

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: Pugnietello

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

Il Pugnietello 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