

Terre di Pisa 2019 18 ottobre 2019 - 20 ottobre 2019

Dal 18 al 20 ottobre 2019, la 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.

Manca poco al "**Terre di Pisa Food & Wine Festival 2019**": 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.

Chef Rubina Rovini

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 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 MasteChef 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 Rovini 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 sconti 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'Oliva (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 2019 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@pl.camcom.it

ELENCO ESPOSITORI EDIZIONE 2019

PASTA (6)

Antico Pastificio Morelli 1860, Pastificio Famiglia Martelli, Pastificio Caponi, Pasta Bertoli, Podere San Bartolomeo, Società Agricola Serraspina

SALSE (4)

RDA Toscana in Tavola, Arcenni Società Agricola, La Lumaca del Parco, Azienda Agricola Chiocciola Di Bacco, Agricola Iacopo Galliani

SALUMI (2)

Macelleria Morelli Mariano, Azienda Agricola La Carbonaia

FORMAGGI (5)

Caseificio Busti, Azienda Agricola Castrogiovanni Maria, Fattoria Lischeto, Caseificio L'avvenire, Friscu

TARTUFI (2)

Savini Tartufi, Azienda Agricola San Luigi

DOLCI (7)

Azienda Agricola Regolini Renata, Caffè dello Sport Gelateria Artigianale, Biscottificio Artigiano La Scala, Gelateria la Sirenetta, Il Toscanicchio, La via del Cioccolato,

Angiolini Cioccolato

OLIO (4)

Azienda Agricola Val di Lama, Strada dell'Olio dei Monti Pisani, Oleificio Sociale Di Buti, Elter Azienda Agricola

BIRRA (5)

Birrifico di Buti, Opificio Birrario, Vapori di Birra, Torre a Cenaia, La Gilda Dei Nani Birrai

VINO (7)

Fattoria Uccelliera, Torre a Cenaia/J63, L'Agona Vini, Azienda Agricola Sorelle Palazzi, Usiglian del Vescovo, Pagani De Marchi, Il Rifugio Dei Sogni

LIQUORI (3)

Liquorificio il Re dei Re, Liquorificio Malloggi, Liquorificio Morelli

ASSOCIAZIONE GRANDI CRU DELLA COSTA TOSCANA (7)

I Giusti & Zanza, Podere Marcampo, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli-Podernovo, Caiarossa, Podere la Regola, Podere Morazzano

DMC MONTE PISANO – RETE D'IMPRESA (9)

Azienda Agricola Cristiana Ruschi, Azienda Agricola La Grotta, Azienda Agricola Rio Grifone, F.lli Urbani, Agriturismo Cima alla Serra, Bottegheria, Il Leopoldino, Natura

Nakupenda

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DI SAN MINIATO (5)

Pietro Beconcini Agricola, Agrisole, Cosimo Maria Marini, Agriturismo Montalto, Cupelli vini

CONSORZIO VINI TERRE DI PISA (8)

Azienda Agricola Castelvecchio, Badia Di Morrona – Saft, Fattoria Di Fibbiano, Le Palaie, Podere La Chiesa, Villa Saletta, Tenuta Di Ghizzano, Varramista

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE VINI

Sabato19

ore 16.00 – 17.30 Primo Piano Laboratori guidati "Vini in anfora – una piacevole scoperta nelle Terre di Pisa" a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Le Terre di Pisa dimostrano una crescente qualità della produzione vitivinicola del territorio, grazie anche ad una maggiore attenzione nei metodi di vinificazione, tra cui quella in anfora.

Il laboratorio rappresenta una piacevole occasione di conoscenza sensoriale di questi vini di cui si apprezzano equilibrio e complesso spettro olfattivo.

ore 18.00 – 19.30 Primo Piano Laboratori guidati "Rosati nelle Terre di Pisa" a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Nelle **Terre di Pisa** si registra un incremento nel consumo di vini rosati, come succede a livello internazionale. Il laboratorio consente di conoscere i migliori rosati della produzione locale da uve Sangiovese, Merlot, Canaiolo. Freschezza e sapidità, note floreali e sentori di frutta li rendono ideali per aperitivi e dutili in abbinamento con piatti delicati.

Domenica 20

ore 16.00 – 17.30 Primo Piano Laboratori guidati "Monovitigni internazionali delle **Terre di Pisa**". A cura **Strada del Vino delle Colline Pisane**

Il laboratorio intende presentare i grandi vini del territorio di cui sono protagonisti i vitigni internazionali vinificati in purezza. Un viaggio sensoriale per apprezzare le qualità e le differenze di vini ottenuti da uve Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon e Sirah, nonché per confermare le Terre di Pisa come terre di vini di caratura internazionale.

ore 18.00 – 19.30 Primo Piano Laboratori guidati "DOC Terre di Pisa – L'ultima annata si presenta", a cura Strada del Vino delle Colline Pisane.

Il Consorzio Doc **Terre di Pisa**, recentemente costituitosi, presenta l'ultima annata di produzione della Doc. Il laboratorio consente di apprezzare da vicino le due declinazioni della Doc: "Sangiovese" (minimo 95%) e il "Rosso", ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da sole o congiuntamente (minimo 70%).

