Ore 9,00 - **Aspettando la Mangia....longa - L'APPETITO VIEN CAMMINANDO**

Passeggiata facoltativa sulle colline intorno a Treggiaia.
Iniziativa a numero chiuso su prenotazione - ritrovo presso il Centro ippico **"Lo Scoiattolo"**

Partenze Mangia....longa

10 | 10,20 | 10.40 | 11 | 11.20
11.40 | 12 | 12.20 | 12.40 | 13
dal Centro Ippico
" Lo Scoiattolo" - Treggiaia









ISCRIZIONI dal 7 aprile al 10 maggio
e comunque fino a esaurimento
Quota di partecipazione: **€ 25,00**
bambini dai 6 ai 10 anni **€ 10,00**
bambini fino a 5 anni **GRATIS**

Info e iscrizioni: Ufficio Turistico Viale Rinaldo Piaggio, 82 - Pontedera (Pi)
Tel. +39 388 758 3081 • info@visitvaldera.eu
Tel. 0587 299 250 / 0587 29 9146
https://www.mangialongapontedera.it

IMPORTANTE: *in caso di pioggia l'organizzazione si riserva la facoltà di decidere sulle partenze o meno della Mangia....longa. Qualora sia annullata la partenza, sarà comunicato attraverso il sito internet del Comune di Pontedera e la manifestazione sarà rimandata a domenica 24 maggio 2026. Le quote di iscrizione non saranno restituite in nessun caso.*

CONCORSO FOTOGRAFICO FOTOGRAFANDO LA MANGIA...LONGA

Ai primi 3 classificati in premio una cena per due persone offerta dai ristoratori di Pontedera

REGOLAMENTO CONCORSO: Per la partecipazione al concorso è necessario inviare le foto (**al massimo 3 foto**) in formato digitale in buona risoluzione, all'indirizzo di posta elettronica: **mangialonga@comune.pontedera.pi.it** specificando nell'oggetto **"Concorso Fotografando la Mangia...longa 2026"e nella mail: Nome e Cognome, indirizzo, numero telefonico.**

Le foto devono rappresentare un qualsiasi aspetto e momento della Mangialonga: i partecipanti, i piatti, l'animazione, i tavoli, ecc. Non saranno tenute in considerazione le foto che rappresentano esclusivamente i paesaggi, dovrà essere sempre riconoscibile almeno un elemento che riconduce alla manifestazione.

In caso di foto dove sono ritratti minori è necessario accludere una dichiarazione liberatoria alla pubblicazione sui mezzi d'informazione.In caso contrario non saranno rese pubbliche.

Le foto in concorso potranno essere utilizzate dal Comune di Pontedera anche in successive occasioni per la promozione di propri eventi.

Le foto dovranno essere inviate entro il 31 MAGGIO 2026

Una commissione specialistica individuerà le migliori foto e sul sito web del Comune e a mezzo stampa saranno comunicati i vincitori.

Ai primi 3 classificati in PREMIO UNA CENA PER DUE PERSONE OFFERTA DAI RISTORATORI DI PONTEDERA.
Grano Vivo Pizzeria - Via Pisana n° 62
Ristorante Aeroscalo "da Brando" - Via Roma n° 8
Ristorante Le Sodole - Via delle Sodole n° 1

Realizzato con il contributo del Consiglio Regionale ai sensi della L.R. n. 10/2025



DOMENICA 17 MAGGIO 2026

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

1ª Tappa Centro Ippico Lo Scoiattolo Treggiaia

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 di additivi in fase di elaborazione e affinamento, a tutto vantaggio della salubrità, della digeribilità e del gusto. In degustazione tre must produttivi: Finocchiona Igp, Spalla toscana di suino Grigio e Spuma di Gota di Cinta Senese Dop.

• ***Degustazione eccellenze Macelleria Norcineria Centro Carni di Adriano Miniero Pontedera*** • I suini utilizzati dal Centro Carni sono della pregiata razza di Maiale Grigio Toscano e provengono da allevamenti virtuosi allo stato semibrado. La produzione dei salumi è svolta senza l'utilizzo di additivi con i tempi (più lunghi) di naturale stagionatura. In degustazione la Soppressata naturale e il Prosciutto crudo.

