



# Selezione GustERA

**S**elezione GustEra pronti al via. Tutto nasce da "Saperi d'Autunno", palese dimostrazione di come una idea geniale può scaturire dalla semplicità più ovvia: fare squadra per rafforzare il blasone di un territorio. Che la provincia di Pisa sia generosa di eccellenze eno-gastronomiche lo sappiamo, ma l'impatto di ogni singola realtà, nella maggior parte dei casi piccola per dimensioni e fatturato, rischia di disperdersi in un mondo sempre più globalizzato e ahinoi, spesso omologato, dove dettano legge i giganti e le multinazionali. Chi per passione, competenza, impegno, professionalità rompe la massificazione e si erge in qualità ed identità, è bene prezioso da tutelare e valorizzare perché un territorio è grande solo se chi opera all'interno

di esso riesce a fare la differenza. Con queste convinzioni il comune di Pontedera, ha raggruppato, con la collaborazione del sottoscritto, alcuni virtuosi dell'agro-alimentare sotto un unico vessillo, un brand denominato appunto "Saperi d'Autunno". Il progetto è tutto a divenire e sono allo studio degli sviluppi, ma già i primi risultati sono stati incoraggianti. L'apice mediatico di questa collaborazione si è avuta a Sanremo durante il Festival della Canzone Italiana con l'iniziativa di successo svoltasi con il coordinamento della Life for Music di Pontedera e la direzione artistica di Marco Vanni. Nell'area Stile del lussuoso Hotel Royal, adibita all'ospitalità dei cantanti, ho avuto il privilegio e l'onore di rappresentare la mia terra con prodotti eccezionali in un palcoscenico prestigioso. Posso assicurare che tutto questo ben di Dio, presentato insieme, ha incantato e stupito. Non poteva essere altrimenti, chiunque assaggi i prodotti di questa magnifica cernita, non può che costatarne l'eccellenza. Da spudorato campanista quale sono non posso che augurarmi il successo di queste aziende e di tutte quelle che sposano con serietà e caparbietà la qualità. Certo, per crescere ed aumentare il legittimo volume di affari, è necessario comunicazione e divulgazione. La Selezione GustEra prende vita così, dalla voglia di raccontare ai lettori il perché e il per come determinati prodotti sono così buoni. Quando mi sarà chiesto sarà per me un piacere illustrare le peculiarità aziendali e produttive che determinano la differenza. Posso assicurare che niente sarà millantato o peggio ancora inventato ed è mio impegno personale scrivere la realtà dei fatti. Ultima conside-

razione sul termine che considero appropriato GustEra. Una parola composta che parte con Gusto e che non vuole essere la sola traduzione di sapore, perché gusto significa anche eleganza, estetica, etica, raffinatezza. Tutte proprietà in cui noi toscani siamo maestri per storia, cultura e tradizione. La seconda è Era. È chiaramente in riferimento al fiume, volendo centralizzare la città della vespa da dove tutto è partito ma intende abbracciare le zone limitrofe e quindi l'intera nostra provincia.

Enrico Bimbi "Enogastronomo"

**Prossimo appuntamento Giovedì 19 Maggio, approfondimento Caseificio Famiglia Busti.**



MACELLERIA - GASTRONOMIA  
CATERING - PRANZI VELOCI

VIA TOSCO ROMAGNOLA, 212/D  
56026 PONTEDERA (PI) - ITALY - TEL. +39 0587 212250  
WWW.DESIDERI1958.COM - INFO@DESIDERI1958.COM

FORMAGGI  
della  
FAMGLIA  
BUSTI  
FAUGLIA PISA ITALIA

Lo Spaccio aziendale

Per informazioni:  
negoziocaseificiobusti.it  
Tel. +39 050 657079

**Il Rifocillo**  
sapori e profumi toscani

Il Ristorante

Per prenotazioni:  
www.ilrifocillo.it  
Tel. +39 050 6201347  
Cell. +39 342 6165421

COL DI CONCA SOC. AGR.



Una realtà che nasce dalla passione  
Success built on passion

Vi aspettiamo:  
12 Maggio presso il Ristorante Enoteca la Cantinetta vini (Pontedera)  
29 Maggio A Cantine Aperte presso le cantine Degli Azzoni La Rotta - Pontedera  
12 Giugno Mangialonga Comune di Pontedera presso Madonna di Ripaia Treggiaia

COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)  
tel.329-8148032



SERGIO FALASCHI

www.sergiofalaschi.it

FALASCHI  
SERGIO & C. SAS

Sede legale:

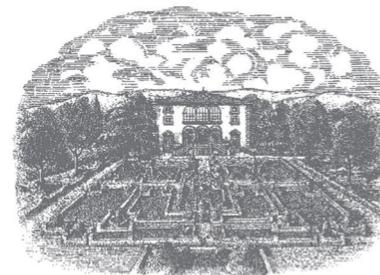
Via A.Conti 16  
San Miniato (PI)

Laboratorio:

Via Marzana 8/F 56028  
San Miniato (PI)  
tel. 0571 408153



VARRAMISTA®



Produzione e vendita vino ed olio,  
degustazioni guidate, ospitalità turistica

Fattoria Varramista Spa  
Via Ricavo Loc.Varramista,  
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020  
tel. 0571/44711  
www.varramista.it-info@varramista.it



# Life For Music