



Comunicato Stampa



Il Pisa Food & Wine Festival compie cinque anni

Dal 21 al 23 ottobre alla Stazione Leopolda di Pisa torna la kermesse su cibo, salute e cultura. Leitmotiv dell'edizione 2016 la dieta mediterranea.

Pisa, 06 ottobre 2016. Buon cibo, vino, sapori, tradizioni ed eccellenze agroalimentari fanno del **Pisa Food & Wine Festival un viaggio tra le eccellenze del territorio pisano.**

Mostra mercato con prodotti locali a km0, Show Cooking a tema, laboratori di degustazione guidata, informazioni nutrizionali, serata musicale, concorso a premi, attività per i bambini: questi i punti di forza della **quinta edizione in programma alla Stazione Leopolda di Pisa dal 21 al 23 ottobre prossimi.**

Organizzata dalla **Camera di Commercio di Pisa**, con il supporto delle Associazioni di categoria pisane, dell'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione "G. Matteotti" di Pisa e con il patrocinio della Regione Toscana, dell'Università di Pisa e del Comune di Pisa, l'iniziativa si inserisce nel panorama enogastronomico regionale come una vera e propria vetrina per la promozione della filiera corta dell'agroalimentare pisano.

Oltre 50 i produttori coinvolti impegnati a far degustare e vendere tipicità e delizie a km zero.

Fattoria Lischeto, Castrogiovanni Maria, Antico Pastificio Morelli 1860, Arcenni Società Agricola, Azienda Agricola Iacopo Galliani, Salumificio Rosi, Macelleria Morelli Mariano, Az. Agr. San Luigi, Az. Agr. Val di Lama, Frantoio dei Colli Toscani, Caffè dello Sport - Gelateria Artigianale, La Bottega del Dolce, Gelateria La Sirenetta, Panificio Profumo di pane, Lorianò Paolini, Az. Agr. Regolini Renata, Biscottificio Artigiano La Scala, Opificio Birrario, Birra del Gabba, Liqueificio Malloggi, Fattorie Toscane, Az. Agr. Sorelle Palazzi, Az. Agr. Vallorsì, Torre a Cenaia, Cantina Colline Pisane, Az. Agr. Castelvecchio, Fattoria di Statiano.

Associazione Vignaioli di San Miniato: Pietro Beconcini Agricola, AgriSole, Cosimo Maria Masini, Agriturismo Montalto, Tenuta di Cusignano.

Associazione Grandi CRU della Costa: I Giusti & Zanza, Marcampo, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli – Podernovo, Caiarossa, Podere La Chiesa.

DMC Monte Pisano - Rete d'impresa - Monte Pisano Store: Azienda Agricola Cristiana Ruschi, Azienda Agricola La Grotta, Antico Frantoio Rio Grifone, Marco Gentili, Domus Olea Toscana, Azienda Agricola Il Leopoldino, Azienda Agricola Podere de Pardi, Liqueori Taccola, Società Agricola F.lli Urbani, Azienda Agricola Natura Nakupenda.

Coldiretti – Campagna amica

La creatività si ripropone anche quest'anno con le sessioni di **Cooking Show a tema** che, nella area ristorante, proporranno sfiziosi menù realizzati con ingredienti locali nel rispetto dei principi della dieta mediterranea. Ed è proprio quest'ultima "**la dieta mediterranea**" il **leitmotiv dell'edizione 2016**, un percorso di educazione e sensibilizzazione alla sana alimentazione interpretato in vari momenti nel ricco programma della manifestazione. Nel corso delle tre giornate, infatti, esperti guideranno alla riscoperta dei sapori più tipici attraverso **laboratori di degustazione guidata**, veri e propri percorsi didattici i cui protagonisti saranno i grani antichi, il miele, il cioccolato, il vino pisano e la birra artigianale.

All'ingresso sarà disponibile un **punto di informativo nutrizionale** sulla qualità degli alimenti curato da dietisti e ricercatori dell'Università di Pisa, mentre durante gli show cooking di sabato ci

sarà occasione per riflettere insieme ad alcuni nutrizionisti sul valore dei cibi che si stanno degustando.

Una sezione della *kermesse* sarà dedicata come sempre ai più piccoli e ai loro genitori con l'allestimento di uno **spazio ludico-educativo** in cui saranno proposti, gratuitamente, laboratori creativi, giochi sensoriali e degustazioni oltre ad incontri con esperti nutrizionisti che orienteranno verso sane abitudini alimentari.

Non mancherà una piacevole **serata musicale** con gli **artisti di “Cantina Jazz”** e per finire nel pomeriggio di **Domenica 23 gran finale con il concorso “Extra Olio”**. Protagonista uno degli elementi cardine della dieta mediterranea l'Olio Extra Vergine di Oliva! Iscriviti, riconosci il difetto e potrai vincere premi di valore in Olio Extra Vergine di Oliva.

Il Festival è ad ingresso libero. Per partecipare agli *showcooking*, al costo di 12€, e ai *laboratori di degustazione guidata*, al costo di 5€, è necessario prenotarsi presso la cassa dell'area Food and Wine Show Tasting della manifestazione ovvero sul sito www.pisafoodwinefestival.it che da quest'anno comprende anche la versione in lingua inglese per i turisti stranieri.

Confermata la formula dei **tagliandi di degustazione** da 5 e 10 Euro con incluso il calice serigrafato della manifestazione.

Resta aggiornato segui la manifestazione sulla pagina facebook dedicata @pisafoodwinefestival

Il commento del Presidente della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini

“Dopo il successo delle passate edizioni – afferma il Presidente della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini – con piacere ci accingiamo a spegnere cinque candeline per questo che si è consolidato ormai come un tradizionale appuntamento con le eccellenze enogastronomiche del territorio. Come Ente crediamo fortemente in questo progetto che esula dal semplice contenitore espositivo. Il nostro obiettivo – conclude Tamburini – è infatti quello farne un vero e proprio strumento di marketing territoriale, che punta a caratterizzare il territorio pisano, in grado quindi di richiamare il turista non solo per quelle che sono le nostre più conosciute tipicità come il paesaggio, l'arte e la cultura, ma anche per produzioni agroalimentari e vitivinicole di grande qualità”.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 - 234 -319

Web: www.pi.camcom.it