

# i Giovedì *del* **Gusto**

Le Cene anticrisi a Km zero  
nei ristoranti di Pontedera

La bontà della filiera corta, le eccellenze del territorio elaborate dai grandi cuochi

## Ristorante La Polveriera

Via F.lli Marconcini, 54 Pontedera tel. 0587.54765

**Giovedì 10 Novembre ore 20,30**

Collabora: Azienda agricola olearia Col di Conca Treggiaia  
Motopesca Federica Torre del Lago, Pescheria Toti Pontedera

*Menù dedicato all'olio e al pesce azzurro*

Bruschetta all'olio di frantoio  
Maccheroni Martelli al pescato  
Delizia di pesce azzurro al forno  
Semifreddo al miele ed albicocche

Vini Tenuta Torre a Cenaia Crespina

Pitti Vermentino Igt 2010

(Diploma di merito selezione vini Toscana, medaglia bronzo Los Angeles Wine competition)

Cenaja Vermentino Igt 2009

(Menzione spec. selezione Vini Toscana)

Dolce Peccato Igt 2009

## Ristoro Aeroscalo

Via Roma, 8 Pontedera tel. 0587.52024

**Giovedì 17 Novembre ore 20,30**

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia  
Conosciamo a tavola: Giovanni Gronchi e la storia  
del Parco di San Rossore

*Menù dedicato al daino di San Rossore*

Cibreo... di daino alla maniera dell'Aeroscalo  
Pappardelle al daino

Bocconcini di daino alla cacciatora con polenta  
Torta casareccia alle mele

Vini Fattoria Degli Azzoni Pontedera

Chianti Docg 2008 (premio Fiasco d'argento)

Helianthus Igt 2006

Vin Santo Baciamaio Doc 2006

## Ristorante La Pescaccia

Via delle Colline, Pontedera tel. 0587.52384

**Giovedì 24 Novembre ore 20,30**

Collabora: Podere Tognoni 1935 Santa Maria a Monte

*Menù dedicato alla patata Tosca di Santa Maria a Monte*

Tortino di patate e triglie  
Ravioli di Tosca in salsa di totani e pinoli  
Polpo affogato  
con patata Tosca intera alla vecchia tradizione  
Dolce di patata Tosca

Vini Fattoria Fibbiano Terricciola

Fonte delle Donne Igt 2010

Chianti Superiore Casalini Docg 2009

(premio Fiasco Diamante)

## Ristorante Kapperi

Via Saffi, 39 Pontedera tel. 0587.59495

**Giovedì 1 Dicembre ore 20,30**

Collabora: Az. Agr. F.lli Meazzini Crespina

Caseificio Famiglia Busti Fauglia

distribuito da Grassi Andrea Ponsacco

*Menù dedicato alle verdure della filiera corta*

Soufflé di ricotta con crema di fagioli tondini e olio al rosmarino  
Gnocchi di patate con sugo vegetariano con crema al pecorino  
Trancio di lombo di maialino al vin santo con caponata di verdure  
Croissant caldo con salsa alle pere e spuma  
al San Colombano che lo accompagna

Vini Fattoria Uccelliera Fauglia

Spumante Brut Uccelliera, Lupinaio Igt 2010, Novello 2011

Uccelliera (100% macerazione carbonica), San Colombano (spumante  
dolce di uva colombana bianca), Amordamaro (amaro di erbe aromatiche)

Ogni cena ha il costo di 25€ coperto, acqua e caffè compresi.  
Prenotazioni ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata.

A tutte le serate interverrà l'enogastronomo *Enrico Bimbi*  
con enologi e/o titolari delle aziende viti-vinicole



Concessionaria Ufficiale