

## **Mangia....longa 2018 20 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) Tradizione e salute con il Pane di una volta - Casa del Pane di Francesco Gori -via Roma- Pontedera**

*Il Pane di una volta dell'antica tradizione è realizzato farine di grani toscani e lievitato naturalmente con pasta madre*

**3) Patate Tosca di Santa Maria a Monte fritte in padella a cura del Comitato Fiera dell'Assunta- sagra della patata fritta**

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

**4) Pappa al Pomodoro con pomodoro Pisanello coltivazione F.lli Meazzini Crespina**

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

**5) Crostino con zucchine grigliate e marinate- coltivazione F.lli Meazzini (Crespina)**

*zucchine alberello e zucchine rigate:cultivar pregiate autoctone del litorale e dell'intereno toscano*

##### **2a Tappa Fattoria degli Azzoni**

**6) Degustazione vini parco produttivo enologico Fattoria degli Azzoni a cura Fisar Pontedera**

*Tra i vini prodotti dal conte Aldobrando degli Azzoni troviamo la chicca dell'unico Pinot Grigio della provincia: il ramato "Villa Sole"*

*Altro bianco di spessore è il profumato Vermentino "Le Fonticchie. Chianti e il supertuscan Helianthus sono le espressioni in rosso.*

*Completa la gamma il tradizionale e super premiato Vin Santo della tradizione "Baciamano".*

**7) Degustazione eccellenze del maestro norcino Sergio Falaschi**

*La macelleria norcineria Sergio Falaschi di San Miniato è una delle realtà toscane più importanti del settore*

*Rinomata è l'abilità di Falaschi nell'esaltare il sapore a monte, cioè attraverso la sana alimentazione dell'animale. Ciò permette il non utilizzo di*

*additivi in fase di elaborazione e affinamento a tutto vantaggio della salute, della digeribilità e del gusto*

##### **3a Tappa Montecastello Piazza Malaspina**

**8) 2° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera**

##### **Rossi giovani Sangiovese ed altri autoctoni**

**9) 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**

**10) 3° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera**

##### **Rossi giovani Allogeni e blend**

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

**11) Degustazione pecorini Famiglia Busti Acciaio 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*

**12) Degustazione pecorini Fattoria Lischetto 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.*

**13) 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- In degustazione anche la spettacolare crema di miele alla nocciola*

##### **L'olio del Marchese**

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

## **5a Tappa Montecastello azienda agricola olivicoltura frantoio Val di Lama presso la piscina degli olivi**

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

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

**16)** Degustazione 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*

**17)** Degustazione Chiocciola

Allevamento Elicicolo 24000 Chiocciola di Sagliocca Giovanni Treggiaia

## **18) Degustazione "2 Venti" Podere Anima Mundi: Il Vitigno perduto...ritrovato: Pugnitello**

*Gli sforzi dell'azienda biodinamica Podere Anima Mundi di Usigliano di Lari hanno portato al recupero di alcuni vitigni pressochè scomparsi.*

*Il Pugnitello è un antico vitigno toscano a bacca nera dal grappolo piccolo come un pugno*

*La vinificazione in purezza spontanea con metodi naturali permette la piena espressione identitaria del vitigno e del terroir*

## **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

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

## **7a Tappa Treggiaia**

### **19) 4° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera I Grandi Rossi affinati**

**20)** Cacciucco di maiale rosa toscano da allevamento naturale- Fornitura Macelleria gastronomia Desideri Pontedera

*Elaborazione Catering di qualità Zanobini Fornacette*

*Antica ricetta che prevede l'intervento della rostinciana e della scamerita in salsa con pomodoro- viene servita su pane tostato leggermente agliato*

## **8a Tappa Arrivo Parco Fluviale La Rotta (con servizio navetta)**

**21)** 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*

**22)** Degustazione Ciliegia di Lari

*Lari è riconosciuto terroir di eccellenza unica per la maturazione di alcune varietà di ciliegie riunite sotto la cultivar autoctona Ciliegia di Lari*

*La ciliegia di Lari, diventata nel tempo icona del territorio, annovera ben 19 varietà, selezionate per tradizione produttiva ed eccellenza gustativa*

*La degustazione potrà essere di prodotto fresco o frutto di elaborazione (determinante sarà la stagione) e sarà curata dal Comitato Ciliegia di Lari*

**23)** Spumante dolce San Colombano Fattoria Uccelliera Fauglia

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

**24)** Cioccolato Amedei

*Cioccolato considerato più buono al mondo grazie ad un controllo maniacale dal seme alla tavoletta e alla continua ricerca della massima qualità*

**25)** Caffè La Cittadella Blend storico Gran Selezione Caraibica

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