



**ISCRIZIONI dall'8 Aprile all'11 Maggio 2024  
fino ad esaurimento posti**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 25,00**

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

**INFORMAZIONI e ISCRIZIONI**

Ufficio Turistico Viale Rinaldo Piaggio, 82 - Pontedera (PI)  
(apertura ore 10.30-13.30 e 15-18 escluso la domenica)

Tel. +39 388 7583081 | info@visitvaldera.eu

Tel. 0587 299250 – 0587 299605

mangialonga@comune.pontedera.pi.it

**IMPORTANTE**

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 2024. Le quote d'iscrizione non saranno restituite in nessun caso.



**Domenica 19 Maggio**

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

Partenze ore 10 | 10.20 | 10.40 | 11  
11.20 | 11.40 | 12 | 12.20 | 12.40 | 13

dal Centro Ippico "Lo Scoiattolo" Treggiaia  
**Servizio di Bus Navetta gratuito per il ritorno.**



**LE FRAZIONI**



con il contributo di



**13<sup>a</sup> Randonnée  
mtb della valdera**

**Domenica 12 Maggio 2024**

- 3 Percorsi MTB e GRAVEL
- OFF ROAD 120 KM (Traccia Rossa) 6 Ristori
- PANORAMICO 80 KM (Traccia Verde) 5 Ristori
- TURISTICO 40 KM (Traccia Blu) 1 Ristoro

Al rientro doccia e pasta party per tutti i percorsi

www.randonneemtbdellavaldera.it  
info@randonneemtbdellavaldera.it

Per gli iscritti ad entrambe le manifestazioni  
un piacevole omaggio

*UNICA*



Comune di Pontedera



## 1ª TAPPA Treggiaia

### Centro Ippico "Lo Scoiattolo"

**1° Banco assaggio** vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Bollicine, Bianchi e Rosati Selezione Eccellenze Norcine pisane, direttamente dai grandi interpreti dell'arte norcina pisana.

**Degustazione eccellenze Macelleria Norcineria Sergio Falaschi San Miniato** 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 additivi in fase di elaborazione e affinamento, a tutto vantaggio della salubrità, della digeribilità e del gusto. In degustazione due must produttivi: Fincocchia Igp e Spalla toscana di suino Grigio.

**Degustazione eccellenze Macelleria Norcineria Centro Carni di Adriano Miniero Pontedera** I suini sono della pregiata razza di Maiale Grigio Toscano e provengono da allevamenti virtuosi in stato semibrado. La produzione dei salumi è svolta senza l'utilizzo di additivi con i tempi (più lunghi) di naturale stagionatura. In degustazione anche il pregiato Prosciutto Artigianale Toscano, straordinaria eccellenza dal grasso cremoso dal profumo inebriante.

**Degustazione eccellenze Macelleria Norcineria Gastronomia Marco Desideri Pontedera** Diventato con merito un punto di riferimento dell'eccellenza alimentare pontederese. Rinomata è anche l'offerta gastronomica la cui elaborazione salubre e casalinga ha conquistato gli appassionati della buona cucina. La degustazione è dimostrazione della abilità norcina e gastronomica di Desideri, con intervento di crostini e di salumi, tra cui la Carne Concia pontederese, una sorta di gustosa e nostrana carne salada.

## 2ª TAPPA Borgo di Treggiaia

**2° Banco assaggio:** vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Rossi giovani

**Ribollita Toscana** Piatto di recupero simbolo della tradizione popolare toscana, nata per mettere a profitto gli avanzi della madaia e dell'orto. Si tratta infatti di una zuppa di pane raffermo con fagioli, ortaggi e verdure, riportata a nuova bollitura, quindi Ribollita.

## 3ª TAPPA Treggiaia

### 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 olio evo Col di Conca con bruschette tradizione toscana a cura dell'Azienda Agricola Col di Conca**

## 4ª TAPPA Loc. Val di Lama 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, Moraiolo**

**Degustazione Vino Aliotto Tenuta Podernovo curato da Fisar Delegazione Pontedera** Splendido blend di Sangiovese, Cabernet e Merlot, primo vino toscano dei Lunelli, i signori delle Bollicine con la casa Ferrari di Trento, selezionato per l'abbinamento alla pasta cacio e pepe

**Degustazione pasta artigianale Martelli di Lari (al cacio e pepe) a cura dello staff di cucina del Rifocillo, ristorante del caseificio**

**Famiglia Busti** Grande eccellenza del territorio, il pastificio Martelli lavora come una volta seguendo i dettami della tradizione atigiana, utilizzando la semola di selezionati grani di qualità. I tempi di lavorazione lenti, effettuati a bassa temperatura, esaltano il sapore del grano, favoriscono l'assorbimento del sugo e la digeribilità. "Per la pasta Cacio e pepe lo staff di cucina del Rifocillo ha scelto i Maccheroni Toscani e il "cacio" della Famiglia Busti. La cottura espressa avviene in uno scenografico padellone."

**I Giganti del Formaggio direttamente dai grandi interpreti dell'arte casearia pisana – Degustazione di 3 creazioni casearie della Famiglia Busti Acciaio Fauglia tra cui il Tre Latti Lari a caglio Vegetale** Azienda casearia di alta qualità, di lunga tradizione pastorale, portata avanti con grande impegno, passione e competenza da Stefano Busti insieme ai figli Marco e Benedetta. Eclatanti sono i riconoscimenti di questa azienda di Fauglia, orgoglio italiano al campionato del mondo dei formaggi (World Cheese Awards). Tre Latti Lari: prodotto di eccellenza con latte ovino, caprino e vaccino. Dopo la maturazione affina in una grotta che garantisce la temperatura costante in località Lari. La veste nera è dovuta al trattamento in crosta con carbone vegetale.

