



Comunicato Stampa



Food & Wine Festival: tre giorni alla scoperta dei sapori delle Terre di Pisa

63 espositori, 10 momenti Gourmet di cui 5 animati da Chef stellati, gara di cocktail a km0, Laboratori di degustazione guidata, Oil Bar, spazio bambini e dibattiti. Dieta mediterranea regina della manifestazione.

Pisa, 13 ottobre 2017. Torna dal 20 al 22 ottobre alla Stazione Leopolda di Pisa il Food & Wine Festival “Terre di Pisa”: una manifestazione ad ingresso gratuito dedicata al cibo e al buon bere 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. Un lungo week end tutto da vivere nel segno del gusto, quello vero, genuino e della sana e corretta alimentazione. Tre giorni nei quali i visitatori, **settemila quelli della scorsa edizione**, saranno virtualmente guidati tra i borghi, le colline e le città delle “Terre di Pisa”: luoghi che custodiscono antiche e gustose tradizioni. Non solo una mostra mercato, ma una vera e propria festa per i palati con un ricco programma di eventi e di interessanti novità rispetto alle passate edizioni.

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

“Con piacere ci prepariamo a vivere la sesta edizione di una manifestazione diventata oramai un tradizionale appuntamento con le nostre eccellenze enogastronomiche. Come Ente, abbiamo profuso molte energie per migliorarne la formula, perché non fosse un semplice contenitore espositivo, ma un mezzo per valorizzare le produzioni tipiche pisane. Oggi possiamo affermare di avere realizzato un valido strumento di marketing per la valorizzazione del prodotto turistico “Terre di Pisa”, un unico brand che racchiude le varie identità del territorio: paesaggio, arte, cultura e, non ultimi, prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità”.

63 gli espositori, 17 new entries!

Taglio del nastro della kermesse, con il Presidente della Camera di Commercio Valter Tamburini e le autorità locali, **venerdì 20 ottobre alle ore 17**. A partire dalle 17.30, e per tutti i tre giorni, **63 produttori del territorio** (17 dei quali nuovi) saranno impegnati a far degustare e vendere tipicità e delizie a km zero: dalla pasta alle salse, dall’olio ai formaggi, passando per i salumi e per il tartufo il tutto accompagnato da ottimi dolci, birra, vino e liquori.

La serata di venerdì entra nel vivo alle ore 18.30 con il **contest “Bevi sano a Km0”**, preceduto da un **dibattito sul “bere bene, bere consapevole”**. Quattro professionisti della Federazione Italiana Barman si sfideranno preparando un Cocktail pre-dinner, utilizzando i prodotti dei liquorifici pisani presenti alla manifestazione. I concorrenti saranno giudicati da una giuria tecnica di 7 persone ed una popolare di 50, della quale sarà possibile far parte iscrivendosi on-line sul sito www.pisafoodwinefestival.it. Il vincitore riceverà un grande bicchiere a tulipano utilizzato dai barman per fare i cocktail miscelati: il cosiddetto gallone!

Novità di questa edizione: 5 chef stellati e 10 spazi gourmet!

Nel segno dell'innovazione la Camera di Commercio di Pisa si è avvalsa quest'anno di un *partner* d'eccezione: Scuola Tessieri, Atelier delle arti culinarie che, grazie alla professionalità dei suoi cuochi e alla **partecipazione straordinaria di alcuni Chef stellati**, curerà gli **Spazi Gourmet** utilizzando i prodotti delle Terre di Pisa. Aumentato anche il numero degli appuntamenti a pranzo e cena: si passa dai sette delle passate edizioni a dieci.

Sono cinque gli **Chef Stellati**: **Luca Landi** (del ristorante Lunasia di Viareggio, che proporrà un abbinamento tra olio e vegetali), **Giuseppe Mancino** (del ristorante Piccolo Principe di Viareggio con il tema "il tartufo incontra il mucco pisano"), **Cristoforo Trapani** (del ristorante La Magnolia, che presenterà un menu con protagonista la pasta), **Cristiano Tomei** (del ristorante L'imbuto di Lucca, con un pranzo dal tema "l'evoluzione"), **Luciano Zazzeri** (del ristorante La Pineta a Marina di Bibbona, con una cena dedicata alla tradizione culinaria pisana). Cinque Chef che con la loro esperienza, estro e capacità **riproporranno sapori della tradizione** reinterpretati secondo le tendenze della cucina contemporanea con prezzi di 22 euro (ad eccezione della cena di sabato 21 a base di tartufo e mucco pisano euro 35) già prenotabili sul sito della manifestazione. Tutte le proposte Gourmet si presentano in abbinamento a vini pisani presentati dai Sommelier di AIS e Fisar.

La dieta mediterranea, in chiave pisana, protagonista dell'evento

Fil Rouge della manifestazione sarà **la dieta mediterranea** con un percorso di educazione e sensibilizzazione alla sana alimentazione interpretato nei vari momenti del ricco programma e che si concluderà domenica pomeriggio alle 17 con il Talk Show "**la sana alimentazione: Dieta Mediterranea ed evoluzione nelle Terre di Pisa**": un salotto animato dal conduttore Claudio Sottili che si focalizzerà sulla pasta e dove saranno coinvolti il nutrizionista Professore dell'Università di Pisa **Giovanni Gravina**, la giornalista di Repubblica Sapori, **Eleonora Cozzella**, e lo Chef stellato **Luca Landi**.