GLI SHOW COOKING

Venerdì 18

ore 19.00 – 20.30 Terrazza Leopolda Apericena "Ritorno alle origini"

Ristoranti di Pisa Quality Restaurant (La Buca, Anita Osteria, Primo Maggio, Congusto social Eating, Osteria Agricola Toscana Pitti & Friends) in collaborazione con Confesercenti Toscana Nord e FIB

Menù: Seppie con la bietola ieri e oggi, Il Bordatino delle navi, Il cinghiale in dolce forte, La Trippa e il Carcerato, La zuppa alla pisana nella tradizione. Incluso un cocktail preparato dai barman di FIB – federazione italiana barman

ore 20.30 – 22.00 Tensostruttura Show Cooking "L'evoluzione in due tempi della francesina"

Osteria Il Fantasma dell'Opera – Chef David Cataldi e Eva Mariotti (vincitore del Gioco del Ponte a Tavola 2019) in collaborazione con Confesercenti Toscana Nord

Menù: Primo tempo Francesina stratificata Vino in abbinamento a Gatta ci cova 2018 IGT Rosso – Le Palaie, Secondo tempo Francesina destrutturata Francesina

ristrutturata Vino in abbinamento a Frasca 2015 IGT Toscana Rosso – Varramista, Dessert Frolla alle mandorle e cacao, curd alle arance, ganache al cioccolato fondente e

amaretti in abbinamento a Vin Santo 2013 DOC Riserva – Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Sergio Comello

Sabato19

ore 13.00 – 14.30 Tensostruttura Show Cooking "Il Banchetto delle Feste"

Locanda Lo Scopiccio – Chef Barbara Simoncini in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Chiocciola, cannellini, salsa chimichurri Vino in abbinamento Opera in Rosso 2015 Terre di Pisa Rosso – Podere La Chiesa, Seconda vivanda

Stracotto di cervo, polenta cruda, salsa di panforte Vino in abbinamento Severus 2017 IGT Rosso – Podere Marcampo, Dessert Il mio Panforte I vini pisani saranno

presentati dal Sommelier professionista Francesco Borri

ore 19.00 – 20.30 Tensostruttura Show Cooking "Dall'Arno al mare"

Ristorante I Diavoli – Chef Pietro Vattiata in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Pacchero alla renaiola Vino in abbinamento Il Grullaio 2016 IGT Rosso – Usiglian Del Vescovo, Seconda vivanda Anatra in fricassea Vino in

abbinamento Assedio 2015 IGT Toscano Rosso – Montalto, Dessert Spuma di vin santo Vinsanto 2013 DOC Riserva – Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal

Sommelier professionista Francesco Borri.

ore 21.00 – 22.30 Tensostruttura Show Cooking "Il nobile e il popolano"

Ristorante I Diavoli – Chef Pietro Vattiata in collaborazione con CNA Pisa

Menù: Prima vivanda Pancotto alle erbe Vino in abbinamento Erede Brut Rosé 2015 – Cupelli Seconda vivanda Bocconcini di faraona alle prugne e pepe nero Vino in

abbinamento Massima Felicità 2016 Terre di Pisa DOC – Castelvecchio Dessert Zuppa dolce I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Francesco Borri

Domenica 20

ore 13.00 – 14.30 Tensostruttura Show Cooking "Il menù della tradizione"

Osteria in Domo – Chef Lorenzo Epifori in collaborazione con ConfRistoranti – ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda Gnudi di bordatino pisano Vino in abbinamento Chianti DOCG 2018 – Cosimo Maria Masini, Seconda vivanda, La francesina in versione street-food,

Vino in abbinamento Aria di Caiarossa 2015 – Caiarossa, Dessert La torta co' bischeri al cucchiaino. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier professionista Raffaele

Castaldi.

ore 19.00 – 20.30 Tensostruttura Show Cooking "C'era una volta il riso"

Ristorante Barbarossa – Chef Federico Signorini in collaborazione con ConfRistoranti – ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda Rice boletus Vino in abbinamento Cenaja Rosato 2018 Syrah Bio 100% – Torre a Cenaia, Seconda vivanda La conquista delle Baleari (a base di riso

e pesce) Vino in abbinamento Ceppatella 2013 Terre di Pisa San Giovese DOC – Fattoria Fibbiano, Dessert Ricotta e fichi in crosta croccante. I vini pisani saranno

presentati dal Sommelier professionista Raffaele Castaldi.

ore 21.00 – 22.30 Tensostruttura Show Cooking "Il contadino e il marinaio"

Ristorante Papaveri e Papere – Chef Paolo Fiaschi in collaborazione con ConfRistoranti – ConfCommercio Pisa

Menù: Prima vivanda, Uovo morbido, fondente di Pecorino e crumble di funghi con scaglie di tartufo Vino in abbinamento Il Ghizzano Bianco 2018 – Tenuta di Ghizzano

Seconda vivanda, Gnudi alle erbe, burro alle acciughe e pimenton, Vino in abbinamento Incanto Rosato 2017 Cabernet Sauvignon – Il Rifugio dei Sogni, Dessert

Tiramisù croccante (in collaborazione con Loretta Fanella Pastry Chef) Vin Santo 2013 DOC Riserva – Sorelle Palazzi. I vini pisani saranno presentati dal Sommelier

professionista Raffaele Castaldi.