

# Comunicato Stampa



## **Pisa Food and Wine Festival: si rinnova alla Leopolda l'appuntamento con il gusto e i sapori del territorio**

**Pisa, 16 ottobre 2015** Il gusto, l'eccellenza enogastronomica, i buoni sapori e molto altro i protagonisti alla Stazione Leopolda di Pisa, dal 23 al 25 ottobre per la quarta edizione del **Pisa Food&Wine Festival**. Organizzato dalla **Camera di Commercio di Pisa**, con il supporto delle Associazioni di categoria pisane, dell'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione "G. Matteotti" di Pisa e con il patrocinio della Regione Toscana, dell'Università di Pisa e del Comune di Pisa, l'iniziativa si inserisce nel panorama enogastronomico regionale come una vera e propria vetrina per la promozione della filiera corta dell'agroalimentare pisano. Ben **48 saranno** infatti i **produttori** impegnati a far degustare e vendere ai visitatori, tipicità e delizie a km zero.

Il programma, impostato sulla formula di successo delle edizioni precedenti che ha portato ad una presenza media di oltre 4mila persone, è quest'anno arricchito da **laboratori gratuiti di degustazione** condotti da esperti che guideranno alla riscoperta dei veri sapori dei cibi. Protagonisti di questi percorsi didattici il pane, l'olio extravergine di oliva, i salumi, il caffè, la birra, i distillati, i formaggi, quest'anno con particolare attenzione al **Pecorino delle Balze Volterrane**, nuova DOP ottenuta dalla Toscana, ed i vini ricompresi nella **DOC Terre di Pisa**. Per quest'ultima sarà la prima occasione in assoluto per essere gustata a Pisa, dopo la presentazione al Vinitaly di aprile. Vini frutto di un disciplinare di eccellenza che vuole esaltare, già dal nome, la vocazione ormai affermata di Pisa e delle sue colline nel panorama vitivinicolo nazionale. Importante anche la degustazione dei **Vini spumanti pisani**, una produzione relativamente nuova del nostro territorio che è pronta per farsi conoscere ed apprezzare.

Torneranno anche gli **Show Cooking a tema**, che ci faranno riscoprire i piatti della tradizione interpretati in chiave moderna, mentre i vini avranno un posto di primo piano con ben 104 etichette del territorio.

Confermata la formula dei **tagliandi di degustazione** da 5 e 10 Euro con incluso il calice serigrafato della manifestazione.

Una sezione della *kermesse* sarà dedicata ai più piccoli e ai loro genitori con l'allestimento di uno **spazio ludico-educativo** in cui saranno proposti, gratuitamente, laboratori creativi, giochi sensoriali e degustazioni oltre ad incontri con esperti nutrizionisti che orienteranno verso sane abitudini alimentari.

Nel corso della manifestazione saranno inoltre disponibili un **punto di informazione sull'etichettatura dei prodotti** curato dall'ICQRF (Istituto per il controllo e la Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari) ed uno deputato a fornire **informazioni nutrizionali** e sulla qualità degli alimenti curato da dietisti e ricercatori dell'Università di Pisa.

La sera dell'inaugurazione, alle ore 20, sarà dato spazio alla musica, con gli artisti di **Cantina Jazz** che svilupperanno la loro *performance* intorno ai vini, secondo una scaletta che terrà conto del loro grado alcolico e della struttura.

Nel pomeriggio di Domenica 25 gran finale con la tradizione dolciaria pisana rappresentata, quest'anno, dalla **Pinolata del Parco di San Rossore**. Una sfida tra pasticceri, ristoratori e panifici per decretare, secondo il giudizio di una giuria popolare e di una qualificata, la migliore pinolata in concorso. Protagonisti dunque i visitatori con assaggi e possibilità di voto per quelli che si iscriveranno sul sito [www.pisafoodwinefestival.it](http://www.pisafoodwinefestival.it).

Il Festival è ad ingresso libero. Per partecipare agli *showcooking*, al costo di 10€, e ai *laboratori di degustazione guidata*, gratuiti, è necessario prenotarsi presso la cassa dell'area Food and Wine Show Tasting della manifestazione ovvero sul sito [www.pisafoodwinefestival.it](http://www.pisafoodwinefestival.it).

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

*“Con l'affermarsi della globalizzazione – afferma il Presidente della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini - le eccellenze e le specificità del territorio diventano elementi fondamentali per il rilancio dell'economia. Con questa iniziativa, assieme a quella che ha coinvolto i ristoranti pisani, la Camera di Commercio ha voluto aumentare le occasioni di contatto tra la locale base produttiva agricola ed artigianale con i ristoratori ed i consumatori, puntando a far diventare la materia prima del luogo, l'elemento essenziale di tutte le azioni promozionali. Il Pisa Food and Wine non è infatti un semplice contenitore espositivo, ma uno strumento di marketing territoriale che concorre a distinguere il nostro territorio, valorizzando i suoi elementi specifici di identità e qualità, in questo caso enogastronomica.”*

#### **Info**

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

Tel. 050-512.294 - 319 - 234

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

## ESPOSITORI DEL PISA FOOD AND WINE FESTIVAL 2015

### **PASTA**

Consorzio Agrario Provinciale di Pisa - Antico Pastificio Morelli 1860

### **FORMAGGIO**

Az. Agr. Castrogiovanni Maria - Formaggi F.lli Carai - Caseificio Pinzani - Az. Agr. Sanna Antonello

