

Mangia....longa 2017 21 Maggio Pontedera

Passeggiata nell'eccellenza enogastronomica sulle colline e tra i borghi del comune Pontedera

Partenza:1a Tappa La Rotta Parco Fluviale

In collaborazione con il gruppo paesano culturale Il Mattone

1) 1° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera

Bollicine, Bianchi e Rosati

2) Pane Dop Toscana **Casa del pane di Francesco Gori** (unico autorizzato in provincia di Pisa) via Roma Pontedera

Il Pane di una volta dell'antica tradizione con grani toscani a lievitazione naturale

Selezione Eccellenze Norcine pisane, direttamente dai grandi interpreti dell'arte norcina pisana

Macelleria Norcineria Falaschi San Miniato

3) Finocchiona di suino Grigio

Naturale, senza nitriti e nitrati come tutti i salumi Falaschi. Il particolare profumo deriva dall'intervento del finocchio selvatico

4) Spalla d Cinta Senese Dop

Sapida e delicata. Concia classica toscana con aglio sale e pepe. La spalla esprime massima identità dell'animale semibrado

Antica Macelleria Norcineria Marianelli Montopoli in Val d'Arno e Palaia

5) Vecchia Soppressata di Montopoli agli agrumi

artigianale dalla cottura delle parti meno nobili del maiale toscano sapientemente speziate e integrate con agrumi bio

6) IL Castruccino

Salame pregiato storico di Montopoli affinato al vino di Montalcino

Macelleria Norcineria Gastronomia Desideri Pontedera

7) Spalla cotta artigianale

Il gran sapore del naturale. Cottura artigianale al vapore con spezie della spalla del suino Pesante.

8) vitello concio pontederese

Carne scelta da vitello nostrale affinata sotto vuoto con sale e spezie naturali. Da degustare con un filo di olioextravergine

Macelleria Norcineria Morelli Pontedera

9) Salsiccia di Chianina Igp

Particolarissimo insaccato aromatizzato con aglio,sale e pepe.da carne bovina Chianina Igp integrato dal grasso di groppa

10) Guanciale di Cinta Senese Dop

Sale, pepe ed aglio sono le armi del norcino per questo salume che esprime la proverbiale dolcezza e cremosita del grasso della gota di Cinta

2a Tappa Fattoria degli Azzoni

11) Degustazione vini parco produttivo enologico Fattoria Azzoni a cura Fisar Pontedera

Catering di qualità Zanobini Fornacette

12) Frittata di ceci varietà autoctona cece Sultanino coltivazione Bio Floriddia Peccioli

Antica cultivar di cece nostrano, rinomato per il sapore, particolarmente adatto ai terreni argillosi dove ha trovato dimora

La frittata è realizzata con la farina di ceci(che sostituisce l'uovo), porro coltivazione Meazzini, ceci e ramerino

13) Pappa al Pomodoro con pomodoro Pisanello coltivazione F.Ili Meazzini Crespina

Pomodoro Pisanello: con costolature pronunciate dal sapore dolce acido è tipico del territorio

3a Tappa Montecastello Piazza Malaspina

14) 2° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera

Rossi giovani

15) Zuppa di cavolo delle cuoche di Treggiaia

Piatto di recupero della tradizione popolare toscana a cura di G.S. Treggiaia e Gruppo Donatori di Sangue Frates I Fabbri

Collabora U.S. Montecastello

4a Tappa Montecastello Villa Torrigiani Malaspina

I Giganti del Formaggio direttamente dai grandi interpreti dell'arte casearia pisana

16) Degustazione pecorini Famiglia Busti Acciaiolo Fauglia tra cui il Grotta di Roncione a latte crudo

Roncione: sapore intenso dovuto alla lenta fermentazione in grotta tufacea del 1700, esprime identità della stagionalità e del pascolo

17) Degustazione pecorini Fattoria Lischeto di Giovanni Cannas Volterra tra cui le Balze Volterrane Dop

Balze: biologico da caglio vegetale (carciofo) e latte crudo intero da ovini allevati allo stato brado o semibrado. Gusto elegante con note erbacee.

18) Degustazione miele di qualità e altri prodotti delle api. Azienda Agricola La Casina di Michele Discenza Montecastello

l'attenta produzione artigianale e il particolare habitat incontaminato del pascolo delle api è il segreto di questo miele che si differenzia nel sapore con il variare delle fioriture e dei nettari

L'olio del Marchese

19) Degustazione Olio Extravergine della Tenuta Torrigiani Malaspina, fruttato delicato da varietà autoctone

20) Degustazione vini parco produttivo enologico Tenuta Castelfalfi a cura Fisar Pontedera

5a Tappa Montecastello azienda agricola olivicoltura frantoio Val di Lama

Specializzata nell'esaltare le peculiarità delle varie cultivar di oliva Val di Lama presenta gli oli Monovarietali della nostra terra

21) degustazione in purezza oli extravergini di: Frantoio, Leccino, Moraiolo

6a Tappa Chiesa Madonna di Ripaia azienda agricola olivicoltura Col di Conca

L'olio extravergine Col di Conca è blend noto per il suo fruttato di grande eleganza e finezza. Cultivar prevalenti: Razza e Mignola

22) Degustazione tradizione toscana in tre sapori: olio naturale, agliata, al pomodoro. A cura dell'Azienda Agricola Col di Conca

7a Tappa Treggiaia

23) 3° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera
I Grandi Rossi affinati

24) Francesina Desideri con patate di Santa Maria a Monte

Realizzato da Gastronomia Macelleria Desideri Pontedera. Ricetta storica toscana, si tratta del famoso lessso rifatto con le cipolle arricchito dalle patate di Santa Maria a Monte messe in salsa dopo essere state fritte a tocchi

25) Patate di Santa Maria a Monte fritte in padella a cura del Comitato Fiera dell'Assunta
coltivazioni aziende agricole: Novelli Leonardo, Valle di Pinino, Podere Tognoni

La patata di Santa Maria a Monte è icona del territorio. A pasta gialla è rinomata per il sapore e la consistenza

8a Tappa Arrivo Parco Fluviale La Rotta

26) Frati (ciambelle dolci fritte) Gruppo Culturale Il Mattone di La Rotta

Rinomata è l'abilità delle cuoche del mattone nell'arte dell'impasto, lievitazione e cottura dei Frati. La specialità golosa è attrazione alla Sagra del Bombolone di La Rotta che si svolge in concomitanza con l'antica Fiera dei Fischi e delle Campanelle

27) Spumante dolce San Colombano Fattoria Uccelliera Fauglia

Bollicine dalla bassa gradazione e dall'accentuato zucchero residuo. Da autoctona San Colombano, uva nata a Peccioli

28) Caffè La Cittadella selezione caraibica pura arabica

Top produttivo Cittadella Caffè. Da piante selezionate caraibiche di altura. Aroma deciso, ampio e di lunga persistenza