

PONTEDERA E PROVINCIA DI PISA

ENOGASTRONOMIA

Al via l'edizione autunnale dei Giovedì del Gusto

Si inizia il 16 novembre: quattro tappe nei ristoranti della città con abbinamenti di vini

► PONTEDERA

Pontedera si propone ancora una volta con la nuova edizione dei Giovedì del Gusto autunno 2017, promossa dal Comune col supporto di Cittadella Caffè.

«Siamo orgogliosi di come la città sia spesso teatro di esibizione di importanti realtà agroalimentari ma la novità di questa kermesse è quella di unire la cultura enogastronomica alla cultura del dono – dice la vicesindaca **Angela Pirri** – Infatti il dottor **Fabrizio Niglio**, primario di immunematologia dell'ospedale Lotti sarà presente alle serate per comunicare l'importanza della donazione di sangue».

Oltre che direttamente ai ristoranti è possibile prenotare

su www.blogdelgusto.it. Tutte le cene iniziano alle 20,30. Si parte il 16 novembre (con replica il 17) dal ristorante Aeroscalo in via Roma (30 euro, 0587 52024). **Francesco Marianelli** offre un percorso con i suoi piatti storici: Cibreo, pappardelle al lapino, pernice con porcini e torta di pere con cioccolato. Il tutto accompagnato dai vini della Tenuta di Ghizzano di Peccioli della contessa **Ginevra Venerosi Pesciolini**.

La seconda tappa, il 23 novembre, è al ristorante La Rosmarina (costo 28 euro, 0587 292822). **Stefania, Liliana e Annamaria** si presentano con piatti di mare esaltati dalla zucca: sarde marinate con la zucca; lasagnette alla zucca con molluschi di mare e i funghi; strudel di baccalà, pa-

tate e tartufo bianco con bocconcini di zucca; torta di zucca, mele renette e cioccolato fondente.

I vini sono del Podere Spazzavento di Ponsacco. **Fabio Piceni Belli** sarà orgoglioso di fare conoscere i suoi gioielli biologici.

Terza tappa il 30 novembre al ristorante cacioCavallo (costo 30 euro, 0587 213670) dove **Mariano Lisa**, chef campano con competenze acquisite in tutta Italia presenta un menu che è una fusione tra le tradizioni del nostro Paese: lingua di vitello marinata con insalatina di rinforzo e cecina; ravioli con pettola dal cuore di patata in fonduta di taleggio gratinati con cacao; tagliata di salame verзино fatto dallo chef su crema di friarielli e dadi di barbabietola;

pastiera con frolla al gianduia e vinsanto caramellato.

I vini sono della Fattoria Uccelliera di Fauglia di **Tiziana Sani Bulleri**.

Si chiude il 7 dicembre al ristorante Fratelli Bernardini di via Roma (costo 35 euro, 0587 290675). I titolari **Max e Giacomo** propongono un affascinante confronto tra due razze bovine pregiate: Fassone piemontese e Irlandese del nord. Menù: tartara di Fassone al tartufo; pappardelle della casa al ragu di irlandese; bistecche a confronto; tortino di mandorle con crema di castagne e cioccolato.

Straordinario l'intervento enologico della Pietro Beconcini agricola di San Miniato, di **Leonardo Beconcini**.

Enrico Bimbi