## 5ª TAPPA Borgo di Montecastello

**3° Banco d'assaggio:** vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Rossi affinati.

**4° Banco d'assaggio:** vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera: Doc Terre di Pisa.

**Degustazione Fagioli all'uccelletta con Cannellini nostrani dell'Agritalia Pontedera e salsicce artigianali Desideri Pontedera**

La ricetta: piatto di antica tradizione toscana. Uccelletta o Uccelletto: sembra che il nome provenga dal fatto che sono utilizzati gli stessi aromi necessari per la cottura degli uccellini, in particolare la salvia e l'aglio. L'ipotesi un po' leggendaria, racconta che quando il cacciatore tornava a casa con il carniere vuoto di uccellini, alla massaia non restava che utilizzare gli stessi aromi preparati con i sempre disponibili fagioli, cotti all'uso degli uccelletti... scappati.

Il fagiolo Cannellino è una eccellenza originaria della Toscana ed è variante del fagiolo introdotto dall'America nel XVI secolo. Da sempre è stato uno dei cibi principali di contadini e lavoratori, alimento base di molte ricette della cucina povera. La varietà degustata è una selezione di Agritalia della famiglia Ribecchini di Pontedera, centro di supporto per agricoltori e privati. La salsiccia è il re degli insaccati toscani. Desideri la realizza secondo gli antichi saperi di famiglia con parti di pancetta macinati insieme a parti più magre di prosciutto e spalla. Aglio sale e pese sono dosati con maestria. I suini provengono da allevamenti naturali (non intensivi) toscani per garantire massima qualità delle carni.

## 6ª TAPPA Montecastello

### Villa Torrigiani Malaspina

**Degustazione Birra Agricola Artigianale Toscana J63 Torre a Cenaia 3 diverse tipologie alla spina**

J63 è una indiscussa eccellenza territoriale. E' uno dei pochi birrifici che vanta l'appellativo, oltre che atigianale, di agricola, in quanto coltiva in proprio nella Torre a Cenaia l'orzo da cui si ottiene il luppolo, a garanzia di qualità. La produzione si ispira allo stile belga sul quale si innestano i caratteri specifici di materie prime del nostro territorio

**I Giganti del Formaggio direttamente dai grandi interpreti dell'arte casearia pisana Degustazione "Ricotta Bio" e "Tricotta Bio" della Fattoria Lischeto di Giovanni Cannas Volterra**

Rinomata è l'arte casearia della Fattoria Lischeto, una azienda agricola certificata biologica diventata punto di riferimento dell'attività pastorale ovina delle balze volterrane. La ricotta di pecora del Lischeto avviene con il riscaldamento del siero (ottenuto dopo la produzione del formaggio) con piccola aggiunta di latte. La Tricotta è un prodotto nato dall'estro di Giovanni Cannas che prevede la cottura in forno della ricotta fresca. Non si altera il sapore delicato ma solo la consistenza che da morbida e spalmabile diventa compatta

**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

## 7ª TAPPA La Rotta

**Azienda Agricola conte Aldobrando Degli Azzoni Avogadro**

**Degustazione vini parco produttivo enologico Azienda degli Azzoni Avogadro a cura Fisar Pontedera** Questa azienda di nicchia, condotta con passione e capacità dal conte Aldobrando degli Azzoni Avogadro Carradori, continua a sorprendere per la continua elevazione qualitativa dei suoi vini. Tra le chicche produttive troviamo un Pinot Grigio (vera rarità in Toscana) dal colore ramato conferitogli dalle bucce in vinificazione, un profumatissimo Vermentino (Le Fonticchie), Il rosato, Ros-è. Novità assoluta in anteprima da uve Sangiovese: Spumante di Qualità Rosato. Tra i rossi troviamo un Chianti dal frutto goloso. Il top aziendale è un superbo Supertuscan, Helianthus, da uve selezionate di Sangiovese, Merlot e Syrah. Super recensito l'elegante e sinuoso Baciamaio, un "vero" Vin Santo da uva Trebbiano relizzato secondo l'antica tradizione toscana.

**Degustazione creazioni Pasticceria Fondemà di Debora Mangini Pontedera** Fondemà nasce l'8 marzo 2021 in mezzo ad una pandemia mondiale con tutta la tenacia e la voglia di emergere. Per Debora Mangini, giovane maestra pasticciera, è il sogno che si realizza, la passione che diventa lavoro. Estro, creatività e professionalità sono i segni distintivi della sua arte pasticciera, con un punto di forza sopra a tutto: la qualità.

## 8ª TAPPA: La Rotta

**Parco Fluviale (con servizio navetta)**

**Fрати (ciambelle dolci fritte)** Rinomata è l'abilità delle cuoche paesane del Gruppo Culturale Il 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.

**Spumante dolce San Colombano Fattoria Uccelliera Fauglia Lorenza Crespina.** Bollicine dalla bassa gradazione e dall'accentuato zucchero residuo. Da autoctona San Colombano, uva nata a Peccioli.

**Caffè La Cittadella Selezione Blend storico.** Grazie all'attenta e sapiente selezione dei migliori cru di caffè, questo blend è caratterizzato da gusto bilanciato, pieno e profondo, con lunga persistenza.