Durante la manifestazione, all'ingresso, sarà allestito un **Punto informativo nutrizionale**, dedicato alla qualità degli alimenti, curato da dietisti e ricercatori dell'Università di Pisa e del **Centro Nutrafood** dove sarà possibile fare domande, chiarire dubbi e curiosità mettendosi addirittura alla prova partecipando ad un simpatico **Nutraquiz**: il vincitore sarà omaggiato di un tagliando degustazione da euro 5.

Altra postazione fissa nel festival sarà l'Oil bar: uno spazio, gestito dall'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oлива (ASCOE), dove sarà possibile assaggiare gratuitamente olio toscano e oli di diverse regioni e nazioni. Un luogo, quindi, dove annusare e degustare gli oli per apprezzarne le qualità organolettiche e dove soddisfare eventuali curiosità in materia.

Il Terre di Pisa Food and Wine festival fa spazio ai bambini!

Una sezione della *kermesse* è riservata, come sempre, ai più piccoli e ai loro genitori con l'allestimento di uno **spazio ludico-educativo** e **uno specifico programma**, finalizzato all'educazione alimentare. Il **Festival dei Bambini**, aperto ai piccoli con più di 4 anni, vedrà infatti giochi, laboratori di cucina, letture, intrattenimento musicale e degustazioni, incontri con esperti nutrizionisti per orientare a sane abitudini alimentari. Per alcuni appuntamenti è necessaria la prenotazione.

Laboratori.....per tutti i gusti

E poi.....i **Laboratori di degustazione guidata** dedicati ai protagonisti dell'evento, i prodotti del territorio: la pasta, il pane toscano, l'olio, il cioccolato, il gelato, le torte, il vino, la birra artigianale e le bollicine pisane. Due particolarissimi: uno condurrà i partecipanti in vero e proprio viaggio nelle terre del vino pisano, con oltre 25 produttori che presenteranno e faranno degustare il loro Sangiovese in purezza; l'altro riservato al re di stagione il **tartufo** in abbinamento al **Muccho Pisano** (razza bovina autoctona), Anche in questo caso è necessaria la prenotazione.

L'ingresso al festival è libero, tuttavia per partecipare agli *Spazi Gourmet* è necessario prenotarsi presso la cassa dell'Area Accoglienza corrispondente oppure sul sito www.pisafoodwinefestival.it al costo di 18-22-35 euro. L'accesso ai *laboratori di degustazione guidata*, anche questi da prenotare, hanno un costo di 7€ Confermata rispetto allo scorso anno la formula dei **tagliandi di degustazione** da 5 e 10 euro con incluso **il calice serigrafato della manifestazione**, disponibili all'ingresso. La manifestazione ha una pagina Facebook dedicata e costantemente aggiornata @pisafoodwinefestival.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 - 234 - 339

Web: www.pi.camcom.it



ELENCO ESPOSITORI EDIZIONE 2017

PASTA (6)

Antico Pastificio Morelli 1860, Pastificio Famiglia Martelli, Pastificio Caponi, Pasta Bertoli, Podere San Bartolomeo, Consorzio Agrario Provinciale di Pisa,

SALSE (3)

Azienda Agricola Iacopo Galliani, RDA Toscana in Tavola, Arcenni Società Agricola

SALUMI (2)

Salumificio Rosi, Macelleria Morelli Mariano

FORMAGGI (2)

Caseificio Busti, Azienda Agricola Castrogiovanni Maria

TARTUFI (2)

Savini Tartufi, Azienda Agricola San Luigi

DOLCI (6)

Loriano Paolini, Azienda Agricola Regolini Renata, Panificio Profumo di Pane, Caffè dello Sport Gelateria Artigianale, Biscottificio Artigiano La Scala, Chef's Idea,

OLIO (3)

Associazione Produttori Olio Colline di Pisa, Azienda Agricola Val di Lama, Frantoio dei Colli Toscani

BIRRA (3)

Birrificio di Buti, Birra del Gabba, Opificio Birrario

VINO (10)

Azienda Agricola Castelvecchio, Fattoria Uccelliera, Fattoria Fibbiano, Torre a Cenaia/J63, Cantina Colline Pisane, Varramista, L'Agona Vini, Azienda Agricola Sorelle Palazzi, Usiglian del Vescovo, Fattoria Sommiano,

LIQUORI (3)

Liquorificio il Re dei Re, Liquorificio Malloggi, Liquori Taccola

ASSOCIAZIONE GRANDI CRU DELLA COSTA TOSCANA (8):

I Giusti & Zanza, Podere Marcampo, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli-Podernovo, Caiarossa, Podere la Chiesa, Badia di Morrona, Podere la Regola.

DMC MONTE PISANO - RETE D'IMPRESA (9):

Azienda Agricola Cristiana Ruschi, Azienda Agricola La Grotta, Azienda Agricola Rio Grifone, Marco Gentili, Domus Olea Toscana, Azienda Agricola il Leopoldino, Azienda Agricola Podere de'Pardi, Società Agricola Fratelli Urbani, Azienda Agricola Natura Nakupenda.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DI SAN MINIATO (6)

Pietro Beconcini Agricola, Agrisole, Cosimo Maria Marini-Tenuta di Poggio, Agriturismo Montalto, Tenuta di Cusignano, Fattoria di Sassolo

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 - 234 - 339

Web: www.pi.camcom.it