**Comunicato stampa**

**Torna l’appuntamento con Pisa Food & Wine per gustare l’autentica Toscana**

*A Pisa nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II a due passi dalla stazione centrale dal 20 al 22 ottobre la kermesse enogastronomica Pisa Food & Wine. Oltre 80 produttori. In programma degustazioni e masterclass sulla DOC Terre di Pisa, show cooking, itinerari guidati, laboratori dedicati ai bambini, incontri*

***Pisa, 16 ottobre 2023*** – La centralissima piazza Vittorio Emanuele II a Pisa, a due passi dalla stazione, si trasforma in un paradiso culinario, dove i sapori e i profumi di un vasto territorio delle “Terre di Pisa” si fondono per creare un'esperienza indimenticabile grazie alla kermesse enogastronomica Terre di **Pisa Food&Wine Festival** in programma dal 20 al 22 ottobre.

La manifestazione, giunta alla sua undicesima edizione, ha iniziato quest’anno un **percorso “green**” per rispettare dei “CAM eventi”, il disciplinare sui Criteri Ambientali Minimi fissati dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica approvato a dicembre 2022 e dedicato alle attività culturali ed espositive. Nella consapevolezza del forte impatto ambientale che generano le manifestazioni in termini di impiego di energia, di produzione di rifiuti, di mobilità e di emissioni climalteranti, la Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest con questo impegno intende contribuire alla transizione verde e all’azione sul clima, adottando soluzioni in linea con i principi dello sviluppo sostenibile: prodotti di filiera cortissima, una location facilmente raggiungibile anche con i mezzi di trasporto pubblici, vendita di bicchieri esclusivamente in vetro per le degustazioni da utilizzare per tutti i giorni di durata dell’evento, utilizzo di piatti in porcellana per le iniziative gastronomiche. Inoltre, i rifiuti prodotti nell’ambito della manifestazione saranno raccolti in modo differenziato per accordo intrapreso con il gestore del servizio. Gli esperti che saranno coinvolti saranno ospitati in strutture prossime all’evento.

Questo approccio, parte di un più ampio percorso che la Camera sta sviluppando e dedicato alle imprese dei territori di pertinenza, si pone altresì l’obiettivo di stimolare un cambiamento culturale rispetto al tema dell’impatto sul Pianeta nel sistema di partner, fornitori e nel pubblico dell’evento. Un cambiamento comportamentale, progettuale e di approccio per cui manifestazioni come queste possano diventare un vero e proprio volano.

“*Il Festival* – afferma **Valter Tamburini**, presidente della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest *- è un evento che negli anni ha conquistato un posto di rilievo nella promozione del territorio e del marchio “Terre di Pisa”, istituito dall’allora Camera di Commercio di Pisa e che convintamente stiamo continuando a promuovere, insieme agli altri soggetti pubblici e privati coinvolti, con risorse finanziarie, iniziative diversificate ed impegno costante. Il prestigio della manifestazione* - prosegue Tamburini - *è confermato dal numero dei visitatori in crescita, dall’interesse dei produttori-espositori, molti dei quali fidelizzati, dalle collaborazioni qualificate con le associazioni e le istituzioni pubbliche e dall’integrazione con il sistema turistico. Tutto questo è frutto del lavoro di tutti quelli che in questi anni hanno contribuito a migliorarlo e sostenerlo portando al suo interno valore aggiunto in termini di cultura, professionalità e una crescente attenzione alla sostenibilità ambientale*.”

La consapevolezza e il senso di responsabilità che ha portato l’organizzazione dell’evento ad intraprendere questo percorso green è stato anche accolto da due sponsor della manifestazione, **Naturanda** che metterà a disposizione degli espositori contenitori e posate compostabili e **Acqua di Uliveto**, che fornirà bottiglie in materiale completamente riciclabile.

L’edizione di quest’anno vede la presenza di oltre 80 produttori provenienti dalle Terre di Pisa, dove è possibile assaporare ed acquistare le prelibatezze che solo la Toscana autentica sa offrire. Tra gli stand il profumo irresistibile del tartufo bianco si intreccia con l’invitante richiamo della pasta appena confezionata. Il cioccolato artigianale, con la sua fragranza avvolgente, sfida la volontà di chiunque si avvicini, mentre i salumi e i formaggi stagionati emanano un profumo robusto che crea un'atmosfera densa di tentazioni. Il miele, i dolci e la birra trovano il loro spazio accanto agli oli extravergini d'oliva freschi di frangitura. Immancabile protagonista il vino, il nobile protagonista di questa festa dei sensi.

Sabato 21 a pranzo e cena è in programma l’atteso appuntamento con **Chef Max Mariola** con i prodotti del territorio protagonisti di due suoi show cooking, evento su prenotazione.

Il festival offre anche l'opportunità di imparare e scoprire: **degustazioni guidate e masterclass** si concentrano sulla prestigiosa DOC Terre di Pisa, accompagnate da esperti sommelier dell'**AIS** e della **Fisar**. Ma non è tutto! Per gli amanti del cibo, ci sono tour guidati alla scoperta dei salumi, dei formaggi e dell'olio, mentre più piccoli possono mettere le mani in pasta con laboratori creativi situati ai piedi del celebre murale di Keith Haring, "Tuttomondo". I tour sono su prenotazione

L'evento non si limita alle delizie del palato, ma si estende anche **all'educazione alimentare**. Grazie alla collaborazione con **l'Università di Pisa**, sono previste iniziative educative che promuovono la consapevolezza su come gustare e apprezzare i cibi nella loro autenticità.

Durante il fine settimana della manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest, tutta la città e il territorio si “vestono a tema” proponendo un fitto programma di visite guidate alle mostre e ai musei, itinerari tematici e convenzioni specifiche.

Apertura stand a ingresso libero in Piazza Vittorio Emanuele II: venerdì 20 ottobre dalle 17 alle 21 - sabato 21 ottobre dalle 11 alle 23 e domenica 22 ottobre dalle 11 alle 20 - Vendita e degustazione di tipicità locali e delizie a “Km zero”.

Prenotazione laboratori, masterclass, show cooking e tour guidati direttamente sul sito [www.pisafoodwinefestival.it](http://www.pisafoodwinefestival.it).

La manifestazione è patrocinata da Regione Toscana, Comune di Pisa, Università di Pisa, Ais Toscana – Pisa, Fisar 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, OnaS - Organizzazione Naz.le Assaggiatori Salumi, OnaF - Organizzazione Naz.le Assaggiatori Formaggi, Istituto Alberghiero IPSAR Matteotti Pisa, ASCOE Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d’Oliva, L’ortoFruttifero - San Giuliano Terme, La Bottega del Parco - Pisa, Ars Cafè - Pisa, Bar La Borsa - Pisa, San Domenico Italian Bistrot - Pisa, OpenPi - City Business Lounge - Pisa, Ristorante La Buca di San Ranieri - Pisa, Ristorante Poldino - San Rossore - Pisa, Anita Osteria - Pisa, Ristorante La Pergoletta – Pisa. Sponsor tecnici della manifestazione: Acqua Uliveto, Naturanda.