



Comunicato Stampa



Tutto pronto per il Terre di Pisa Food & Wine Festival che “scende in piazza”

Novità per la IX edizione che si trasferisce nel cuore di Pisa nella centralissima Piazza Vittorio Emanuele II mantenendo il format collaudato: seminari, degustazioni e master class. E in più l'occasione per vivere la ricchezza di un territorio unico, per un intero week end di sapori e di saperi.

Pisa, 13 ottobre 2021. Conto alla rovescia per il “Terre di Pisa Food & Wine Festival”, la kermesse enogastronomica che si svolgerà dal 15 al 17 ottobre 2021, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa in collaborazione con le associazioni di categoria pisane. Si rinnova il connubio tra cibo, cultura, turismo e tradizione di un territorio che fa del gusto e della qualità uno dei suoi tratti distintivi in piena sintonia con l'autentico *lifestyle* toscano.

Il commento del Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini
“Ripartire è importante ed è necessario che si ripropongano spazi e occasioni per provare a farlo con fiducia e rinnovata determinazione. Il ritorno in sicurezza del Festival dedicato alle specialità delle Terre di Pisa – afferma il Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pisa - vuole essere anche questo, l'occasione per ritrovare motivazione, per rimettere in diretto contatto il lavoro dei nostri operatori economici con i consumatori più attenti. Ulteriore elemento da sottolineare - prosegue Tamburini - aver fatto rete con il sistema culturale pisano e le sue terre, perché il Festival è anche un interessante attrattore turistico che mette in evidenza come le "Terre di Pisa", esprimano massa critica per un turismo qualificato, emozionale che trattenga ed intrattenga per più giorni.”

80 espositori in Piazza Vittorio Emanuele

Si parte venerdì 15 ottobre, alle ore 17 con l'apertura degli stand degli espositori con orario continuato fino alle 22. Alle 18 il “taglio del nastro” con le autorità presenti, confermata la presenza del Presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, e l'esibizione degli Sbandieratori del Corteo Storico del Comune di Pisa. Nei due giorni seguenti, Sabato 16 e Domenica 17 stand aperti, sempre con orario continuato, dalle 11 alle 22 (fino alle 20 domenica). Riflettori accesi, dunque, sugli 80 espositori che nell'area mercato/degustazione potranno incontrare i visitatori, raccontare, far degustare e vendere i prodotti provenienti dalle “Terre di Pisa”. L'ingresso agli stand in piazza è libero, per le degustazioni di vino saranno in vendita calici presso l'ingresso della Camera di Commercio a 3 euro.

Coinvolti anche i ristoranti e i bar della piazza con menù, colazioni, laboratori a tema e materia prima locale per l'elaborazione di piatti originali o legati alla tradizione, in abbinamento ai vini del territorio.

Olio e vino alfieri della manifestazione

Particolare attenzione è riservata al vino e all'olio, produzioni di eccellenza del territorio ed ingredienti principi della tradizione culinaria toscana.

Per il vino, ogni giorno della manifestazione, saranno in programma tour guidati con i sommelier dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) per la degustazione dei vini presso gli stand dei produttori, al costo di 15 euro. Quattro poi le Masterclass che si svolgeranno all'interno del MACC – Meeting Art Craft Center – della Camera di Commercio di Pisa: “Le bollicine delle Terre di Pisa” dedicata agli spumanti, “Rosso: un colore che predomina” sul tema degli ormai blasonati vini rossi pisani, “La DOC Terre di Pisa rosso e sangiovese” che racconta i Cru della giovane denominazione e l'ultima, ma solo in ordine di tempo, “Un viaggio nelle denominazioni” che propone degustazioni storiche Chianti Colline pisane DOCG e

Montescudaio DOC. Il prezzo delle masterclass è di 15 euro. Il “Laboratorio bicchiere di vino”, sabato 16 alle 19.30, completa gli eventi legati al vino, alla scoperta della perfetta fusione tra piatti tipici toscani e le note intense dei vini delle Terre di Pisa. L’evento è realizzato in collaborazione con FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) e Pieve de’ Pitti, e si svolge presso Ars Cafè & Bistrot. Presenti ovviamente in manifestazione l’Associazione Vignaioli di San Miniato, il Consorzio Vini Terre di Pisa e, con l’Ape Wine, l’Associazione Grandi Cru della Costa Toscana.