2ª Tappa Treggiaia

Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera Rossi giovani

• ***Ribollita toscana con cipolla Vernina selezione Agritalia Pontedera*** • Piatto di recupero simbolo della tradizione popolare toscana, cucinata magistralmente da Zanobini Fornacette, nato per mettere a profitto gli avanzi della madia e dell'orto. Si tratta infatti di una zuppa di pane raffermo con fagioli, ortaggi e verdure, riportata a nuova bollitura, quindi Ribollita. Servita con cipolla Vernina selezione Agritalia e olio EVO. Cipolla Vernina: gusto deciso, sapore forte, colore rosso intenso, è la tipica cipolla toscana. La selezione è dell'azienda Agritalia della famiglia Ribechini di Pontedera, centro di supporto per agricoltori e privati.

3ª Tappa Chiesa Madonna di Ripaia

• ***Degustazione olio evo Francesco Elter di Calci con pappa col pomodoro*** • Francesco Elter: Produttore virtuoso di olio biologico, Francesco Elter è custode di cultivar antiche che lui stesso ha contribuito a ricercare e valorizzare. A lui si deve il recupero del Trillo di Calci, varietà oggi protetta da un Presidio Slow Food. Grazie al frantoio aziendale, Elter, riduce al minimo i tempi dalla raccolta alla molitura con vantaggi sulla qualità dell'olio prodotto.

• ***Degustazione pappa col pomodoro - A cura di Zanobini Fornacette.*** • Pappa col pomodoro: altro splendido piatto della cucina popolare toscana basato sul recuro del pane secco con i pomodori maturi.

• ***Degustazione Insalata di farro realizzata dalla Macelleria Gastronomia Desideri Pontedera*** • Diventata con merito un punto di riferimento dellle famiglie pontederesi e non solo, questa Macelleria di qualita conquista gli appassionati della buona cucina con una gastronomia semplice, genuina e casalinga.

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. Azienda con Frantoio aziendale. Degustazione in purezza oli extravergini di Val di Lama.

• ***Degustazione Ginepraia Igt Toscana Rosso 2023 della Fattoria Uccelliera Crespina Lorenzana*** • Ginepraia è un importante vino rosso dal colore rubino intenso e dai profumi golosi di Ciliegia e frutti di bosco, leggermente balsamico di erba aromatica mediterranea. Nasce dall'unione del Sangiovese con il Petit Verdot. Buona la maturazione dei tannini e il corpo, snellito da piacevole freschezza.

• ***Degustazione pasta artigianale Martelli di Lari all'Amatriciana con petali del pregiato pecorino 1955 Edizione Limitata della 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. 1955 è un nuovo pecorino della Famiglia Busti particolarmente pregiato e realizzato in edizione limitata con una stagionatura di oltre 18 mesi. Il guanciale dell'Amatriciana è di suino Grigio fornito dalla macelleria Falaschi.

5ª Tappa Montecastello Piazza Malaspina

3° e 4° Banco assaggio vini provincia di Pisa curato da Fisar Delegazione Pontedera (Rossi affinati Doc - Terre di Pisa)

• ***Degustazione della trippa pontederese*** • la qualità della trippa è garantita dal fornitore, Macelleria Falaschi di San Miniato che lavora esclusivamente animali nazionali da allevamenti naturali e dalla sapiente preparazione di Zanobini Fornacette. Alla scoperta di una tradizione antica, la trippa pontederese, diversa dalla tradizionale fiorentina in quanto si realizza con l'ausilio di una piccola parte di macinato di manzo. Una fusione esaltante che non mancherà di stupire.

• ***Patate di Santa Maria a Monte*** fritte in padella a cura del ***Comitato Fiera dell'Assunta*** • La patata di Santa Maria a Monte è icona del territorio. A pasta gialla è rinomata per il sapore e la consistenza. Spettacolare è la frittura che avviene in un padellone gigante.

