

PARTENZE ore 10.30, 10.50, 11.10, 11.30, 11.50, 12.10, 12.30 dal Campo Sportivo in località I Fabbri

1ª TAPPA: I Fabbri, piazza Balducci

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

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 con grani toscani a lievitato naturalmente con pasta madre.

Esibizione Eccellenze Macelleria, Norcineria, Gastronomia Desideri Pontedera

Spalla cotta artigianale. Il gran sapore del naturale. Cottura artigianale al vapore con spezie della spalla del suino Pesante.

Vitello concio pontederese. Può sembrare una via di mezzo tra una carne salada e una bresaola. Il prodotto nasce da una selezione di carne di vitello nostrale di alta qualità affinata sotto vuoto con sale e spezie naturali secondo la ricetta segreta Desideri. Servito con carpaccio di carciofi e olio.

Soppressata Desideri senza additivi. Antico salume toscano proveniente dalla cottura delle parti meno nobile del maiale. Servito a julienne in insalata con arancia.

Pappa al Pomodoro con pomodoro Pisanello coltivazione F.lli Meazzini Crespina. Pomodoro Pisanello: con costolature pronunciate dal sapore dolce acido è tipico del territorio.

2ª TAPPA: Treggiaia, Borgo

2° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Rossi giovani - Sangiovese e gli altri

Ribollita 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.

3ª 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.

4ª TAPPA: Montecastello, Azienda agricola olivicoltura frantoio Val di Lama

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, Moraio.

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 farro Monococco coltivazione Bio Floriddia Peccioli. Il primo cereale coltivato dall'uomo (circa 10000 anni fa) recuperato per le grandi virtù nutrizionali, salutistiche e gustative.

5ª TAPPA Montecastello, Piazza Malaspina

3° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Doc Terre di Pisa

Cacciucco di maiale rosa toscano da allevamento naturale- Selezione Macelleria Norcineria Falaschi San Miniato. Elaborazione Catering di qualità Zanobini Fornacette. Antica ricetta che prevede l'intervento della rosticiana e della scamerita in salsa con pomodoro - viene servita su pane tostato leggermente agliato. La fomitura della nota **macelleria norcineria Falaschi di San Miniato** è garanzia di carne di prima qualità proveniente da allevamenti che rispettano la naturale crescita dell'animale.

6ª TAPPA: Montecastello, Villa Torrigiani Malaspina

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

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

Caseificio Famiglia Busti Acciaolo Fauglia.

Degustazione Pecorino 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.

Mozzarella Fiordilatte la mazzarella di Acciaolo. Mozzarella di fiordilatte: formaggio vaccino artigianale a pasta filata. Gusto morbido, fresco e delicato. Si consiglia di degustare in abbinamento a 2 gocce di olio extravergine monocultivar Val di Lama.

Caseificio Fattoria Lischeto di Giovanni Cannas Volterra.

Degustazione Pecorino delle Balze Volterrane Dop 18 mesi di stagionatura. Balze: biologico da caglio vegetale (carciofo) e latte crudo intero da ovini allevati allo stato brado o semibrado. Gusto elegante con note erbacee.

Degustazione Tricotta Divina Bio. Ricotta passata al forno (cotta per la terza volta, da qui Tricotta) prodotta con siero e latte ovino bio. Saporedolce delicato con leggere note tostate.

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.

7ª 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 supertuscan Helianthus sono le espressioni in rosso. Completa la gamma il tradizionale e super premiato Vin Santo della tradizione "Baciamano".

Patate Tosca di Santa Maria a Monte fritte in padella a cura del Comitato Fiera dell'Assunta - Sagra della patata frita. La patata Tosca di Santa Maria a Monte è icona del territorio. A pasta gialla è rinomata per il sapore e la consistenza.

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 "mattoncino" 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 Fischei 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.

Degustazione cioccolato Angiolini il sublime del cacao (Pontedera). Cioccolato di grandissima qualità realizzato dal maestro cioccolatiere Giovanni Angiolini che parte dalla maniacale selezione della bacca per arrivare alla tavoletta e alle altre creazioni, con attenta trasformazione artigianale che esalta la naturale espressione identitaria dei cru e delle varietà di cacao più pregiate al mondo, come la Criollo e la Trinitario.

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.

Domenica 19 Maggio

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

Mangia...longa 2019 edizione XV Pontedera

MONTECASTELLO IN FESTA

Comune di Pontedera
Assessorato al Turismo



IL PERCORSO

LE FRAZIONI

Alcune foto scattate dai partecipanti al concorso "Fotografando la Mangia...longa" edizione 2018



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 2 giugno 2019.

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

ISCRIZIONI

dal 9 aprile al 13 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