

PROVINCIA DI PISA

I GIOVEDÌ DEL GUSTO

Zucca e il mare a tavola

Seconda tappa al ristorante La Rosmarina

► PONTEDERA

Piacere della tavola e della donazione. Domani alle 20,30 la zucca incontra il mare al ristorante La Rosmarina in via della Bianca a Pontedera per la seconda tappa dei Giovedì del Gusto. Sarà nuovamente presente il primario di immunematologia dell'ospedale Lotti, **Fabrizio Niglio**, per parlare dell'importanza di donare il sangue, tematica abbracciata dal comune.

Stefania, Liliana e Annamaria, soprannominate le regine delle spezie per la loro abilità nell'adoperarle si cimenteranno in un percorso gustativo che inizierà con le sarde marinate con la zucca per passare alle lasagnette alla zucca in salsa, molluschi di mare e funghi; apoteosi nel secondo con lo strudel di baccalà, patate e tartufo bianco

con bocconcini di zucca. Non meno intrigante il dolce: torta di zucca, mele renette e cioccolato fondente.

Intervento enologico del Podere Spazzavento di Ponsacco, che negli ultimi ha investito in qualità, ha realizzato la nuova attrezzata cantina e, soprattutto, ha fatto un grande balzo qualitativo nella produzione. **Fabio Piceni Belli** farà conoscere i suoi gioielli biologici, come il pregiato Syrah L'uva e la Terra Igt 2015, fermentato e affinato in anfore di terracotta, che ricorda per finezza della trama tannica, eleganza e complessità, le produzioni francesi della valle del Rodano. Gli altri: Eulalia Igt 2016, Rosato di Spazzavento Igt 2016, Oro del Caratello Igt 2011.

Costo 28 euro, prenotazioni: 0587 292822 o www.blogdelgusto.it