

Rassegna del 19/10/2014

NAZIONE PISA-PONTEDERA - Banchi del 'gusto' Sfida della qualità contro la crisi -
Bianchi Francesca

1

‘Banchi del gusto’ Sfida della qualità contro la crisi

Con Cna e «Toscana Sapori»

L'APPELLO

«Tutelare l'enogastronomia come importante volano per turismo e occupazione»

DOVE E QUANDO

IN LOGGE DI BANCHI FINO A QUESTA SERA CON IL MEGLIO DI 25 AZIENDE LOCALI

UN TUFFO tra i sapori eccellenti del territorio pisano. Passeggiando per il cuore della città. Fino a questa sera Logge di Banchi e piazza XX Settembre ospiteranno «Banchi del gusto», anteprima golosa della 14ª edizione del premio internazionale Piazza de' Chavoli che decreterà i suoi vincitori — tra chef titolati e case vinicole di prestigio — domani a Palazzo Blu. Venticinque aziende, tante prelibatezze espressione dell'enogastronomia di qualità, tipica artigianale. Vini, olio e liquori, pasta, salse, biscotti da forno e dolci, formaggi, insaccati e prodotti a base di tartufi. Da assaggiare, conoscere, provare, scoprire.

LA MANIFESTAZIONE — organizzata e promossa da Cna e dal Consorzio Toscana Sapori, con la collaborazione e il sostegno della Camera di Commercio di Pisa, della Banca di Pisa e Fornacette e della Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato e il patrocinio del Comune di Pisa — è stata inaugurata ieri mattina alla presenza dell'assessore regionale alle attività produttive Gianfranco Simoncini. «Questa iniziativa porta alla ribalta

due settori fondamentali dell'economia toscana che hanno dimostrato anche di saper reggere alla crisi: l'agroalimentare e l'artigianato di qualità. Realtà che si nutrono allo stesso tempo di innovazione e tradizione, settori nei quali marchi e aziende di dimensioni non grandi hanno saputo conquistarsi spazi importanti anche a livello internazionale». «Il segreto — ha aggiunto Valter Tamburini, presidente regionale Cna e vicepresidente della giunta della Camera di Commercio — sta proprio nella parola eccellenza che è anche la chiave della salvezza della nostra economia e del nostro tessuto produttivo. Puntare sul food, l'agroalimentare, i prodotti tipici del territorio significa infatti poter guardare al futuro, oltre la crisi che ci accompagnerà, purtroppo, ancora per diverso tempo. E' questo l'obiettivo dichiarato dell'attività del Consorzio Toscana Sapori e anche di questa manifestazione che fa da apripista al premio Piazza de' Chavoli». Sono infatti tre le «T» alla base della «mission» del Consorzio Toscana Sapori, come ha voluto sottolineare il presidente Antonio Schena: «Territorio, tradizione e Tipicità». «Importantissimi

mi volano per il turismo e per l'occupazione» ha aggiunto l'assessore comunale Andrea Serfogli di fronte a un pubblico nel quale era presente anche un gruppo di studenti dell'Istituto per i servizi alberghieri Matteotti. Allo chef Pietro Vattiatà invece il compito di raccontare passato e presente del premio Piazza de' Chavoli, organizzato dall'associazione Cuochi Pisani.

QUESTO il programma di oggi e domani. Stamattina alle 10 si apriranno gli stand che saranno visitabili fino alle 20 con degustazioni dei prodotti e vini del territorio. Alle 17 incontro informativo sulla degustazione vino con esperti del settore. Domani nell'Auditorium di Palazzo Blu alle 17 si svolgerà la lezione magistrale del professor Ferruccio Bonino che parlerà del «calendario personale per l'alimentazione» (legato al progetto Expo 2015 sull'alimentazione). A seguire è prevista la consegna del premio internazionale enogastronomico «Piazza de' Chavoli» con la partecipazione dell'assessore regionale all'agricoltura Gianni Salvadori. Gran finale alle 19 nell'atrio di Palazzo Gambacorti con il brindisi e il buffet in onore dei premiati.

Francesca Bianchi





FESTA DEI SAPORI Alcuni stand in Banchi; l'assessore regionale Simoncini; il presidente regionale Cna, Tamburini