardi «Marameo» di via Landucci, fra le due candida-

ture presentate, Pistoia è stata premiata proprio perchè ha messo a disposizione uno spazio come un palazzetto. «Per il nostro sport si tratta di una novità – ha detto –. Per noi sarebbe forse stato più semplice organizzare l'evento in una sala ma un tipo di scelta come questa non avrebbe dato alla nostra disciplina l'importanza e la dignità che merita». Come ha sottolineato l'assessore comunale allo sport Gabriele Magni «si tratta della prima volta che un campionato mondiale, di qualsiasi disci-

plina, viene organizzato a Pistoia. Quello di ciclismo aveva infatti ospitato una tappa ma si era svolto anche in altre province della Toscana». A farsi avanti per sostenere la candidatura di Pistoia è stato Adalberto Gori, gestore della sala di Sant'Agostino e presidente del Comitato organizzatore. «Da molti il biliardo viene visto soltanto come un gioco da bar, se non addirittura da bisca. Invece si tratta di uno sport a tutti gli effetti che ha delle scuole». Soltan-

to nella nostra città gli allievi sono una cinquantina ma con l'arrivo del campionato mondiale si scommette che gli appassionati della stecca si moltiplicheranno. Pistoia e la Toscana sono da sempre terra di appassionati di Biliardo.

SONO oltre 2mila e 200 i tesserati nella regione e oltre 10mila i praticanti. Da Emilio Biagini e Marcello Lotti, il famoso Scuro dei film di Francesco Nuti, a David Martinelli Sandro Giachetti e Matteo Guallemi, la Toscana è sempre stata terra di grandi campioni e di personaggi indimenticabili. Per la città, l'appuntamento di ottobre rappresenta anche un'opportunità per farsi conoscere, considerando la copertura mediatica tramite canali web, Biliard Channel e Rai Sport. «Predisporemo pacchetti turistici da inviare alla Federazione – ha annunciato l'assessore comunale al turismo Alessandro Sabella – e organizzeremo eventi collaterali nei giorni del campionato».



Andrea Mancino, presidente italiano

### LE REGOLE

### Argentina e Italia Le selezioni

COME accaduto nelle ultime edizioni, anche il Campionato del mondo 2019, si aprirà con le fasi eliminatorie aperte a chiunque voglia prendervi parte. Come spiegato da Andrea Mancino, presidente Federazione italiana biliardo sportivo, le fasi di qualificazione saranno organizzate rispettivamente dalla Federazione italiana per quanto riguarda l'Europa e dalla Federazione Argentina per l'America. Verranno composti gruppi da 8 giocatori che si affronteranno nella tradizionale formula delle «batterie» con incontri ad eliminazione diretta.



Il biliardo è ancora uno sport molto praticato in tutta la Toscana. A Pistoia esiste una sala in Sant'Agostino

Regione Toscana

Amico Museo

Appuntamenti straordinari

10 maggio - 2 giugno 2019

800 860070

www.regione.toscana.it/amicomuseo

### CONFCOMMERCIO BILANCIO DELLA VI EDIZIONE

## ‘La Toscana in bocca’ Il piatto più apprezzato è la ‘Pesca di Prato’



Subito al lavoro per preparare la prossima edizione che si terrà dal 23 al 26 aprile 2020



LE 'PESCHE DI PRATO' Il miglior piatto (pasticceria Nuovo Mondo)

LA SESTA edizione de *La Toscana in Bocca* va in cantiere con diverse certezze e alcuni spunti di riflessione per il prossimo anno. In attesa dei dati sulle presenze, gli organizzatori assicurano che anche questa edizione ha confermato una grande affluenza in linea con le passate edizioni. Ad aggiudicarsi il miglior piatto è, per la prima volta, un dessert: le *Pesche di Prato* della pasticceria Nuovo Mondo, seguite dalle *Lasagnette alla viareggina* del ristorante La Furba di Pog-

gio a Caiano e dagli *Gnudi di pappa al pomodoro gluten free* del ristorante La Quercia di Castelletti di Signa, alla sua prima partecipazione. Per quanto riguarda il Contest tra i ristoratori presenti che ha avuto come prodotto protagonista il pecorino toscano Dop, il piatto vincitore è stato quello proposto dal ristorante *Apperò* di Pistoia con gli gnocchi di patate con pera fresca, pinoli e pomodorini secchi su fonduta di pecorino e polvere di liquirizia. In tan-

ti poi hanno voluto degustare i piatti preparati sul palco dai quattro chef stellati toscani ospiti della manifestazione – Marco Stabile dell'*Ora d'Aria* di Firenze, Marco Cahssai di *Atman* di Lamporecchio, Silvia Baracchi del *Falconiere* di Cortona, Maria Probst della *Tenda Rossa* di San Casciano in Val di Pesa – che hanno devoluto il proprio contributo alla Fondazione Firenze Radioterapia Oncologica. Successo annunciato per l'ospite d'onore di questa edizione, Benedetta Parodi che dopo il dibattito sul palco si è fermata con i numerosi fan per foto e autografi di rito. «La soddisfazione è ovviamente per la riuscita della manifestazione – dice il presidente di Confindustria, Stefano Morandi – che è cresciuta in termini di numeri e di qualità, ma soprattutto per la grande collaborazione e unità che c'è stata tra gli operatori. *La Toscana in Bocca* è un momento importante perché permette di promuovere il territorio, ma dà anche una grande visibilità agli operatori che vi partecipano».

Maurizio Innocenti