Alla diffusione della conoscenza dell’olio extra vergine d’oliva (olio EVO) appena franto è dedicato l’Oil Bar: un luogo di confronto e assaggio dove appassionati e cultori del prezioso nettare d’olivo, ma anche semplici curiosi che vogliono avvicinarsi a questo meraviglioso mondo, potranno conoscere in maniera del tutto gratuita le diverse tipologie di oli EVO toscani e provenienti da altre regioni italiane, per apprezzarne odore, gusto e qualità organolettiche. Sabato 16 ottobre, all’interno del MACC, dalle ore 16.30 spazio anche ad un seminario dedicato alle innovazioni del settore olivicolo curato dall’Università di Pisa. Alle 18 di sabato 16 ottobre, presso il Ristorante Leonardo, l’Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d’Oliva (ASCOE) organizza Aperiolio: Apericena con prodotti tipici e abbinamenti di Olio EVO delle Terre di Pisa. Previsto un ticket di 10 euro e la prenotazione. Presente in manifestazione, come di consueto, la Strada dell’Olio Monti Pisani con un apposito stand.

Laboratori su tartufo, sale, cioccolato, cocktail e formaggi

Durante tutta la manifestazione spazio a laboratori tematici. Tra questi quello dedicato al tartufo “Le eccellenze di Savini” (venerdì 15 ottobre ore 19.30 presso Ars Cafè & Bistrot) su prenotazione a 20 euro, all’antico sale di Volterra (sabato 16 ottobre ore 17 presso OpenPi Business Lounge) “Dagli etruschi ad oggi: sale di Volterra e altri sapori nel corso dei secoli” realizzato in collaborazione con Locatelli Salina di Volterra e Comune di Volterra. Sempre sul tema del sale (domenica 17 ottobre ore 17.30 presso OpenPi Business Lounge) si svolge il laboratorio “A proposito di salute: benessere e alimentazione a tavola, condite con sale di Volterra” anche questo in collaborazione con Locatelli Salina di Volterra e Comune di Volterra.

Spazio al cioccolato, domenica 17 ottobre alle ore 15.30 presso OpenPi Business Lounge, con il seminario “Degustazione: un viaggio nel mondo del cioccolato. Dal Seme al cioccolatino” a cura di Manufatto cacao, evento su prenotazione al costo di 10 euro.

Laboratorio dedicato ai cocktail, domenica 17 alle ore 17, presso il Ristorante Leonardo con “La miscela del Re”, in collaborazione con il Liquorificio Il Re dei Re al costo di 10 euro e su prenotazione.

Il formaggio sarà protagonista del laboratorio di degustazione del Formaggio della Fattoria Lischeto, realizzato in collaborazione con l’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio (ONAF), presso il Ristorante San Domenico, domenica 17 ottobre alle 17.30 su prenotazione al costo di 30 euro.

Si scoprono anche i profumi e sapori del Parco attraverso la degustazione di vini e grappe (sabato 16 ottobre ore 17.30 presso OpenPi Business Lounge) con il laboratorio “Le stagioni del Parco” in collaborazione con Manifattura San Rossore. Anche questa iniziativa prevede un ticket di 10 euro e la prenotazione.

Spazio al mondo degli Instagramers (e a chi vorrà farsi una fotografia nelle Terre di Pisa)

La community pisana di IgersItalia, sabato 16 ottobre dalle 10 alle 16, organizza un workshop di #foodphotography con la fotografa Valentina Solfrini. L’evento è organizzato da Camera di Commercio di Pisa e Terre di Pisa e prevede anche una parte pratica, con sessioni fotografiche nei ristoranti del Terre di Pisa Food & Wine Festival.

In Piazza Vittorio Emanuele II, per tutta la manifestazione, sarà posizionata una gigantografia (4 x 3 m) della seduta panoramica di Terricciola. Chi vorrà potrà quindi scattarsi una foto e postarla sui social taggando il profilo ufficiale delle @Terre di Pisa con l’hashtag #terredipisa e #terredipisafoodwinefestival.

