



Comunicato Stampa



Grande successo per la sesta edizione del Terre di Pisa Food & Wine Festival

Oltre 8mila visitatori (+20% rispetto al 2016), cene stellate sold out, laboratorio su Sangiovese e Contest per scegliere il cocktail delle Terre di Pisa: il Terre di Pisa Food and Wine Festival si conferma tra gli eventi clou sul buon cibo e del buon bere della Toscana

Pisa, 25 ottobre 2017. E' appena calato il sipario sulla sesta edizione del **Food & Wine Festival**, la prima sotto il cappello "**Terre di Pisa**", ed è già tempo di bilanci per la manifestazione che ha animato la Stazione Leopolda di Pisa dal pomeriggio del 20 alla sera del 22 ottobre e che ha visto la Camera di Commercio di Pisa protagonista assieme a 63 espositori che hanno avuto la possibilità di mettersi in mostra in modo assolutamente gratuito.

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

"A poche ore dalla chiusura della manifestazione possiamo affermare che l'obiettivo di valorizzare il nostro territorio, e le sue produzioni enogastronomiche, è stato centrato. Siamo infatti soddisfatti che i nostri produttori, anche grazie alle tante iniziative realizzate, si siano fatti valere nei confronti di un pubblico sempre più numeroso (oltre 8 mila visitatori, +20% rispetto al 2016) ma anche sempre più attento ed esigente. Si tratta di un percorso che vogliamo continuare a portare avanti, assieme ai nostri partner, anche nel 2018."

Venerdì 20 ottobre

A dare il via alla manifestazione, il venerdì pomeriggio, il taglio del nastro affidato al Presidente della Camera di Commercio di Pisa Valter Tamburini. Da quel momento è iniziato un flusso di visitatori che, prima in sordina e poi mano a mano che la serata andava avanti sempre più consistentemente, hanno cominciato a "prendere possesso" della Leopolda incontrando gli espositori e avviando le degustazioni ed i laboratori.

La serata è decollata alle 18.30 con il **contest "Bevi sano a km0"**: il concorso organizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Barman che ha visto la vittoria del cocktail pre-dinner **"Apple of Granada" realizzato da Serena Mantelassi** barman del Mani'omio di Pisa. Un cocktail, preparato con i prodotti degli espositori, che rappresenterà per un anno le "Terre di Pisa". Ai locali che lo proporranno nel corso dell'anno, la Camera di Commercio di Pisa, metterà a disposizione una specifica vetrofania. Evento clou della serata la prima **cena stellata**, organizzata dalla Scuola Tessieri, sul tema "La Pasta": una cena rigorosamente e sapientemente realizzata con prodotti del territorio pisano dallo **chef Cristoforo Trapani** con occhio di riguardo alla dieta mediterranea.

Sabato 21 ottobre

Il sabato pomeriggio ha visto un afflusso continuo di visitatori interessati alle degustazioni (gli oltre 2000 bicchieri da degustazione sono andati esauriti), ma anche ai diversi laboratori tra i quali quello della mattina organizzato da Scuola Tessieri ed il Centro Nutrafood sulla cioccolata. Gradita sorpresa la diretta televisiva, all'interno del TG Regionale Toscano, con il Presidente della Camera di Commercio di Pisa Valter Tamburini ed del Presidente della Strada del vino delle Colline Pisane Maurizio Iannantuono che hanno illustrato l'importanza di "Terre di Pisa" come veicolo per

accreditare la provincia di Pisa tra le mete del turismo di qualità e diffondere la bontà dei suoi prodotti.

Apprezzato, nel corso della manifestazione, lo spazio di degustazione gratuito dedicato all'olio toscano e di altre località gestito dall'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oliva (ASCOE).

Evento di rilievo, nel pomeriggio di sabato, il laboratorio degustazione “**Il sangiovese nelle sue declinazioni: da San Miniato a Castellina Marittima**”: qui ben 24 produttori della Strada del vino delle colline pisane ed i Vignaioli di San Miniato, hanno illustrato ad una platea di oltre 50 appassionati e professionisti il loro vino di punta. La serata si è conclusa con una cena stellata, anche questa in over-booking, dove lo **chef Giuseppe Mancino** ha fatto incontrare due eccellenze del territorio: il **mucco pisano** ed il **tartufo**.

Domenica 22 ottobre

La domenica ha visto un ritmo crescente rispetto al sabato e con molte famiglie con bambini che oltre che a degustare i prodotti proposti dagli espositori, hanno potuto seguire i consigli sulla sana alimentazione proposti dall'Università di Pisa e dal Centro sull'educazione alimentare Nutrafood.

Seguitissime, tra le tantissime iniziative, anche quelle dedicate ai bambini. Domenica pomeriggio, durante il **laboratorio “come nasce un formaggio?”** oltre 40 bambini, guidati dagli esperti dall'Università di Pisa e del Caseificio Busti, hanno realizzato la loro **piccola ricotta**.

Tra i laboratori dedicati alle degustazioni interessante quello sul “**gelato d'inverno**” dove Gianfrancesco Cutelli ha presentato le sue creazioni alle cioccolate e alla castagna ma anche il dibattito-salotto sulla Dieta Mediterranea dedicato alla **pasta** animato dal conduttore Claudio Sottili che ha visto i contributi del nutrizionista dell'Università di Pisa **Giovanni Gravina**, la giornalista di Repubblica Saponi, **Eleonora Cozzella** e lo Chef stellato **Luca Landi**.

Finale di manifestazione di livello grazie alla cena stellata dal titolo “La Tradizione”: qui lo **Chef Luciano Zazzeri**, applaudito a più riprese, ha presentato un menu dove palamita e triglia sono stati gli assoluti protagonisti.

I numeri del Terre di Pisa Food and Wine Festival 2017

- 63 espositori
- 8.200 mila visitatori (+20% rispetto al 2016)
- Oltre 300 partecipanti ai pranzi e cene stellate
- 49mila le pagine del sito www.pisafoodandwinefestival.it visualizzate da 13mila utenti diversi
- +27% le visite al sito rispetto alla media nazionale di settore (487 i siti analizzati) della stessa tipologia (cibo e bevande) e dimensione
- Oltre 10mila interazioni (like, condivisioni, commenti) con i post sulla pagina Facebook della manifestazione

Patrocini

Comune di Pisa - Regione Toscana - Università di Pisa

Partner

Scuola Tessieri - Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oliva (ASCOE), Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori (FISAR), AIS (Associazione Italiana Sommeliers), Ludoteca tutti giù per terra, Chez nous, ...le cirque! O.N.L.U.S.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 - 234 - 339

Web: www.pi.camcom.it