



Comune Pontedera
Assessorato
Sviluppo Economico



2014 Dai Giovedì del Gusto
Il comune di Pontedera organizza:



I Giovedì della Caccia... e dintorni

La grande cucina dei cuochi di Pontedera con il meglio del territorio

Ristorante Le Sodole

Via delle Sodole,1 Pontedera tel. 0587484028, **costo 25€**

Giovedì 6 Novembre ore 20,30

Gli animali selvatici della Tenuta degli Azzoni

Menù

*Terrina imperiale di Fagiano e funghi
Cinghiale fritto*

*Pappardelle Caponi al ragù bianco di Cinghiale
Cinghiale in umido con polenta grigliata
Crumble di mele al Baciamaano con noci*

Vini Fattoria degli Azzoni Pontedera

*Interviene: Aldobrando degli Azzoni Avogadro C.
Chianti - Helianthus - Vin Santo Baciamaano*

Ristorante La Cantinetta Vini

Via Dante, 79/81 Pontedera tel.0587.213510, **costo 30 €**

Giovedì 13 Novembre ore 20,30

Signori e signore... sua eccellenza il bosco

Menù

*Passata di porro e patata al Tartufo Bianco e
olio nuovo Col di Conca
Crostone al Piccione*

*Risotto ai funghi Porcini nostrali
Capriolo dei nostri boschi con polenta
Spazio degustazione Nambrot
Cheesecake ai frutti di bosco con il Picolit*

Vini Tenuta di Ghizzano Peccioli

*Interviene: Ginevra Venerosi Pesciolini
Il Ghizzano Rosso -Veneroso - Nambrot*

Ristorante La Pergola

Via Roma, 100 Pontedera tel.0587.290675, **costo 25 €**

Giovedì 20 Novembre ore 20,30

Dalla Penna al Daino la tradizione che innova

Menù

*Carpaccio di anatra con Porcini- polenta frita
con bocconcini di cinghiale e olive taggiasche-
prosciutto di cinghiale*

Risotto al germano reale

*Bistecca di Daino del Parco di San Rossore cotta
alla brace di legna con contorno di porcini fritti
Dolci creazioni della cuoca*

Vini Az. Vit. Il Conventino Montepulciano

Interviene Enzo Brini

Rosso di Montepul. -Vino Nobile di Montepulciano- Vin Santo

Ristorante Aeroscalo

Via Roma,8 Pontedera tel. 0587.52024, **costo 30 €**

Giovedì 27 Novembre ore 20,30

Dal porcino alla lepre passando dal Tartufo e Pernice

Menù

*Acqua cotta ai funghi porcini
Risotto alla Pernice e Tartufo Bianco
Lepre alla cacciatore con le rape
Spazio degustazione Varramista
Dolce dell'Aeroscalo*

Vini Tenuta Varramista Montopoli V/A

*Interviene: Augusto Monaci
Sterpato Rosso - Ottopioppi - Frasca - Varramista*

Griglieria Pizzeria CiRitorno

Viale IV Novembre, 12 Pontedera tel. 0587.294177 **costo 25 €**

Giovedì 4 Dicembre ore 20,30

Con le creazioni del maestro norcino Luca Marianelli di Montopoli

Menù

*Insalata di soppressata di Cinghiale-
polenta coi porcini*

Macchiaiolo del braconiere- Bruschetta con cime di rape e funghi

Maccheroni di Toscana Martelli in salsa di Cervo di Miemo

Salsicce Marianelli di cacciagione con fagioli all'uccelletto

Degustazione Il Barbiglione

Caldarroste e sorprese di dolci castagne

Vini Soc. Agricola Usiglian del Vescovo Palaia

Interviene: Francesco Lomi

Il Sangiosè—Mora del Roveto—Il Barbiglione

La manifestazione volge alla promozione del territorio attraverso l'intervento delle sue eccellenze stagionali. Qualora la nostra terra negasse la reperibilità, alcuni prodotti possono essere sostituiti per garantire la massima qualità dell'offerta. Caffè sempre compreso nel costo della cena.
Prenotazioni ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata

Le serate saranno guidate dall'enogastronomo Enrico Bimbi insieme ai viticoltori coinvolti