

## PREMIO RISTORAZIONE PISANA 2017

Sarà l'antipasto di terra caldo il piatto sul quale si sfideranno i ristoranti pisani per l'edizione numero quindici del Premio Ristorazione Pisana. Un appuntamento ormai tradizionale organizzato dalla Confesercenti Toscana Nord e Pisa Quality Restaurants, in collaborazione con la Camera di Commercio di Pisa e la concessionaria Ford Blu Bay. "L'obiettivo è quello di superare il numero di adesioni dell'anno scorso – spiega il coordinatore di Pisa Quality Restaurant Stefano Campazzi – è crediamo proprio di farcela visto che quelli dell'anno scorso hanno già confermato ed alcuni nuovi si sono già iscritti. Quest'anno la giuria, composta da cinque membri, dovrà valutare l'antipasto di terra caldo, ovviamente con le caratteristiche che contraddistinguono da sempre il nostro premio: un piatto che utilizzi prevalentemente prodotti della provincia di Pisa o di quelle limitrofe, in abbinamento ad un vino "rigorosamente" pisano. Oltre alla territorialità dei prodotti è richiesto anche l'utilizzo di materie prime stagionali, limitando al massimo l'uso di altri ingredienti accessori e di prodotti surgelati. L'abbinamento più indovinato, insieme all'originalità, alla presentazione e al giusto equilibrio di sapori, profumi e colori del piatto saranno i criteri sui quali la giuria decreterà il vincitore. Anche quest'anno – conclude Campazzi – i ristoranti manterranno nel loro menù il "piatto della sfida" in modo da metterlo a disposizione anche dei loro clienti". A Simone Romoli, responsabile area pisana di Confesercenti Toscana Nord, il compito di illustrare le novità dell'edizione 2017. "Ogni anno abbiamo voluto introdurre qualche elemento di rinnovamento anche se il successo crescenti di questa sfida conferma la bontà del nostro progetto originario. Quest'anno avremo una importante collaborazione con la concessionaria Ford Blu Bay di Ospedaletto, già partner Confesercenti in occasione del carnevale estivo di Marina – che metterà a disposizione le proprio auto ai componenti la giuria per raggiungere i vari ristoranti. Le stesse vetture saranno recensite e fotografate. Le degustazioni inizieranno già nella prossima settimana – aggiunge il responsabile Confesercenti – in modo da concludere tutti i ristoranti entro dicembre. Poi a gennaio la cerimonia di premiazione". "Questo Premio è ormai un punto di riferimento per l'enogastronomia di qualità della nostra provincia – ha voluto sottolineare Roberto Balestri, Vice Presidente della Camera di Commercio di Pisa. Un modo per dare il giusto riconoscimento ai ristoratori che in questi anni, comunque difficili, continuano ad investire nelle proprie attività puntando su prodotti del territorio. Non è un caso che tutti i piatti in concorso fossero rigorosamente realizzati con ingredienti praticamente a chilometro zero. Come Camera di Commercio non potevamo quindi che sostenere l'iniziativa in un progetto di valorizzazione del nostro territorio alla luce anche del buon lavoro che stiamo facendo con il prodotto turistico Terre di Pisa". I ristoranti che volessero ancora aderire al Premio, con iscrizione ovviamente gratuita, possono contattare la Confesercenti allo 050 888021 oppure via mail [a.bonini@confesercentitoscanaord.it](mailto:a.bonini@confesercentitoscanaord.it)

Pisa, 19 settembre 2017