

Comunicato Stampa



Grande soddisfazione della camera di commercio e degli operatori per l'ottava edizione del Terre di Pisa Food & Wine Festival: la tre giorni dedicata alla promozione del territorio e dei suoi prestigiosi prodotti

Bilancio positivo (superate le 8mila presenze) la manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, è una conferma per il panorama enogastronomico toscano, vetrina per eccellenze delle Terre di Pisa. Sold out per gli otto show cooking e i laboratori di degustazione sul vino.

Pisa, 23 ottobre 2019. Conclusa con successo l'ottava edizione del Terre di Pisa Food & Wine Festival, che ha animato la Stazione Leopolda di Pisa, dal pomeriggio del 18 alla sera del 20 ottobre. Superate le 8mila presenze, il bilancio è molto positivo per la tre giorni dedicata alle eccellenze delle "Terre di Pisa", che si conferma punto di riferimento dell'autunno enogastronomico toscano. Una manifestazione che si è consolidata nel tempo, con radici ormai salde e una crescita costante, che promuove l'immagine di un territorio fatto di tipicità agroalimentari, artistiche, artigianali, storiche e naturali dove venire e soggiornare alla ricerca dell'autentico lifestyle toscano.

75 gli espositori protagonisti, che hanno avuto la possibilità di mettersi in mostra in modo assolutamente gratuito e far conoscere ad un pubblico, che si è rivelato particolarmente attento e interessato, i propri prodotti e le novità della stagione.

Sold out per i laboratori di degustazione guidata, il cui protagonista è stato il vino, con l'ultima annata del Terre di Pisa DOC a farla da padrona. Una produzione di qualità in costante ascesa, come dimostrano i "tre bicchieri" assegnati a diversi vini pisani.

Tutto esaurito anche per gli show cooking in cui ben 11 ristoranti ed i relativi cuochi delle "Terre di Pisa" hanno letteralmente preso per la gola i commensali. Ciò che è andato in scena, animato dalla frizzante Rubina Rovini, da Masterchef ora a Rai 1, è stato un vero e proprio spettacolo culinario: i partecipanti, infatti, non hanno assistito solamente alla realizzazione di piatti e ricette, ma hanno potuto carpire segreti del mestiere e assaporare gusti di un'antica tradizione popolare, rivisitata in chiave contemporanea.

Positivo il connubio tra tradizione e produzioni locali, quest'anno impreziosito dall'abbinamento dei piatti oltre che a vini locali anche a oli della produzione del territorio.

Un flusso continuo di visitatori, molte anche le famiglie con bambini che oltre a degustare i prodotti tipici esposti, hanno potuto divertirsi e conoscere i cibi, seguendo le tante iniziative loro dedicate.

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. Oltre duecento le persone che si sono messe alla prova con il Nutraquiz.

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'Oliva (ASCOE).

Successi che evidenziano l'attenzione verso le buone abitudini alimentari e una maggiore consapevolezza per il valore del cibo e delle produzioni locali.

Sempre molto frequentato il gazebo informativo sulle "Terre di Pisa", occasione per prendere consapevolezza che facciamo parte di un territorio che è sempre di più una destinazione turistica in grado di offrire un'esperienza complessa, non standardizzata, di turismo lento e di qualità. In molti si sono cimentati con il Quiz sui prodotti e le tradizioni delle Terre di Pisa, 25 domande sulle tipicità agroalimentari,

artistiche, artigianali, storiche, naturali dell'entroterra pisano. Ai vincitori sono andati prodotti offerti dagli espositori presenti in manifestazione.

A concludere la tre giorni il contest dedicato al Pecorino!

Posti esauriti per far parte della giuria del “**Terre di Pisa Pecorino Contest**”: il concorso ha visto in gara cinque produttori locali, valutati da una giuria popolare e una tecnica, sulla base di alcuni elementi: aspetto, odore, aroma, sapore, struttura, originalità e territorialità. Ad aggiudicarsi il podio l'**Azienda Agricola l'Avvenire di Terricciola** con il suo Formaggio di pecora sotto fieno di erba medica, un pecorino delicato ma con personalità, con note di fiori profumati e con un caratteristico sentore amarognolo.

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

“Sono soddisfatto anche perché abbiamo ricevuto consensi unanimi per questa ottava edizione del Festival che conferma la bontà della nostra intuizione: creare una manifestazione enogastronomica, vetrina delle Terre di Pisa; una ribalta per i produttori locali, un'occasione per conoscersi ma soprattutto per incontrare il pubblico degli appassionati, dei consumatori più attenti alla qualità del cibo, di trasmettere la propria passione e dedizione. Con soddisfazione non posso che dare appuntamento ad autunno prossimo, per la nona edizione, alla quale stiamo già lavorando”.

Grande successo per il Terre di Pisa Food & Wine 2019 organizzato grazie alla grande professionalità dei dipendenti della Camera di Commercio di Pisa. Molti i soggetti a vario titolo coinvolti a cui va un particolare ringraziamento.

Patrocini

Comune di Pisa - Regione Toscana - Università di Pisa

Sponsor

Banca Popolare di Lajatico, Acqua Tesorino, Toscaffè

Collaborazioni

Cna, Confesercenti Toscana Nord, Confcommercio, Coldiretti, CIA, Confagricoltura, Istituto Alberghiero Matteotti di Pisa, Centro NutraFood dell'Università di Pisa, Federazione Italiana Barman (FIB), Strada del vino delle colline pisane, Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oliva (ASCOE), Federazione Italiana Sommelier Albergatori E Ristoratori (Fisar), Associazione Italiana Sommelier (AIS), Condotta Pisa e Monte pisano di Slow Food, ConfRistoranti, Fipe, Fiepet e Pisa Quality Restaurant, Organizzazione nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 – 234 - 339