**La #naturatoscana buona e sostenibile protagonista**

**della XII edizione del Terre di Pisa Food & Wine**

*A Pisa dal 18 al 20 ottobre torna la kermesse enogastronomica Terre di Pisa Food & Wine con un ricco programma di degustazioni e masterclass sulla DOC Terre di Pisa, show cooking, itinerari guidati, laboratori dedicati ai bambini, incontri e oltre 80 produttori locali.*

**Dal 18 al 20 ottobre** in programma la XII edizione di **Terre di** **Pisa Food&Wine Festival**, l’appuntamento annuale che raccoglie a Pisa i protagonisti del sapere agricolo ed enologico di un vasto territorio che esprime la natura toscana. La **#naturatoscana buona e sostenibile** è infatti il filo conduttore di questa edizione che ancora una volta esalta l’autenticità enogastronomica delle Terre di Pisa, con un’attenzione particolare alla sostenibilità del cibo, intesa come consumo delle produzioni del territorio, dieta mediterranea, ma anche sicurezza alimentare e riduzione degli sprechi.

Nel cuore della città di Pisa, nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II durante i giorni della manifestazione è possibile **incontrare oltre 80 produttori** provenienti dalle Terre di Pisa. **Un’occasione unica per scoprire, degustare e acquistare prodotti locali di qualità**, frutto di un lavoro che trova origine nelle tradizioni della campagna pisana, presentati dai produttori stessi che accolgono i visitatori negli stand e li accompagnano alla scoperta delle proprie eccellenze, spiegando il valore del loro lavoro e la cura di un prodotto di elevata qualità, genuino, sano e sostenibile.

“*Abbiamo elementi sufficienti per affermare che il 'Terre di Pisa Food & Wine Festival' ha conquistato un posto centrale nella promozione del territorio pisano e del marchio 'Terre di Pisa'*- sostiene **Valter Tamburini**, presidente della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest - *È motivo di soddisfazione vedere come la manifestazione sia cresciuta nel tempo, migliorando nell'organizzazione, nei contenuti, nelle collaborazioni, nelle relazioni istituzionali, nella fiducia degli operatori economici e nel dialogo con le altre risorse del territorio. Questo ha portato a un incremento delle presenze di visitatori e alla creazione di un format di successo, supportato da dati oggettivi. La prossima edizione del festival - prosegue Tamburini - avrà un chiaro focus sulla promozione turistica, riconoscendo che l’eccellenza agroalimentare del nostro territorio è fondamentale. Essa deve integrarsi con le altre bellezze e risorse locali per soddisfare le aspettative di qualità e emozione del turismo moderno. Giunti alla dodicesima edizione, siamo felici di constatare che abbiamo intrapreso la strada giusta*.”

La manifestazione è occasione per apprendere anche curiosità e competenze, come ad esempio che l’olio è un alimento e che ci sono tanti oli extravergine diversi, che il vino ha una storia che nasce tra i fossili marini e diventa un unico pur nella tradizione toscana, che non tutto il formaggio è vegetariano, ma la Dop delle Balze Volterrane lo è, che il tartufo bianco più grande del mondo è stato trovato nelle Terre di Pisa. Tutti questi prodotti e molti altri li potrete trovare al **Terre di** **Pisa Food&Wine Festival**.

Tanti gli eventi in programma da segnalare sabato 19 ottobre lo **Chef stellato Marco Suriano** **del ristorante Cannavacciuolo Vineyard** di Terricciola, sarà protagonista di due spettacolari show cooking per i quali ha ideato uno speciale menu alla scoperta dei sapori autentici e anche un po’ dimenticati della cucina toscana, con l’utilizzo esclusivo di prodotti locali.

Torna l’appuntamento per imparare a riconoscere i gusti e le proprietà organolettiche e nutrizionali del **cibo buono che fa bene alla salute** presso lo stand del centro Nutrafood dell’Università di Pisa, dove con competenza scientifica esperti forniscono informazioni ed indicazioni sugli alimenti e su una dieta equilibrata, nonché accorgimenti e precauzioni da seguire per garantire la sicurezza degli alimenti.

Su prenotazione sono disponibili **tour di degustazione**, guidati da esperti, dedicati ai vini e alla birra, laboratori dedicati a formaggi, birra e miele oltre a quattro Masterclass del vino.

Come ogni anno il festival ha uno **spazio dedicato ai bambini**, perché la sana alimentazione si impara fin da piccoli, in programma merende e giochi ai piedi del grande murale “Tuttomondo” di Keith Haring.

Durante la manifestazione in città sono in programma visite, con sconti per chi è stato in manifestazione, a mostre e a musei, itinerari tematici, occasioni culturali a questo scopo un info desk dedicato alle informazioni turistiche è presente nei tre giorni in Piazza Vittorio Emanuele II.

La Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest quest’anno ha aderito ad un **progetto di incoming** nel settore agroalimentare, con focus sul settore della ristorazione italiana nel mondo, per la valorizzazione della produzione agroalimentare autentica e di qualità. Grazie alla collaborazione con Assocamerestero, e CCIE di Stoccolma e di Londra, in occasione della manifestazione Terre di Pisa Food&Wine Festival saranno ospiti due buyer, che sono anche chef, oltre ad essere titolari di ristoranti italiani all'estero: **Domenico Cifala**, chef del ristorante Capri Due di Stoccolma e **Francesco Alvino**, chef del ristorante RC Group di Londra. I due Chef visiteranno la manifestazione e saranno coinvolti in alcune delle attività in programma, e hanno un calendario programmato di visite nelle aziendali della provincia di Pisa.

**Orario**: Apertura stand a ingresso libero in Piazza Vittorio Emanuele II: venerdì 18 ottobre dalle 17 alle 21 - sabato 19 ottobre dalle 11 alle 23 e domenica 20 ottobre dalle 11 alle 21 - Vendita e degustazione di tipicità locali e delizie a “Km zero”.

L’evento è organizzato dalla Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest con il patrocinio di Regione Toscana, Comune di Pisa, Università di Pisa e organizzata in collaborazione con Confcommercio Pisa, Confesercenti, CNA Pisa, Confagricoltura Pisa, Coldiretti Pisa, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori - Pisa, Vetrina Toscana, Slow Food Pisa e Monte pisano, Strada del Vino Colline Pisane, OnaF - Organizzazione Naz.le Assaggiatori Formaggi, Istituto Alberghiero IPSAR Matteotti Pisa, Istituto Galilei Pacinotti Pisa, ASCOE Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d’Oliva, Bar La Borsa - Pisa, Ristorante La Buca di San Ranieri - Pisa. Sponsor tecnici della manifestazione: Acqua Uliveto, L’ortoFruttifero - San Giuliano Terme e Lucart spa.

Sito Web: [www.pisafoodwinefestival.it](http://www.pisafoodwinefestival.it)

Comunicazione: Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494

comunicazione@tno.camcom.it

www.tno.camcom.it