



Comunicato Stampa

Conto alla rovescia per il Terre di Pisa Food & Wine Festival

Dal 18 al 20 ottobre, tre giorni all'insegna del gusto con le eccellenze delle Terre di Pisa riunite a Pisa grazie alla Camera di Commercio. La chef pisana Rubina Rovini animatrice d'eccezione degli Show Cooking dei cuochi del territorio impegnati a reinterpretare i piatti della tradizione. Laboratori di degustazione del vino, Oil Bar, Spazio Bambini e approfondimenti nutrizionali.

Pisa, 4 ottobre 2019 – Manca poco al **Terre di Pisa Food & Wine Festival**: l'evento riservato ai prodotti e alle tradizioni agroalimentari delle #TerrediPisa. Un connubio tra cibo, cultura e tradizione di un territorio che fa del gusto e della qualità uno dei suoi tratti distintivi. Una manifestazione, giunta all'ottava edizione, che **dal 18 al 20 ottobre** sarà di scena alla **Stazione Leopolda di Pisa**.

Organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, con il supporto delle Associazioni di categoria provinciali Confcommercio, Confesercenti Toscana Nord, CNA, Coldiretti, CIA, Confagricoltura e la collaborazione dell'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione "G. Matteotti" di Pisa che metterà in campo duecento studenti. L'evento ha il patrocinio della Regione Toscana, dell'Università di Pisa e del Comune di Pisa. Il festival, **ad ingresso libero**, mantiene la formula che tanto ha avuto successo in passato: area mercato/degustazione, show cooking a pranzo e a cena, laboratori di degustazione guidata del vino, spazio bambini. Prezzi contenuti per chi volesse approfittare della presenza di così tanti produttori provenienti da tutti gli angoli della provincia: con 5 euro si potrà infatti avere un calice serigrafato e 3 tagliandi utili per le degustazioni presso gli espositori mentre con 10 euro sarà possibile avere, oltre al calice, ben 8 tagliandi.

Eventi nell'evento: gli show Cooking per pranzo e cena animati da Rubina Rovini

Durante la *kermesse* saranno diverse le occasioni per regalarsi un'esperienza non solo di gusto ma anche culturale, partecipando ad esempio all'**apericena del venerdì** (con i cocktail della Federazione Italiana Barman) e a uno dei **sette show cooking** in programma (la cena del venerdì e i pranzi e le cene del sabato e della domenica), organizzati anche quest'anno in collaborazione con ConfRistoranti, Fipe, Fiepet e Pisa Quality Restaurant.

Protagonisti assoluti i ristoranti ed i cuochi delle "**Terre di Pisa**" con piatti che richiamano la tradizione pisana e toscana realizzati rigorosamente con prodotti locali. **Novità assoluta di quest'anno l'animazione degli show cooking che sarà affidata a Rubina Rovini**: Personal Chef, Brand Ambassador, consulente per la ristorazione ed Executive Chef, in Italia e all'estero, concorrente alla quinta edizione di MasterChef Italia, finalista all'edizione speciale MasterChef All Stars ed ora una delle chef concorrenti de "La Prova del Cuoco" su Rai 1. Con brio e passione, la pisana Rubina presenterà i cuochi delle "**Terre di Pisa**" e accompagnerà il pubblico durante tutti gli show cooking e l'apericena, aiutando a carpire i trucchi ed i segreti del mestiere. I prezzi dell'apericena, dei pranzi e delle cene variano tra i 10 e i 15 euro e sarà possibile prenotarsi on line, a partire dalle 13 del 4 ottobre, sul sito della manifestazione www.pisafoodwinefestival.it. Tutte le proposte gourmet si presentano, ovviamente, in abbinamento a vini pisani presentati da *sommelier* professionisti.

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

"Il Pisa Food & Wine Festival si conferma un appuntamento consolidato con le eccellenze enogastronomiche del territorio. Come ogni anno, continuiamo ad alzare l'asticella arricchendo il

ventaglio dell'offerta per far sì che la manifestazione non diventi l'unico motivo di visita degli appassionati della buona tavola. Per questo, abbiamo stipulato apposite convenzioni e studiato percorsi turistici mirati con l'idea di offrire un'esperienza a tutto tondo nelle Terre di Pisa, un luogo dove paesaggio, arte, cultura, cibo e vino di qualità si intrecciano magnificamente. La presenza della chef Rubina Rubini che conosce molto bene la cucina del territorio e che ritorna "a casa" dopo i grandi successi professionali e televisivi - conclude Tamburini - rappresenta un innegabile valore aggiunto per la manifestazione e per le Terre di Pisa."

