



Camera di Commercio
Pisa



Comunicato Stampa

Terre di Pisa Food & Wine Festival conclusa la tre giorni di gusto alla Leopolda

La settima edizione chiude con un bilancio positivo (8mila visitatori) e si conferma tra gli eventi clou dell'agroalimentare toscano, ottima vetrina per le eccellenze delle Terre di Pisa.

Pisa, xx ottobre 2018. Si è conclusa con successo l'edizione 2018 del Terre di Pisa Food & Wine Festival che ha animato la Stazione Leopolda di Pisa dal pomeriggio del 19 alla sera del 21 ottobre e che ha visto la Camera di Commercio protagonista assieme a 75 espositori che hanno avuto la possibilità di mettersi in mostra in modo assolutamente gratuito. Un'edizione che ha visto aumentare la superficie espositiva di 200 mq, con rinnovato successo per i laboratori dedicati alla DOC Terre di Pisa e crescente interesse per gli spazi informativi sulle buone abitudini alimentari.

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

“Anche quest'anno il Terre di Pisa Food & Wine Festival conferma la sua vocazione, una rassegna dedicata alle eccellenze del territorio, una vetrina per i produttori locali: occasione per conoscersi e instaurare nuove collaborazioni tra imprese e presentarsi al pubblico raccontando la propria passione e dedizione nella realizzazione del prodotto. Siamo sulla strada giusta e la grande partecipazione, in linea con l'edizione precedente, lo dimostra.”

Taglio del nastro affidato al Presidente della Camera di Commercio di Pisa Valter Tamburini con i sindaci di Pisa Michele Conti e di Cascina Susanna Ceccardi. La serata è entrata nel vivo alle 19.30 con l'apericena in terrazza protagonisti i prodotti locali abbinati in modo originale a cocktail, ideati dalla Federazione Italiana Barman e preparati rigorosamente con i liquori delle aziende espositrici.

Sabato e domenica un flusso continuo e crescente di visitatori, molte anche le famiglie con bambini che oltre a degustare i prodotti tipici esposti, hanno potuto divertirsi e imparare seguendo le tante iniziative loro dedicate.

Visitatori attenti e consapevoli quelli presenti alla Leopolda in questi tre giorni.

A dimostrarlo il **grande successo del convegno, a cura della Confederazione Italiana Agricoltori**, “Agricoltura e alimentazione – Il valore e il prezzo del cibo”, come del resto seguitissimo e sempre affollato lo **spazio informativo, curato dall'Università di Pisa e dal Centro sull'educazione alimentare Nutrafood**, che ha fornito consigli e indicazioni per una dieta sana ed equilibrata ma al contempo ricca e saporita. **Apprezzato anche l'Oil bar**, lo spazio di degustazione gratuito dedicato all'olio extra vergine di oliva, gestito dall'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oлива (ASCOE). Quest'anno oltre al tradizionale assaggio, merende con pane, olio e pomodoro, per riscoprire i sapori e i profumi della tradizione. Successi che evidenziano una crescente attenzione verso le buone abitudini alimentari e una maggiore consapevolezza per il valore del cibo e delle produzioni locali.

Positive conferme per il connubio tra tradizione e produzione locale che ha animato **gli show cooking**, condotti da Claudio Sottili conduttore televisivo enogastronomico e Giorgio Dracopulos critico e scrittore enogastronomico e i **laboratori di degustazione guidata**.

A concludere la tre giorni il contest dedicato alla Birra!

Posti esauriti per far parte della giuria del **“Terre di Pisa Beer Contest”**: il concorso ha visto in gara cinque birrifici locali, valutati da una giuria popolare e una tecnica, sulla base di alcuni elementi: aspetto, aroma,

originalità e territorialità, oltre che gusto e olfatto. Ad aggiudicarsi il podio il **Birrificio di Buti** con l'**etichetta Malamut American Pale Ale**, una birra leggermente amara, dal profumo agrumato, balsamico e di frutti tropicali, equilibrata e beverina.

Patrocini

Comune di Pisa - Regione Toscana - Università di Pisa

Un ringraziamento a

Cna, Confesercenti, Confcommercio, Confederazione Italiana Agricoltori e Istituto Alberghiero Matteotti di Pisa, Azienda Ospedaliera Universitaria pisana, Centro NutraFood, Federazione Italiana barman, Sms Biblio, Museo della Grafica, Nati per leggere Pisa, Strada del vino delle colline pisane, Acqua Tesorino, Toscaffè

Collaborazioni importanti con

l'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oлива (ASCOE), la Federazione Italiana Sommelier Albergatori E Ristoratori (Fisar), l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), la Ludoteca Tutti giù per terra e le Cirque Chez nous.

Arrivederci al 2019 con la prossima edizione!

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 – 234 - 339