

II | Pontedera

# Tornano i "Giovedì del gusto"

Presentati gli appuntamenti che coinvolgono i ristoratori cittadini

► PONTEDERA

Si debutta con cena vegetariana e concerto Jazz, poi chioccioline, sapori delle eccellenze con formaggi, carni e prodotti da forno, si chiude con pesce e cucina livornese. In ogni serata grandi vini sapientemente abbinati. Ce n'è per tutti i gusti nella nuova tornata dei Giovedì del Gusto Primavera 2018, kermesse cult del comune di Pontedera che si sviluppa nei giovedì del mese di maggio dal 10 al 31.

«Quattro cene - dice la vice-sindaca **Angela Pirri** - che mettono in vetrina l'abilità dei nostri ristoratori cementando il rapporto di filiera corta con i produttori virtuosi dell'agro-alimentare territoriale». Le cene iniziano alle 20,30. Prezzi promozionali, si prenota ai ristoranti o sul Blog del Gusto dove si possono trovare tutti i dettagli: [www.blogdelgusto.it](http://www.blogdelgusto.it).

Si parte il 10 maggio dalla Cucina Abusiva (costo 28 euro,



Un momento della presentazione

tel. 0587.483082) con cucina vegetariana e concerto jazz dei quotati Timeline Quartet. Emauele Fabiani gioca le sue carte migliori, nel rispetto della sua filosofia legata al buono e al salutare. In abbinamento vini di alta qualità prodotti a Montescudaio dalla Tenuta La Macchia. Interverrà Cristian

Carignani. Curioso il fatto di partire e chiudere con un rosato (l'inizio è con un'ottima bollicina, l'altro è il Materia Rosato fermo). Tra i due il Sauvignon L'Aryah.

17 maggio alla Cantinetta Vini (costo 30 euro, tel. 0587213510). Serata dedicata alle chioccioline con Arcenni Tuscani di Capannoli. A supporto i vini della Tenuta Torre a Cenaia alla presenza di Irene Scro. Si inizia con la novità Pitti Brut, poi Cenaja Vermentino, Pitti Sangiovese e Dolce Peccato. Il piatto principale della brava Maria Menegato saranno le classiche e succulente chioccioline in umido ma le chioccioline saranno prima degustate fritte, con funghi, con porri e patate, in patè, nel ragù del risotto Acquerello.

24 maggio al Ristorante Rewind (costo 25 euro tel. 0587.54712). Di scena i sapori delle eccellenze con Macelleria Desideri (tartara, Vitello Concio, spalla cotta, salsicce),

caseificio Bio Avvenire di Terriciola (dal vaccino al pecorino e la novità erborinato nostrale) e le specialità del maestro fornaio Arturo Saviano (focacce, pizze, O' Panuozz). Vini Fattoria degli Azzoni. Il conte Aldobrando farà degustare: Pinot Grigio Villa Sole, Chianti, supertuscan Helianthus e Vin Santo Baciamaio. Alla fine dolce esibizione della pasticceria Dolcimanie.

Chiude il 31 maggio il ristorante La Pescaccia (costo 30 euro, tel. 058752384) con serata di pesce dedicata alla cucina livornese. Fiorella Bassoni ai fornelli è garanzia di qualità. Il menu: Cee finte, spaghetti all'acciugata, cacciucco di seppie e cozze, ricotta briaa e ponche alla livornese. Nella parte enologica si esibisce il Podere Pellicciano Agrisole di San Miniato. Fabio Caputo presenterà con orgoglio: Mafefa Bianco, Mafefa Rosato e Chianti Sanminiato.

Enrico Bimbi