

Domenica 20 Maggio

Passaggiata nell'eccellenza enogastronomica sulle colline e tra i borghi del Comune di Pontedera

pontedera

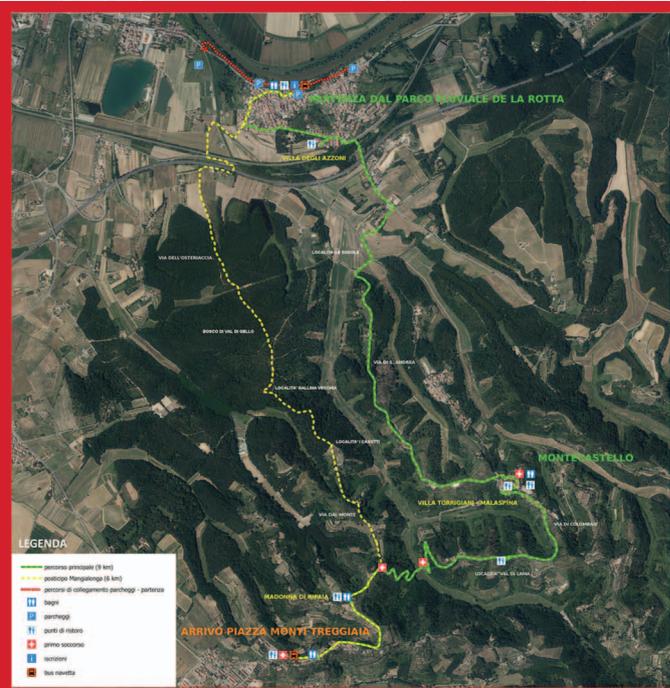
2018

Mangia...longa

XIV edizione



Assessorato al Turismo
Comune di Pontedera



IL PERCORSO

LE FRAZIONI

Alcune foto scattate dai partecipanti al concorso "Fotografando la Mangia...longa" edizione 2017



Cartografia estratta dal Sistema Informativo Territoriale, realizzata dal 1° Settore del Comune di Pontedera

Si prega di presentarsi alla ricezione **almeno 20 minuti prima della partenza** per la registrazione e il ritiro del kit personale.

In caso di pioggia l'organizzazione si riserva la facoltà di decidere sulla partenza o meno della Mangia...longa.

Qualora sia annullata la partenza, sarà comunicato attraverso il sito del Comune di Pontedera e la manifestazione sarà rimandata a domenica 3 giugno 2018.

Le quote d'iscrizione non saranno restituite in nessun caso.

ISCRIZIONI

dal 9 aprile al 15 maggio

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 20,00 - Bambini da 6 a 10 anni € 10,00 Bambini fino a 5 anni GRATIS

Ufficio Turistico Viale Rinaldo Piaggio, 82 - Pontedera (PI) (apertura h.10:30)

Tel. +39 388 758 3081 - ufficioturistico@comune.pontedera.pi.it

Tel. 0587 299250 - 0587 299605 - mangialonga@comune.pontedera.pi.it

PARTENZE ore 10.40, 11.00, 11.20, 11.40, 12.00 dal Parco Fluviale a La Rotta

In collaborazione con il gruppo paesano culturale Il Mattone, G.S. Treggiaia e U.S. Montecastello

1ª TAPPA La Rotta, Parco Fluviale

1° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Bollicine Bianchi e Rosati

Casa del Pane di Francesco Gori, via Roma - Pontedera

Tradizione e salute con il Pane di una volta

Il Pane di una volta dell'antica tradizione con grani toscani a lievitazione naturale

Comitato Fiera dell'Assunta - Sagra della patata frita

Patate Tosca di Santa Maria a Monte fritte in padella

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

F.lli Meazzini - Crespina

Pappa al Pomodoro con pomodoro Pisanello

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

F.lli Meazzini - Crespina

Crostino con zucchine grigliate e marinate

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

2ª TAPPA Fattoria degli Azzoni

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 superuscan Helianthus sono le espressioni in rosso. Completa la gamma il tradizionale e super premiato Vin Santo della tradizione "Baciamano".

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

2° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Rossi Giovani Autoctoni

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.

4ª TAPPA Montecastello, Villa Torrigiani Malaspina

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

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

Degustazione pecorini Fattoria Lischeto 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.

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

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

Degustazione in purezza oli extravergini di: Frantoio, Leccino, Moraiolo

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

Degustazione Chioccioline. Allevamento Elicicolo 24000 Chioccioline di Sagliocca Giovanni - Treggiaia

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 pressoché 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

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

7ª TAPPA Treggiaia

4° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: I Grandi Rossi Affinati

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

Elaborazione Catering di qualità Zanobini - Fomacette. Antica ricetta che prevede l'intervento della rosticciaria e della scamerita in salsa con pomodoro, viene servita su pane tostato leggermente agliato

8ª TAPPA Arrivo Parco Fluviale La Rotta (con servizio navetta)

Fрати (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

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

Spumante dolce San Colombano Fattoria Uccelliera - Fauglia

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

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