

PONTEDERA DOPO LA "ROSMARINA"

Giovedì del gusto, terza tappa A cena da Caciocavallo

GIOVEDÌ del Gusto, continua la rassegna dei ristoranti di Pontedera con le eccellenze agroalimentari della nostra terra e con la missione di sensibilizzare sulla donazione di Sangue.

La seconda tappa alla Rosmarina è stata un successo ed ha confermato la bravura di Stefania, Lilianna e Annamaria, chiamate le regine delle spezie per la loro abilità nell'adoperarle. Nelle loro mani la zucca è diventata regale con l'abbinamento a prodotti ittici. Molto apprezzati i vini bio del Podere Spazzavento di Ponsacco, presentati da Fabio Piceni Belli e

serviti con professionalità dai sommelier Marco Bianchi e Elena Bimbi. Il 30 novembre l'appuntamento è alle 20,30 da cacioCavallo. Mariano Lisa, chef di estrazione campana ma con grandi competenze acquisite di tradizione da tutta Italia, si esibirà un percorso culinario di incontro tra nord, centro e sud.

IL MENU: carpaccio di lingua di vitello marinata con insalatina di rinforzo e cecina pepata; ravioli con pettola dal cuore di patata in fonduta di taleggio gratinati al forno con cacao amaro; tagliata di



salame verzino fatto dallo chef su crema di friarielli e dadi di barbabietola; pastiera con frolla al gian-duia e Vin Santo caramellato. Di rilievo l'intervento enologico dedicato alla Fattoria Uccelliera di Fauglia. Tiziana Sani Bulleri farà degustare sull'antipasto il saui-

gnon Lupinaio 2015, per passare al fresco Ginepraia 2015. Poi il Poggio alla Pietra 2014 da uve Sangiovese, Cabernet e Alicante, vino che vanta la pratica antica del governo toscano. Infine il Vin Santo 2007. Costo 30 euro, prenotazioni tel. 0587.213670 o su www.blogdelgusto.it.