

## L'appuntamento

DS4395

DS4395

Terre di Pisa: 80 artigiani del gusto  
sapori in piazza con cooking stellato

► Irene Arquint

Sono più di 80 gli artigiani del gusto protagonisti di **Terre di Pisa**. Da venerdì a domenica in piazza Vittorio Emanuele II vanno così in scena le eccellenze gastronomiche fiore all'occhiello della provincia. Sempre più lanciata nel firmamento di una tavola di qualità, la kermesse mette in mostra i vini raccolti dal Consorzio **Terre di Pisa**, l'olio del Monte Pisano tra i più rinomati d'Italia, il tartufo bianco di San Miniato che non ha niente da invidiare a quello di Alba, l'ottimo pinolo di San Rossore trionfante sul parassita che negli ultimi anni ha tenuto in scacco i pini e quindi la produzione, la ciliegia di Lari di recente ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta (Igp), il mucco pisano un tempo bue da tiro ormai ottimizzato nella carne, le birre artigianali, i formaggi, i salumi, il miele, la pasta al germe di grano, le salse fra cui quelle contenenti lumache allevate da un'azienda di Capannoli, i dolci e molto altro. Filo conduttore di questa do-

dicesima edizione del festival è una natura toscana buona e sostenibile, per cui nello svelare i vari protagonisti l'attenzione mostrerà il loro lato amico dell'ambiente e del nostro benessere. Nel cuore della città della torre pendente, il visitatore potrà dialogare e acquistare direttamente dagli oltre ottanta artigiani presenti, partecipare a masterclass del vino, a tour di degustazione guidati per conoscere le specialità esposte, alle dimostrazioni di alta cucina per mano dello stellato Marco Suriano di Laqua Vineyard che Antonino Cannavacciuolo ha aperto a Casanova Terricciola, laboratori dedicati a formaggio e miele, un divertente aperitivo per mettersi alla prova nell'abbinamento fra oli e piatti, interessanti incontri curati dal centro di ricerca nutraceutica Nutrafood dell'Università di Pisa per sensibilizzare i presenti al consumo consapevole degli alimenti. Inoltre ci saranno anche attività e merenda per i bambini, ai quali è dedicato uno spazio ai piedi del murale Tuttomondo di Keith Haring. Alcuni eventi sono a

pagamento e costano da 10 (il tour guidato delle birre) a 20 euro (le masterclass del vino e i cooking show di Suriano). La dimostrazione di sabato per pranzo e cena, presso il salone Borsa Merci del Maac, dello chef Marco Suriano prevede ricette ideate con i prodotti coltivati e allevati in queste zone, attingendo quindi a olio, farine, pasta, lumache, formaggi, ortaggi, frutta, aromatiche, zafferano, cioccolato, sale, tartufo che saranno esposti anche ai banchi del mercato in piazza. Le masterclass del vino offriranno invece quattro focus sui vini rossi e sugli emergenti del territorio. Inoltre i ristoranti e i bar nei dintorni della piazza proporranno menù dedicati alla manifestazione utilizzando gli ingredienti in mostra. Senza contare la possibilità di visitare i siti culturali della città e delle **terre di Pisa** con sconti dedicati al festival. Orari: venerdì 17-21, sabato 11-23, domenica 11-21 con una chiusura di cocktail realizzati a base di distillati dai liquorifici locali. ●



La kermesse, in piazza Vittorio Emanuele II, mette in mostra i vini raccolti dal Consorzio **Terre di Pisa**, l'olio del Monte Pisano, il tartufo bianco di San Miniato, il pinolo di San Rossore, la ciliegia di Lari, il mucco pisano

Da venerdì a domenica vanno in scena le eccellenze gastronomiche fiore all'occhiello della provincia. Spazio per i bambini ai piedi del murale di Keith Haring

