**Sapori antichi, nuovo benessere**

**XIII edizione del Terre di Pisa Food & Wine**

*Il programma degli eventi*

**Venerdì 17 ottobre 2025**

ore 17:00 Apertura stand espositori

ore 17:00 - 19:00 **Masterclass Vino**: “***Blend Experience: incontro perfetto tra uve nelle Terre di Pisa***” – Relatore Alessandro Balducci, AIS Toscana - Delegazione di Pisa. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC - Piano Terra - Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 20,00

ore 17:30 - 19:00 **Laboratorio di degustazione salumi: “*Birra e salumi: un perfetto incontro inaspettato*”** – Relatore: Dario Sarti – ONAS, in collaborazione con Simone Cantoni. Location: Sala Fibonacci – 2° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 17:30 - 19:00 **Laboratorio di degustazione salumi: “*I segreti di San Rossore: viaggio sensoriale tra eccellenze e sapori autentici del Parco di San Rossore – Migliarino – Massaciuccoli*”** – Moderatore: Giuseppe Fusco – Slow Food Pisa e Colline pisane. Location: Saletta Bar La Borsa. Prezzo euro 15,00

ore 18:00 - 19:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 18:30 **Evento di inaugurazione** con taglio del nastro da parte delle autorità

ore 19:30 - 20:30 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 19:30 - 20:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 22:00 Chiusura stand espositori

**Sabato 18 ottobre 2025**

ore 11:00 Apertura stand espositori

ore 13:00 - 15:00 **Show Cooking: “*Il tartufo di Gilberto Rossi*”**, a cura dello Chef Gilberto Rossi, Ristorante Pepenero San Miniato. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC Piano Terra - Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 25,00

ore 13:30 - 14:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 14:30 - 16:00 **Laboratorio di degustazione salumi: “*Salumi e miele: abbinamento ardito e sorprendente*”** – Relatore: Dario Sarti – ONAS, in collaborazione con l’azienda Regina di Noce. Location: Sala Fibonacci – 2° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 15:00 - 16:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 16:00 - 17:30 **Laboratorio di degustazione formaggi: “*Tesori di Pisa: Formaggi e Miele in perfetta armonia*”** – Relatore: Marco Franchini – ONAF, in collaborazione con l’azienda Regina di Noce. Location: Saletta Bar La Borsa. Prezzo euro 15,00

ore 16:30 - 18:30 **Masterclass vino: *“L’Essenza del Sangiovese nelle Terre di Pisa: dal vigneto al calice”***– Relatore: Daniele Cernilli – DoctorWine, a cura del Consorzio Vini Terre di Pisa. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC - Piano Terra - Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 20,00

ore 16:30 - 17:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 17:00 - 18:30 **Laboratorio di degustazione salumi: “*Le eccellenze della norcineria pisana: i salumi di Cinta senese*”** – Relatore: Dario Sarti – ONAS. Location: Sala Fibonacci – 2° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 17:00 - 18:00 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 18:00 - 19:30 **Aperiolio: ad ogni piatto il suo olio** – Relatore: Domenico D’Alessio – Capo Panel d’assaggio ASCOE. Location: Saletta Bar la Borsa.

ore 18:00 - 19:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 19:00 - 20:00 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 19:30 - 20:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 20:00 - 22:00 **Show Cooking: “*Il tartufo di Gilberto Rossi*”**, a cura dello Chef Gilberto Rossi, Ristorante Pepenero San Miniato. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC Piano Terra - Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 25,00

ore 21:00 - 22:00 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 23:00 Chiusura stand espositori

**Domenica 19 ottobre 2025**

ore 11:00 Apertura stand espositori

ore 11:00 - 13:00 **Masterclass vino: “*Rosé Revolution: I segreti dei vini rosati delle Terre di Pisa in una masterclass esclusiva***” – Relatori: Dario Pantani ed Elisa Bani – FISAR – delegazione storica di Pisa. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC Piano Terra - CCIAA Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 20,00

ore 12:00 - 13:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 13:30 - 14:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 15:00 - 16:30 **Laboratorio di degustazione salumi: “*Impariamo a degustare un buon salume*”** – Relatore: Dario Sarti – ONAS. Location: Sala Fibonacci – 2° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 15:00 - 17:00 **Masterclass vino: “*Terre di Pisa in bianco: un percorso esclusivo tra aromi eleganza, per conoscere la nuova denominazione***” – Relatrice: Cristina Mercuri – Wine educator, a cura del Consorzio Vini Terre di Pisa. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC Piano Terra - CCIAA Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 20,00

ore 15:00 - 16:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 15:30 - 17:00 **Laboratorio di degustazione formaggi: “*Oro Liquido & Delizie. Il magico incontro tra i formaggi delle Terre di Pisa e l’Olio Extravergine Elter*”** – Relatore: Claudio Giangrande – ONAF, in collaborazione con l’azienda agricola Elter (Calci). Location: Sala Pacinotti – 1° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 16:00 - 17:30 **Laboratorio di degustazione formaggi: “*Brindisi di sapori: formaggi e birre in un abbraccio esplosivo*”** – Relatore: Marco Franchini – ONAF, in collaborazione con Simone Cantoni. Location: Saletta Bar La Borsa. Prezzo euro 15,00

