

**Show cooking con lo chef stellato Marco Suriano di Laqua Vineyard al Terre di Pisa Food&Wine Festival 2024**

Sabato 19 ottobre lo **Chef stellato Marco Suriano del ristorante Cannavacciuolo Vineyard** sarà protagonista di due spettacolari show cooking in occasione del **Terre di Pisa Food&Wine Festival 2024** (ore 13.00 e 20.00). Dal 2022, Marco Suriano è l’Head Chef di **Laqua Vineyard** a Terricciola (Pisa), boutique hotel della collezione di **Chef Antonino Cannavacciuolo e sua moglie Cinzia Primatesta**, che vanta il ristorante Cannavacciuolo Vineyard insignito di **1 Stella Michelin**.

Il **Terre di Pisa Food&Wine Festival** per la sua dodicesima edizione celebra la *#naturatoscana* buona e sostenibile e, per l’occasione, **Chef Suriano** 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. *“Ho immaginato per il festival due pietanze originali, capaci di raccontare la varietà e la ricchezza del territorio* - **spiega** - *e per realizzarli utilizzerò prodotti coltivati e allevati nelle Terre di Pisa: dall’olio alla pasta, dalle lumache ai formaggi, al cioccolato, fino alle* ***erbe aromatiche che produciamo direttamente a Laqua Vineyard****. Un modo per valorizzare l’unicità di questo straordinario territorio con grande attenzione alla sostenibilità”.*

Durante l’evento, lo Chef preparerà come portata principale i **fusilli di Pisa con cavolo rapa, ketchup di pomodori, chiocciole e zafferano**, mentre come dessert una **Cheesecake al polline e pecorino, cioccolato, patate e sale di Volterra**; ogni portata sarà inoltre presentata in abbinamento a un differente vino di produttori delle Terre di Pisa.

Un’occasione unica per scoprire come lavora dal vivo uno **chef stellato insieme alla sua brigata**, ma anche per ascoltare **tutti i suoi segreti di cucina e degustare i piatti che preparerà durante lo show cooking.**

[**TERRE DI PISA FOOD&WINE FESTIVAL**](about:blank) (18 al 20 ottobre 2024) [**SHOW COOKING CON CHEF MARCO SURIANO DI LAQUA VINEYARD**:](about:blank) Sabato 19 ottobre 2024 ore 13.00 e 20.00

Presso Salone Borsa Merci – Piano Terra – MACC Pisa – Camera di Commercio Toscana Nord Ovest

Prezzo: 20,00 €uro + 3,00 €uro prevendita [**Acquista il biglietto**](about:blank)





**MENU DELLO SHOW COOKING**

**Portata principale**: fusilli di Pisa, cavolo rapa, ketchup di pomodori, chiocciole e zafferano

**Ingredienti:**

Fusilli di Pisa – PASTIFICO MARTELLI

Lumache – AZIENDA AGRICOLA ARCENNI

Zafferano – COCO E SMILACE

Cavolo rapa – ALPHA GIARDINI

Pecorino – CASEIFICIO BUSTI

Cipolle – AZIENDA AGRICOLA MAZZI

Aglio – AZIENDA AGRICOLA MAZZI

Pomodorini datterino – ALPHA GIARDINI

Burro – CASEIFICIO PALAGIACCIO

Formaggio per mantecare – CASEIFICIO PALAGIACCIO

Olio EVO – LA SPINETTA

Latte – CASEIFICIO PALAGIACCIO

Salvia – LAQUA VINEYARD

Rosmarino – LAQUA VINEYARD

Maggiorana – LAQUA VINEYARD

) (Allergeni: glutine, latticini)

**Dessert:** cheesecake al polline e pecorino, cioccolato, patate e sale di Volterra

**Ingredienti:**

Patate – AZIENDA AGRICOLA BANI

Pecorino tre latti – CASEIFICIO BUSTI

Cioccolato – NOALYA

Cacao – NOALYA

Burro – PALAGIACCIO

Sale – SALINE DI VOLTERRA

Tartufo – SAVINI TARTUFI

Uova – AZIENDA AGRICOLA LE PESCINE

Farina

Zucchero di canna

Panna

) (Allergeni: uova, latticini)





**VINI IN ABBINAMENTO**

**Show Cooking delle 13.00**

Portata principale: Il Ghizzano Bianco — Tenuta di Ghizzano (Peccioli)

Dessert: Thulite Rosé — Le Palaie (Peccioli)

**Show Cooking delle 20.00**

Portata principale: Redole di Casanova — Podere La Chiesa (Terricciola)

Dessert: In Fermento BIO — Fattoria Fibbiano (Terricciola)

NOTE PER LA STAMPA

\*LAQUA COLLECTION:

Laqua Collection, nata dal desiderio di Antonino e Cinzia Cannavacciuolo di offrire un'ospitalità d'eccellenza, comprende quattro strutture che incarnano l'idea di benessere che i proprietari desiderano donare agli ospiti.

Laqua Vineyard, situata sulle colline toscane tra Pisa e Volterra, offre sei suite eleganti e minimali che si affacciano su paesaggi color pastello e vigneti. Ogni suite porta il nome di una divinità della mitologia greca e offre un'esperienza rurale autentica, completata da un'area Wellness Experience. Il ristorante 1 stella Michelin Cannavacciuolo Vineyard offre un percorso gastronomico alla scoperta di borghi e vigne nel cuore della campagna circostante.

Laqua by the Lake, sul lago d'Orta, offre sedici suite avvolgenti e accoglienti, con accesso diretto al lago, una nuova esclusiva darsena e due attici con un’ampia terrazza vista lago e vasca idromassaggio. Il resort promuove la sostenibilità ambientale e offre una Spa, un Beach Club e il ristorante Cannavacciuolo by the Lake dove regalarsi un percorso gourmet vista lago.

Laqua by the Sea, nella Penisola Sorrentina, offre cinque camere Deluxe e una Classic, con terrazze panoramiche e una piscina a sfioro, creando un'esperienza di rilassamento e benessere. Ogni dettaglio è pensato per infondere agli ospiti una sensazione di calma e tranquillità, celebrando l'incontro tra l'uomo e il mare.

Laqua Countryside, nella frazione di Ticciano, a Vico Equense, è un'antica casa di famiglia trasformata in un boutique hotel, con sei camere ognuna dedicata a un momento della vita dello Chef Cannavacciuolo. Materiali e oggetti d'arredamento raccontano la storia di ciascuna camera, offrendo agli ospiti un'esperienza intima e autentica. Il ristorante 1 stella Michelin Cannavacciuolo Countryside offre una cucina che unisce i prodotti locali alle tradizioni culinarie della Campania.

\*VILLA CRESPI

Villa Crespi, l'affascinante dimora storica situata sulle sponde del Lago d'Orta, offre un'esperienza di eccellenza italiana e raffinatezza. Con il suo rinomato ristorante stellato Michelin guidato dallo chef Antonino Cannavacciuolo, Villa Crespi è la destinazione ideale per gli amanti della cucina gourmet e del relax in un ambiente incantevole. Le eleganti camere e suite, ciascuna arredata con cura e attenzione ai dettagli, offrono comfort moderni e viste mozzafiato sul lago o sui rigogliosi giardini circostanti, garantendo un soggiorno indimenticabile.