6ª Tappa Villa Torrigiani Malaspina Montecastello

• **Degustazione Birra Agricola Artigianale Poggio Rosso Peccioli**
Giovane azienda che ha entusiasmato gli appassionati della birra e che è riuscita ad avere riconoscimenti qualitativi di grande valore. Nel suo palmarès anche la vittoria ottenuta al Tuscany Food Awards. La materia prima è utilizzata senza nessun ausilio di conservanti e la trasformazione in birra avviene con impianti non industriali e di alta sostenibilità: alimentazione a biomassa e pannelli solari. Salubrità, digeribilità, gran sapore,spuma cremosa che non gonfia, sono note caratteriali che accomunano le tante varietà della produzione.

• ***I Giganti del Formaggio direttamente dai grandi interpreti dell'arte casearia pisana. Degustazione di 3 creazioni casearie della Famiglia Busti Acciaiolo Fauglia: Pecorino al polline di castagno- il Tre Latti Lari a caglio Vegetale- Pecorino Roncione a latte crudo*** • 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, orgoglio italiano al campionato del mondo dei formaggi (World Cheese Avards). 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. Pecorino con polline di Castagno: prodotto di qualità eccelsa della Famiglia Busti. Sapienza, creatività e tradizione si fondano per questo pecorino d'eccezione che intriga con note floreali. Pecorino Roncione: formaggio di grande qualità prodotto con il miglior latte fresco dell'azienda, lavorato a crudo per conservare la naturale flora microbica. Affinato nella grotta settecentresca di Roncione.

• ***Degustazione prodotti Cooperativa Agricola Sociale Casa Ilaria- Palaia- con il Miele dell'Apicoltura Cantini Elia*** • La Cooperativa Sociale Casa Ilaria è progetto multifunzionale di agricoltura sociale e accoglienza presso l'antica Badia di Carigi a Montefoscoli. Nasce in Memoria di suor Ilaria Meoli, medico missionario, con l'obiettivo di promuovere l'inclusione lavorativa e il benessere di persone con disabilità. I loro prodotti sono certificati Biologico. Il miele Cantini è artigianale di grande qualità, grazie alla purezza del pascolo delle api in zone incontaminate.

7ª Tappa 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 troviamo:Jabalì spumante brut di qualità rosè da uve Sangiovese, Villa Sole, Pinot Grigio (vera rarità in Toscana) dal colore ramato conferitogli dalle bucce in vinificazione, Le Fonticchie, profumatissimo Vermentino, Ros'è, fresco rosato da Sangiovese, Chianti e il top aziendale il superbo Supertuscan Helianthus, da uve selezionate di Sangiovese, Merlot e Syrah Super recensito l'elegante e sinuoso Baciamano, un "vero" Vin Santo da uva Trebbiano realizzato secondo l'antica tradizione toscana.

• ***Degustazione creazioni Pasticceria Fondemà di Debora Mangini Pontedera*** • Fondemà è la nota pasticceria nel centro di Pontedera della maestra pasticcera Debora Mangini. Estro, creatività e professionalità sono i segni distintivi della sua arte pasticcera, con un punto di forza sopra a tutto: la qualità.

• ***Degustazione gelato artigianale Gelateria Marianelli Pontedera*** • La produzione di questa gelateria è artigianale e senza l'ausilio di preparati semi lavorati, conservanti e additivi. Il gelato è preparato ogni giorno con pochi ingredienti semplici, freschi e di alta qualità che vengono miscelati nel proprio laboratorio con attento processo di lavorazione.

8ª Tappa Arrivo Parco Fluviale La Rotta

• ***Degustazione frati (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.

• ***Moscato d'Asti D.O.C.G. 2025 Fratelli Grimaldi Santo Stefano Belbo (Cn)*** • Vera eccellenza che nasce nel cuore della zona di produzione del Moscato d'Asti. Con una bollicina naturale che esalta l'incantevole aromaticità, è riconosciuta come una delle migliori espressioni dell'uva Moscato Bianco.

• ***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.

con il contributo di

CONAD Persone oltre le cose
ZANOBINI zanobinipasticceria.com
FISAR
GIUSTIAUTO PISA - CASCINA - PONTEDERA
publiset PUBBLICITÀ www.publiset.it
B.P.Laj
TERRE DI PISA NATURA TOSCANA
Busdraghi
GIMAR
GENERALI Agenzia Generale di Pontedera Piazza Nilde Iotti Agente Marco Volpi