

## Comunicato Stampa



### **Terre di Pisa Food & Wine Festival: un successo “di piazza”**

*Vincente la scelta di Piazza Vittorio Emanuele. Sold out le master class del vino. Apprezzata la formula dei tour guidati per degustare i vini delle Terre di Pisa. Il contest 2021 delle Terre di Pisa, dedicato al cioccolato, va a Gateau Pasticceria di San Miniato. Appuntamento alla decima edizione nel 2022 dal 14 al 16 ottobre.*

**Pisa, 19 ottobre 2021.** Si è chiusa con successo, tra buone conferme e apprezzate novità, la nona edizione del Pisa Food & Wine, la tre giorni dedicata alla promozione del territorio e dei suoi prestigiosi prodotti. Palpabile la soddisfazione a caldo tra gli organizzatori e gli operatori partecipanti che hanno ritrovato un evento che, dopo la pausa forzata, causa covid, del 2020, ha saputo introdurre elementi di novità che lo consolidano quale punto di riferimento dell'autunno enogastronomico toscano.

#### **Il commento del Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini**

*“C’era voglia e necessità di ripartire anche con questo evento che dà il segno della fiducia con cui tutti, operatori economici e istituzioni, vogliamo ripartire insieme per crescere ancor di più e meglio. Averlo fatto in luogo aperto al pubblico riconquistato alle relazioni interpersonali si è rivelata una scelta vincente e anche dal forte carattere simbolico. Una manifestazione, il Terre di Pisa Food & Wine – prosegue Tamburini - che si è consolidata nel tempo, con radici ormai salde, un cammino che siamo felici di aver nuovamente ripreso verso la promozione di un territorio fatto di tipicità agroalimentari, artistiche, artigianali, storiche e naturali dove venire e soggiornare alla ricerca dell’autentico lifestyle toscano. Aver fatto rete con il sistema culturale pisano e le sue terre è stata scelta particolarmente riuscita, con visite guidate partecipate da turisti in massima parte stranieri che qualifica il Festival come un interessante attrattore turistico in grado di offrire un’esperienza complessa, non standardizzata, di turismo lento e di qualità. Voglio infine ringraziare le Forze dell’ordine, l’Amministrazione Comunale di Pisa, le Associazioni di categoria, gli operatori e tutti i collaboratori per supporto alla buona riuscita dell’evento.”*

Riuscitissima la scelta della nuova location, nella centralissima Piazza Vittorio Emanuele, grazie anche ad un meteo piacevole e il più stretto legame con le attività commerciali della zona. L’evento, per buona parte “en plein air” ha attratto anche molti turisti, nazionali, ma anche stranieri. Numeri decisamente interessanti, oltre 2 mila i bicchieri serigrafati “TerrediPisa” per le degustazioni di vino e moltissimi visitatori ai banchi, entusiasti della qualità delle produzioni esposte, tanto che alcuni operatori si sono ritrovati senza prodotti prima della chiusura.

Ottime anche le conferme per il format ormai consolidato, con il vino e l’olio veri e propri alfieri della manifestazione, i laboratori tematici, le degustazioni ed il rapporto con l’Università di Pisa per promuovere l’attenzione verso le buone abitudini alimentari e la maggiore consapevolezza per il valore del cibo e delle produzioni locali.

Sold out per le quattro master class dedicate al vino e oltre 120 biglietti staccati per i tour di degustazione guidati dai sommelier che hanno coinvolto i produttori presenti in piazza. Molto 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).

Vincente anche la formula “Oltre il Festival: alla scoperta delle “Terre di Pisa” che vede nell’evento fieristico l’occasione per allargare lo sguardo alle altre “bellezze” di Pisa e del suo entroterra.

A concludere la tre giorni l’ormai consueto contest delle Terre di Pisa cha ha visto protagonisti il cioccolato ed i Maestri cioccolatieri delle Terre di Pisa con il **Choco Contest**. Il contest prevedeva l’assaggio di 2 praline al cioccolato per ciascun concorrente, otto in tutto quindi, una “creativa” con il pinolo del Parco di San Rossore e una fondente con il miele di spiaggia del Parco di San Rossore da parte di una giuria tecnica, composta da esperti delle associazioni di categoria pisane e Slow Food Pisa e una giuria popolare composta da pubblico non professionale. Ad aggiudicarsi il trofeo l’impresa **Gateau Pasticceria di San Miniato**. La Giuria aveva come Presidente Gianfrancesco Cutelli – Maestro gelatiere della Gelateria De' Coltelli. Hanno partecipato al concorso, oltre ai vincitori: Angiolini - Il sublime del Cacao di Pontedera, Cioccolato Argento Cioccolateria & Gelateria Ghezzano – San Giuliano Terme, e Manufatto cacao di Pisa.

**Info**

E-mail: [comunicazione@pi.camcom.it](mailto:comunicazione@pi.camcom.it)

Tel. 050-512.294 – 339 – 234

Web: [www.pi.camcom.it](http://www.pi.camcom.it)