



Comune di Pontedera
Assessorato allo Sviluppo Economico

i Giovedì *del* Gusto

Le Cene a Km zero nei ristoranti
di Pontedera a soli 25 euro

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

Trattoria La Pescaccia

Via delle Colline per Legoli, 4 Pontedera tel. 0587.52384

Giovedì 8 Novembre ore 20,30

Menù dedicato al ceci toscano

Collabora: Az. Agr. Fratelli Meazzini Crespina

Menù

Cecina

Baccalà coi ceci

Minestra di pasta e ceci con frutti di mare

Polpo "briao" con sformato di ceci

Torta di ceci a modo mio

Vini Fattoria Badia di Morrona Terricciola

La Suvera Igt novità vendemmia 2011

(chardonnay, viognier, vermentino)

Chianti I Sodi del Paretaio Docg anteprima 2011

Vin Santo di Badia Doc novità vendemmia 2008

Ristoro Borgo alla Cantina

Via di Sangervasio, 4 La Rotta tel. 335.254301

Giovedì 15 Novembre ore 20,30

Menù dedicato alla castagna e i porcini

Collabora: Pastificio "Il Sombreiro" Pescia

Menù

Gran Buffet di varietà di antipasti
e creazioni dello chef alla castagna

Straccetti di castagna ai porcini

Faraona con uva, castagna e porcini

Necci con ricotta, castagnaccio

e caldaroste col "vin novo"

Vini Fattoria Santa Lucia Pontedera

Chianti Docg 2011

La Tesa (ciliegio) Igt 2009

Anteprima rosso della Fattoria 2012

Ristorante Aeroscalo

Via Roma, 8 Pontedera tel 0587.52024

Giovedì 22 Novembre ore 20,30

Menù dedicato alla trippa di cinta senese

Collabora: La Cinta di Guido Nenna e Nuovo Frantoio di Chianni

Menù

Apertura in brodo di trippa

I diversi modi di assaporare la trippa di Cinta:
nella polpettina frita, nella soppressa, in insalata
e in bruschetta con olio nuovo del frantoio di Chianni

Risotto alla trippa e cavolo nero

Trippa di Cinta con patate e porcini

Pausa degustazione Varramista Igt 2007

La zuppa inglese di Francesca

Vini Fattoria Varramista Montopoli V/A

Vermentino Igt 2011

Sterpato (sangiovese, cabernet, merlot) Igt 2009

Ottopioppi (sangiovese, grenache) Igt 2008

Varramista (syrah) Igt 2007

Nocino della Fattoria Varramista

La Cantinetta Vini

Via Dante, 79 Pontedera tel. 0587.213510

Giovedì 29 Novembre ore 20,30

Menù dedicato al tartufo bianco dei colli sanminiatesi

Collabora: Savini Tartufi Palaia

Menù

Timballo di riso alla perla bianca
ed altre sfiziosità al tartufo

Ravioli alla ricotta con il Tuber Magmatum Pico

Prosciutto al forno con polenta tartufata

Torta di ricotta bio Dall'Acqua e nocciole

Extra time con degustazione Grappa Solera Segnana

e cioccolato fondente extra Pistocchi

Vini Famiglia Lunelli. Dagli spumanti Ferrari (Trento)
ai rossi di Podernovo (Terricciola)

Ferrari Maximum Brut

Teuto (sangiovese) Igt novità vendemmia 2008

Ferrari Maximum Demi-Sec

Grappa Solera Segnana

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.

Si raccomanda la puntualità.