

Comunicato Stampa, 2 febbraio 2020

Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, dedicata agli operatori del settore e della stampa. Grazie alla collaborazione con Fipe Confcommercio sono stati effettuati 5000 inviti a ristoratori ed operatori di settore del settore. Il programma della manifestazione continua

Incontri armoniosi, tra vino e pesce a Wine&Siena

Verso il tutto esaurito anche nella seconda giornata. Domani 3 febbraio alle 9, a Palazzo Squarcialupi, il progetto della Regione Toscana che è parte di Territorio ed imprese nel FEAMP 2014-2020 con il quale si vuole raccontare le azioni intraprese a favore della sostenibilità delle attività del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca. Alle 13, degustazioni e abbinamenti tra pesce e vino.

Alle 17 di domani, presso la sala Consiliare del Rettorato in via Banchi di Sotto a Siena, conferenza stampa di chiusura. Giornalisti e foto cine operatori sono invitati a partecipare

Va verso il tutto esaurito anche la seconda giornata di Wine&Siena. E domani 3 febbraio la manifestazione continua. È la novità di quest'anno con la terza giornata dedicata agli operatori del settore e della stampa. Grazie alla collaborazione con Fipe Confcommercio sono stati effettuati 5000 inviti a ristoratori ed operatori di settore del settore. Non solo, continua il programma della manifestazione. Protagonista **Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, il convegno e lo showcooking voluto dalla Regione Toscana** in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar. Domani sera alle 17, presso la sala consiliare del Rettorato, in via Banchi di Sotto, conferenza stampa di chiusura.

Wine&Siena è il primo grande evento dell'anno in Toscana a parlare di vino ed andare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche premiate da **The WineHunter Award**. Wine&Siena, a Siena dal 1 al 3 febbraio, è voluta dal **The WineHunter** e **Patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher**, e da **Confcommercio Siena**. L'evento immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Per la prima volta le degustazioni si tengono al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena.

Lunedì 3 febbraio, dalle 9, al IV livello presso la sala S. Ansano di Palazzo Squarcialupi ci sarà **Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana**, un progetto della Regione Toscana che è parte di Territorio ed imprese nel FEAMP 2014-2020, un progetto con il quale si vuole raccontare le azioni intraprese a favore della sostenibilità delle attività del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, anche mediante la valorizzazione della stagionalità del pesce. E non mancheranno dunque gli abbinamenti ad hoc del vino. Alle 10.15 si parte con il convegno e i saluti di **Marco Remaschi**, assessore Agricoltura della Regione Toscana a cui seguirà la presentazione dei progetti FEAMP e dunque "Il calendario del pescato toscano a cura di **Paolo Banti** e **Giovanni Maria Guarneri**, settore Pesca Regione Toscana. A seguire si parlerà delle esperienze progettuali sia del FEAMP che territoriali. Quindi interverranno Associazione Lenza Etrusca del Lago di Chiusi e Ristorante Pesce d'oro, l'Azienda Tolaini, l'Antica Acquacoltura Molin di Bucchio in Quietè Coop, Casa Alle Vacche e Salcheto, Cittadella della Pesca e Flag Alto Tirreno Toscano e Cooperativa piccola pesca artigianale Mare Nostrum, Felsina e Dei. Successivamente è previsto l'intervento del Comune di Santa Luce con il sindaco Giamila Carli e la presidente della Cooperativa di Comunità terrAntica di Santa Luce, Enrica Bobbio. Successivamente il dibattito con interventi di sindacati e associazioni di categoria. A chiudere i lavori, il direttore Scalacci.

Dalle 12, sempre a Palazzo Squarcialupi, si entra nel vivo di **Incontri Armoniosi con le degustazioni e gli abbinamenti**. Si potranno assaggiare Focaccina di crudo di cefalo condito con cipolla dorata saltata in olio evo e pinoli del parco



naturale di Migliorino San Rossore tostati con il pescatore Francesco Acampora, Cittadella della pesca di Viareggio. Ed ancora, Focaccina di crudo di cefalo condito con olio evo, limone e avocado con il pescatore Francesco Acampora, Cittadella della pesca di Viareggio, Tortello alla lastra di Corezzo con cipolla in agrodolce e filetti di trota atlantica di Molin di Bucchio marinata con agrumi con lo chef Mattia Renzetti de l'osteria Da la Franca e Antica Acquacoltura Molin di Bucchio, società coop In Quietè. A seguire, Tagliolini di spianatoia al persico reale con battuto di pinoli e pomodorini ciliegino degli chef Gianna Fanfano e Simone Agostinelli del Ristorante Pesce D'oro di Chiusi, Razza mantecata alla veneziana dello chef Emanuele Borelli con la Cittadella della Pesca di Viareggio, Involtino di filetti di cefalo ripieni di verdure di stagione con lo chef Emanuele Borelli con la Cittadella della Pesca di Brustico del Lago Di Chiusi e gli chef Gianna Fanfano e Simone Agostinelli del Ristorante Pesce D'oro di Chiusi. In abbinamento ci saranno i vini Spumante Brut Metodo Classico Vsq di Felsina, Martiena Toscana Bianco Igt 2018 di Dei, Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2018 di Casa alle Vacche, Obvius Rosato Toscana Igt 2018 di Salcheto, Al Passo Rosso di Toscana Igt 2016 di Tolaini.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da **Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena** e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. **Con Wine&Siena The WineHunter** presenta un percorso tra location uniche come **la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena** e, per la prima volta, **Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala**, che diventa la location principale delle degustazioni. **Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.**

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3, Le Guide de L'Espresso.**

Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **Ais Toscana**, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, **Anag**, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, **Fisar**, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, **Onav**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, **Slowine, Udb**, Unione Degustatori Birre, **Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv.** Sono partner tecnici **Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto, Angelo Po SPF Services, Frog.**

Si ringraziano l'**Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour, Itinera, Accademia Musicale Chigiana, Consorzio Agrario di Siena e FIFA Security.**

Per maggiori informazioni **Ufficio Stampa Wine&Siena:**

David Taddei - M. +39 335 5131157 - Mail: wineandsiena@alemarweb.it

Susanna Salvadori - M. +39 335 1979771 - Mail: confcommercio.siena@gmail.com; susannsalvadori@gmail.com;
wineandsiena@alemarweb.it



Gourmet's International srl - via Monte Ivigna 19 - I - 39010 Cermes (BZ) - T. +39 0473 210011 - info@meranowinefestival.com - P.IVA 01505020212

gourmetsinternational.com

Quality Management System Certificate ISO 9001