### **SALSE**

RDA Toscana in Tavola - Quattro Gigli

### **CARNE e SALUMI**

Salumificio Rosi - Podere S. Anna - Macelleria Morelli Mariano

### **TARTUFI**

Gemignani Tartufi - Az. Agr. San Luigi – Savitar

### **OLIO**

Az. Agr. Val di Lama - Frantoio dei Colli Toscani - Podere Tognoni

### **ZAFFERANO**

Zafferano il Re dei Re

### **PANE**

Panificio Profumo di pane

### **DOLCI**

Az. Agr. Regolini Renata - Gelateria La Sirenetta

### **BIRRA**

Birrificio di Buti - Opificio Birrario - La Gilda dei Nani birrai

### **LIQUORI**

G.S.G. Liquori Taccola - Liquorificio Malloggi - Liquorificio Morelli

### **VINO**

Az. Agr. Sorelle Palazzi - Az. Agr. Vallorsi - Az. Agr. Pepi Francesco  
Agrisole SSA - Torre a Cenaia - Cantina Colline Pisane - Az. Agr. Bellagotti  
Tenuta di Canneto - Az. Agr. Castelvecchio - Fattoria Varramista  
Fattoria di Statiano - Associazione Grandi CRU della Costa  
I Giusti & Zanza Vigneti - Marchesi Ginori Lisci - Marcampo  
Badia di Morrona - Tenuta di Ghizzano - Tenute Lunelli  
Caiarossa - Podere La Chiesa – Consorzio M126 Volterra

## PROGRAMMA DEL PISA FOOD AND WINE FESTIVAL 2015

**Venerdì 23 ottobre 2015** dalle ore 19.00 alle ore 22.00 degustazione e vendita prodotti.

18.30 Inaugurazione Festival e apertura al pubblico

20.00 Show Cooking c/o sala ristorante: *I salumi ed i formaggi in abbinamento ai vini pisani*

20.00 Serata musicale con gli artisti di “Cantina jazz”

**Sabato 24 ottobre 2015** dalle ore 10.00 alle ore 23.00 degustazione e vendita prodotti.

11.00 – 12.30 sala primo piano - *Laboratorio degustazione guidata sul Pane* a cura di ASSIPAN, ICQRF ed Univ. di Pisa

12.30 Show Cooking c/o sala ristorante – *Le salse in abbinamento ai vini pisani*

15.00 - 16.30 sala ristorante - *Laboratorio di degustazione guidata di caffè* a cura di TRINCI TORREFAZIONE ARTIGIANA (Presidio Slow Food)

15.00 – 17.00 sala primo piano – *Laboratorio degustazione guidata del Vin Santo delle DOC Montescudaio, San Torpè e Chianti* a cura di ONAV, ICQRF e Univ. Di Pisa

17.00 – 18.30 sala ristorante – *Laboratorio degustazione guidata del Terre di Pisa DOC* a cura di FISAR

17.30 – 19.00 sala primo piano – *Laboratorio degustazione guidata di Distillati* a cura di ANAG

19.30 Show Cooking c/o sala ristorante – *Il tartufo in abbinamento ai vini pisani*

21.00 Show Cooking c/o sala ristorante – *La Birra artigianale pisana*

### ***E per i piccoli:***

10.00 - 12.00 c/o Ludoteca – FOOD SESSION (bambini 3 – 6 anni) *Prepariamo la merenda con “Il Re del cioccolato”*

10.00 – 12.00 c/o Ludoteca FOCUS CIOCCOLATO *I genitori incontrano gli esperti dell’Univ. Di Pisa*

12.00 - 13.00 c/o Ludoteca GIOCO E LETTURA (bambini 3 – 6 anni) *Divertiamoci con il cioccolato* a cura di SMSBiblio

15.00 – 16.30 c/o Ludoteca FOOD SESSION (bambini 7 – 11 anni) *Prepariamo la merenda con “Il Re del cioccolato”*

15.00 – 17.00 c/o Ludoteca FOCUS CIOCCOLATO *I genitori incontrano gli esperti dell’Univ. Di Pisa*

16.30 – 17.30 c/o Ludoteca GIOCO E LETTURA (bambini 7 – 11 anni) *Divertiamoci con il cioccolato* a cura di SMSBiblio

17.30 – 18,30 c/o Ludoteca LABORATORIO (bambini 6 – 8 anni) *I suoni della cucina* – incontro con genitori e bambini a cura di Leonarda Nadia Pulvirenti

**Domenica 25 ottobre 2015** - dalle ore 10.00 alle ore 22.30 con degustazione e vendita prodotti.

10.30 - 12.00 sala ristorante - *Laboratorio di degustazione guidata della Finocchiona IGP* a cura di ONAS

11.00 - 12.30 sala primo piano – *Laboratorio di degustazione guidata di Olio EVO della strada dell’Olio Monti Pisani* a cura di ASCOE

12.30 Show Cooking c/o sala ristorante – *La Pasta in abbinamento ai vini pisani*

15.00 - 16.30 sala primo piano – *Laboratorio di degustazione guidata sul Pecorino delle Balze di Volterra DOP* a cura di ONAF

15.00 – 16.30 sala ristorante – *Laboratorio di degustazione guidata di Vini Spumanti* a cura di AIS

17.00 – 18.30 sala piano primo – *Laboratorio di degustazione guidata di Birra Artigianale* a cura di Matteo Ferrigno (esperto degustatore)

17.00 – 19.00 sala ristorante – *Pinolata del Parco di Migliarino San Rossore Show contest*

19.30 Show Cooking c/o sala ristorante – *L’olio in abbinamento ai vini pisani*

21.00 Show Cooking c/o sala ristorante – *Lo Zafferano e i vini pisani*