ore 16:30 - 17:30 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 17:30 - 19:00 **Laboratorio di degustazione salumi: “*Salumi e distillati: gioco di insoliti abbinamenti*”** – Relatore: Dario Sarti – ONAS, e Pietro Niola – ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e acquaviti). Location: Sala Fibonacci – 2° Piano MACC – Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Prezzo euro 15,00

ore 17:30 - 18:30 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 18:00 - 19:30 **Aperiolio: ad ogni piatto il suo olio** – Relatore: Domenico D’Alessio – Capo Panel d’assaggio ASCOE. Location: Saletta Bar la Borsa.

ore 18:00 - 19:00 **Tour guidati per la degustazione dei vini**, a cura di Sommelier Ais e Fisar. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 15,00

ore 18:00 – 20:00 **Contest finale: Il Tartufo delle Terre di Pisa** - Presidente di Giuria: Chef Gilberto Rossi, Ristorante Pepenero San Miniato. Location: Salone ex Borsa Merci – MACC Piano Terra - Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest.

ore 19:00 - 20:00 **Tour guidati per la degustazione della birra**, a cura di Simone Cantoni. Location: Stand dei Produttori. Prezzo euro 10,00

ore 21:00 Chiusura stand espositori

... E POI CURIOSIAMO

**Venerdì 17 ottobre 2025**

ore 10:30 - 15:00 **Esperienza tartufo**, a cura di Arianna&Friends Location: San Miniato. Prezzo euro 150,00 per la giornata intera, con possibilità di fare solo la caccia al tartufo a euro 70,00 o solo la degustazione +4 vini a euro 95,00. Prenotazioni entro il 13 ottobre 2025, info sul sito.

**Sabato 18 ottobre 2025**

ore 11:30 - 13.00 **Storia di terra, di passione e tradizione familiare sul Monte Pisano**, a cura di Montepisano DMC. Location: Gattaiola (LU). Prezzo euro 35,00. Prenotazioni entro il 13 ottobre 2025, info sul sito.

ore 15:30 - 18:30 **La Belle Époque tra arte e sapori**, a cura della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest in collaborazione con l'Associazione culturale Ville Borbone e Dimore Storiche della Versilia APS. Location: Hotel Vittoria e Palazzo Blu. Prezzo euro 29,00.

ore 16:00 - 18:30 **Pisa Food Tour by The Locals’ Table (in lingua inglese)**, a cura di The Locals’ Table. Location: Pisa. Prezzo euro 29,00.

**Domenica 19 ottobre 2025**

ore 09:30 - 12:30 **Olio Evo del Monte Piano: un’eccellenza toscana**, a cura di Montepisano DMC. Location: Buti. Prezzo euro 55,00. Prenotazioni entro il 13 ottobre 2025, info sul sito.

ore 17:30 - 19:30 **Un aperitivo al museo**, a cura della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest. Location: Museo delle Navi Antiche di Pisa. Prezzo euro 10,00.

**Offerte Coupon**

In virtù di convenzioni sottoscritte, sono disponibili coupon con codici sconto da utilizzare presso strutture e musei del territorio. Ritira la cartolina timbrata durante il festival presso lo stand Terre di Pisa in Piazza Vittorio Emanuele II, Pisa.

Di seguito le strutture e le attività per le quali è possibile usufruire degli sconti.

* Bagni di Pisa
* Vicopisano (Museo e Rocca)
* Mura di Pisa
* Palazzo Blu
* Musei Nazionali
* Musei dell’Ateneo
* Comune Santa Maria a Monte (centro storico)
* Villa Baciocchi (Capannoli)
* Comune Crespina e Lorenzana
* Terme di Cascina
* Mutart – Museo del Tartufo delle Colline Sanminiatesi
* Golf Club Tirrenia
* Musei Civici San Miniato
* Cimitero Ebraico
* Museo delle Avio truppe

GIOCHIAMO INSIEME

**Sabato 18 ottobre 2025**

ore 10:30 - 12:30 e ore 16:00 - 18:30 **Spettacolo: Ali di Meraviglia**, a cura di F.C. Falconeria – Lari (Pisa), con la supervisione e il supporto di Cia Pisa - Confederazione Italiana Agricoltori. La partecipazione è gratuita.

**Domenica 19 Ottobre 2025**

ore 16:00 - 18:00 **Mastrociliegia e la Magia dei Sapori**, a cura di Azienda Agricola Mastrociliegia – Lari (Pisa), con la supervisione e il supporto di Cia Pisa - Confederazione Italiana Agricoltori. La partecipazione è gratuita.

LE MOSTRE….