La festa delle Terre di Pisa

I numeri sono importanti: 75 produttori e 11 ristoranti del territorio pisano e poi esperti di vino e di olio, nutrizionisti dell'Università di Pisa e tanti appassionati che animeranno i numerosi eventi in programma. Un viaggio "gastronomico" nelle "Terre di Pisa" alla ricerca dell'autentico lifestyle toscano, che porterà i visitatori (ottomila quelli dell'edizione 2018) ad apprezzare la varietà dei prodotti agroalimentari e dei piatti tradizionali, risultato di una storia che parte dai tempi in cui Pisa ed il suo territorio, con il porto, il fiume, la Francigena e le altre vie di comunicazione, era luogo di scambi commerciali e culturali.

Una vetrina importante per i produttori che potranno così presentare le novità e far apprezzare le proprie eccellenze, realizzate con materie prime di qualità per offrire solo il meglio delle tipicità a km zero. A partire dalle ore 17.00 del 18 ottobre, e per tutti i tre giorni della manifestazione, vi aspettano per degustare e acquistare tipicità e delizie: dalla pasta alle salse, dall'olio ai formaggi, passando per i salumi e il tartufo il tutto accompagnato da ottimi dolci, birra, vino e liquori.

Importanti anche le collaborazioni strette con gli altri "attrattori turistici" del territorio: il Museo delle Navi Antiche di Pisa, il camminamento in quota delle Mura di Pisa e la mostra "Futurismo" di Palazzo Blu. I visitatori che esibiranno il ticket del festival presso le biglietterie delle tre attrazioni potranno usufruire apposite scontistiche sul biglietto (valide dal 18 ottobre al 3 novembre) mentre chi si presenterà al Festival con il biglietto dei musei potrà ritirare gratuitamente un calice per le degustazioni.

Olio e vino alfieri della manifestazione

Il vino sarà protagonista dei **laboratori di degustazione guidata**. Spazio dunque ad approfondimenti sulla DOC "Terre di Pisa", sui rosati, i monovitigni internazionali e sulla vinificazione in anfora. I laboratori sono organizzati in collaborazione con la Strada del vino delle colline pisane, con il supporto di Sommelier di AIS e Fisar. Anche in questo caso è necessario prenotarsi sul sito della manifestazione mentre il costo è di 10 euro. Da non perdere anche l'**Oil bar**: uno spazio, gestito dall'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oлива (ASCOE), dove assaggiare gratuitamente non solo l'olio toscano ma anche quello di altre regioni e nazioni. Un'occasione per annusare e degustare gli oli apprezzandone le qualità organolettiche e soddisfare eventuali curiosità con gli esperti.

Non solo Food ma anche salute e benessere

Il festival non è solo un appuntamento per il palato, ma anche un momento per approfondire le qualità nutraceutiche dei prodotti proposti e come questi possano essere utilizzati quotidianamente in una dieta equilibrata ma ricca e saporita, secondo i principi della "dieta mediterranea". Durante la manifestazione sarà allestito un **Punto informativo nutrizionale**, dedicato alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, curato dal Centro Nutrafood dove confluiscono i dipartimenti di Agraria, Medicina e Veterinaria, del Corso di Laurea Magistrale Interdipartimentale (Agraria e Veterinaria) in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti e del Corso di Dietistica dell'Università di Pisa.

Una festa anche per i bambini

Una sezione della *kermesse* sarà dedicata ai più piccoli e ai loro genitori con il **Festival dei bambini**: uno spazio ludico-educativo, ad ingresso gratuito dalle 15.30 alle 19.30 del sabato e della domenica, finalizzato all'educazione alimentare con disegni, giochi, preparazione della merenda ed un laboratorio di "cucina circense". Ad animare ci saranno la Cooperativa sociale il Simbolo, la Condotta Pisa e Monte pisano di Slow Food e l'Associazione Antitesi.

Il contest: quest'anno in scena il Pecorino

Conclude la tre giorni la tradizionale “sfida” tra i produttori: un modo per valorizzare le imprese e promuoverne la conoscenza dei prodotti. A partecipare i formaggi pecorini prodotti dalle imprese partecipanti alla manifestazione. Il vincitore sarà decretato da una giuria tecnica di 6 esperti delle associazioni di categoria, di ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e della Condotta Pisa e Monte pisano di Slow Food alle quali sarà affiancata una giuria popolare composta da 50 persone della quale si può far parte iscrivendosi on line in modo gratuito. In palio un tagliere di legno serigrafato con il logo della manifestazione.

Orari di apertura

Appuntamento quindi per **venerdì 18 dalle 17 alle 23**, e **Sabato 19 e Domenica 20 ottobre dalle 12 alle 23**.

Sponsor della manifestazione, anche loro a km0, Toscaffè, Acqua Tesorino e Banca Popolare di Lajatico.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 – 234