Il contest 2021 delle Terre di Pisa dedicato al cioccolato

L’ormai consueto contest delle Terre di Pisa vedrà protagonisti il cioccolato ed i Maestri cioccolatieri delle Terre di Pisa. Appuntamento fissato per domenica 17 ottobre 2021 dalle ore 17.30 presso il Salone ex-Borsa Merci del MACC (piano terra – ingresso principale). Le quattro imprese produttrici di cioccolato partecipanti alla manifestazione si metteranno in gioco preparando ognuna due praline che –anonimizzate – saranno sottoposte alla degustazione dei giurati. Giuria tecnica composta da esperti delle Associazioni di Categoria pisane e Slow Food Pisa e giuria popolare composta da pubblico non professionale. Presidente Gianfrancesco Cutelli – Maestro gelatiere della Gelateria de’ Coltelli di Pisa.

Un occhio anche alla salute e ai piccoli

Gli esperti del centro Nutrafood dell'Università di Pisa forniranno ai visitatori, attraverso laboratori, giochi e quiz, informazioni su acquisti e consumi consapevoli in ambito alimentare toccando il tema della sicurezza alimentare in cucina, spiegando come riconoscere le mele o come acquistare i pesci dei nostri mari, quali sono i microbi amici, gli insetti commestibili e perché il pecorino è amico del cuore.

Il murales di Keith Haring farà da sfondo alle attività, tutte gratuite, riservate ai più piccoli realizzate in collaborazione con Università di Pisa, Slow Food condotta di Pisa e Monte Pisano, Associazione Volaria, Francesca Bianchi e Elisa Bani. Bambini e ragazzi saranno invitati a trasformarsi in giovani artisti per raccontare i prodotti della terra e della tavola. Attività che si concluderanno con una gustosa merenda "Terre di Pisa".

Oltre il Festival: alla scoperta delle "Terre di Pisa"

Il Festival è anche l'occasione per visitare la città di Pisa e scoprire il territorio grazie al programma **Oltre il Festival**. Musei e siti turistici propongono ingressi scontati o gratuiti per i visitatori del Pisa Food & Wine Festival: per ottenere le agevolazioni basta presentarsi al Desk della Camera di Commercio di Pisa. Le associazioni di guide turistiche porteranno i visitatori a scoprire le bellezze più o meno nascoste di Pisa, attraverso itinerari guidati ad anello che toccano i quartieri storici, i lungarni fino alla meravigliosa Piazza dei Miracoli. Anche le agenzie hanno disegnato proposte di soggiorno ed esperienze a tema arte & cultura, enogastronomia, outdoor, shopping: degustazioni di vino o di olio extravergine di oliva, tour guidati nelle cantine, corsi di cucina in Valdera, caccia al tartufo di San Miniato, relax alle Terme di Casciana o ai Bagni di Pisa, visite guidate nella Tenuta di San Rossore oppure escursioni lungo i sentieri del Monte Pisano. E per finire un tuffo nella storia degli Etruschi e dell'alabastro a Volterra oppure immersi nei vapori della Valle del Diavolo in Valdicecina.

Eventi Off: le offerte della ristorazione pisana

In occasione del Festival i ristoranti di Confcommercio Provincia di Pisa propongono uno speciale format dedicato all'evento, con menù degustazione con prodotti d'eccellenza gastronomica del territorio pisano e della sua provincia in abbinamento ad un calice di vino. Protagonista della portata principale saranno i funghi. Nei giorni della manifestazione i ristoranti aderenti avranno quindi nel menu un piatto speciale, inserito in un menu dedicato, abbinato a un dolce e ad un calice di vino.

I ristoranti di Confesercenti Toscana Nord area pisana organizzano "Le Terre di Pisa nei ristoranti pisani": un'iniziativa che mira a coinvolgere la ristorazione provinciale attraverso la previsione nei ristoranti aderenti di menù dedicati con prodotti delle "Terre di Pisa" per tutta la durata della manifestazione, partendo preferibilmente, ma non unicamente, dagli espositori partecipanti.

Il Festival ha il patrocinio del Comune di Pisa, dell'Università di Pisa e della Regione Toscana e gode della Partnership con Vetrina Toscana, AIS e FISAR.

Sponsor della Manifestazione: Acqua Tesorino, Banca Popolare di Lajatico e Ente Parco Regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli.

Orari

venerdì 15 ottobre: dalle 17 alle 22

sabato 16 e domenica 17 ottobre: dalle 11 alle 22

Tutte le informazioni sono disponibili su <http://www.pisafoodwinefestival.it>.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 – 339 – 234

Web: www.pi.camcom.it