**"Lamberto Bartolucci: architetture"**

Il totem espositivo, pensato presso la Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest, intende presentare un vasto repertorio di immagini fotografiche inedite, tratte dall'archivio privato Lamberto Bartolucci, ritraenti il “Palazzo degli Affari e della Borsa Merci” a Pisa all'indomani dell'inaugurazione avvenuta nel settembre del 1952. Quale esito vincitore di un concorso di idee indetto nel 1951, il fabbricato della Borsa cifra per eccellenza il linguaggio architettonico di Lamberto Bartolucci che ha avuto un ruolo chiave durante la ricostruzione post-bellica a Pisa, contribuendo a progetti di ambito urbanistico, paesaggistico e architettonico.

Nello specifico, le immagini fotografiche storiche in bianco e nero, oggetto di esposizione, ritraggono gli esterni del fabbricato colto attraverso molteplici angoli visivi e messo a fuoco in alcuni dettagli, tra i quali l'originaria terrazza panoramica (poi oggetto di modifica) che emblematicamente sigla la dimensione metafisica dell'edificio. Ulteriormente, alcune foto ritraggono alcuni spazi principali interni, oltre a dettagli architettonici come le rampe scale. Anche la scala paesaggistica è fotograficamente colta in una lettura che pone la fabbrica in rapporto al contesto urbano, in una visione d'insieme.

Il Totem espositivo, oltre a celebrare l'architettura iconica della Borsa, intende indirettamente rinviare alla mostra monografica (curata da Federico Bracaloni) dedicata all'architetto Lamberto Bartolucci, presso i Vecchi Macelli a Pisa, dal 25 ottobre al 16 novembre.

Il totem è realizzato grazie alla compartecipazione della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest.

Il progetto generale della mostra presso i Vecchi Macelli è organizzato dalla Coop. Agave e realizzato grazie alla collaborazione dei seguenti soggetti: Comune di Pisa, Provincia di Pisa, Università di Pisa, Camera di Commercio Toscana Nord Ovest, Ente Parco Naturale di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli, di Confcommercio Pisa, Unicoop Firenze, Castagneto Banca, Rotary Pisa Galilei.

**Art Exhibition per Food&Wine**

La mostra a cura di Francesco Corsi, Direttore di ARTinGENIO MUSEUM propone una selezione di opere d’arte con riferimento al mondo del cibo e del vino, anche indiretto, come le visioni astratte. Presenti gli artisti che fanno parte del gruppo ristretto selezionato negli anni da ARTinGENIO MUSEUM, alcuni anche storicizzati.

Ospite d’onore Marco Mereo Notelli con l’opera artista noto per ben undici presenze alla Biennale di Arte e Architettura di Veneziae e famoso per le sue installazioni luminose nelle città più imortanti del mondo.

“Dallo storicizzato figurativo Silvestro Pistolesi, seguace di Pietro Annigoni, all’originale Fabio Castagna, ideatore del “Sovrapposizionismo”, a Sergio Laterza, noto per le sue visioni ironiche, che presenta un’opera con fette di pane di Matera, simbolo di genuinità, sulle quali l’artista ha applicato colori accesi e uniformi che fanno riflettere sull’intervento del mondo industriale che muta il nostro approccio con la vita, generando anche nuove visioni.

Paolo Rossetto, surrealista, presenta un tema polisemantico di una mela simbolo dell’essere che permane nel divenire e la percezione di un gusto dove prevale l’ascolto e la codifica cerebrale. E abbiamo Silvia Nencioni, che ha conquistato da poco il pubblico di Monte Argentario con una mostra personale, Gina Marziale artista romana con 60 anni di carriera e mostre alla Biennale di Venezia, al MOMA a New York, l’internazionale Fernando Mangone con “A tavola con Dante”, Giancarlo Frisoni, già presente in Biennale a Venezia con opere fotografiche sulla vita dei campi dei nostri nonni, Sabina Feroci, nota soprattutto in Giappone, con l’opera museale “Il raccolto”. Aldo Domenichiello, materano, con una visione del cibo ricca di simboli e la pisana Carla Rossi, con un’opera di arte applicata che utilizza vetri ottocenteschi.

Concept: Nella notte la saggezza, nel vino la verità. L’amicizia è un’unica anima in due corpi (Ateneo II sec. D.C.) Se è vero che il linguaggio nasce attorno alla tavola, vale la pena citare un’opera dell’antichità come i “Deipnosofisti” di Ateneo che ci mostra la rete di connessioni tra gli aspetti culinari, che si caricano di significato universali, e la filosofia, la politica, la letteratura, l’arte.

L’arte è come una seconda creazione o una partecipazione alla creazione continua, dove nascono nuove visioni, dove si respira meraviglia attraverso la gioia del colore. Per questo l’arte trasforma i nostri mondi, lasciandoci immergere in dimensioni e variazioni, come fossero generi musicali differenti che afferiscono ad una condivisione di spirito, nel meraviglioso concerto della vita.