



**Il Comune di Pontedera  
Organizza:**

**Primavera 2016**



# I Giovedì del Gusto



**Il meglio del territorio con l'esibizione**

**dell'arte professionale dei grandi chef di Pontedera**

## Ristorante La Pescaccia

Via delle Colline, 4 Pontedera tel. 0587/52384 costo 25€

Giovedì 5 Maggio ore 20,30



In collaborazione con Az. Agr.  
**F.lli Meazzini Crespina**  
**Chef Fiorella Bassoni**  
**maestra nell'arte della frittura**



Menù

*Fiori di zucca fritti ripieni al pesce azzurro e al pesce bianco su coulisse di pomodoro e salsa al basilico  
Tagliatelle verdi della casa in ragù di orata e ramerino  
Tempura e non solo, l'arte della frittura di chef Fiorella con pesce nostrale, carciofi ed altre primizie dell'orto Meazzini  
Torta al cioccolato e peperoncino in salsa di caramello al Recinaio*

Vini Az. Agr. **Sangervasio Palaia**

Interviene: Luca Tommasini

Spumante di qualità Sangervasio Rosa (sangiovese)  
Sangervasio Bianco Igt 2014  
Vin Santo "Recinaio" Doc 2004



## Ristorante Enoteca La Cantinetta Vini

Via Dante, 79/81 Pontedera tel. 0587.213510, costo 25€

Giovedì 12 Maggio ore 20,30



**Primavera a tavola**  
**Il virtuosismo stagionale del territorio con le ricette di Chef Maria Menegato**



Menù

*Sformatini dell'orto con schiacciata artigianale alle farine di grani antichi Floriddia  
Ricciarelle Foriddia in salsa di fave e cipollina con guanciale croccante e lamelle di pecorino  
Tonno del Chianti della casa con suino da allevamento brado di Palaia (macelleria Marianelli) con giardiniera di Maria e fagioli nostri all'olio extravergine Col di Conca  
Tiramisù con biscotti al Vin Santo di Badia*

**Fattoria Badia di Morrona Terricciola**

Interviene: Adolfo Benvenuti

Felciaio (vermentino) Igt 2015  
Chianti I Sodi del Paretaio Docg 2014  
Vin Santo Badia di Morrona Doc 2010



## Ristorante Verde Salvia

**Presso Le Sodole Country Resort & Golf**

Via delle Sodole, 1 Pontedera tel. 347.9337163 costo 30€

Giovedì 19 Maggio ore 20,30



*Allevamento Diego Stiaccini Pisa*

*Collabora Agritalia Pontedera*

*Sua maestà Chianina: vitello, vacca e toro con le ricette di chef Debora Latini*

Menù

*Chianina Igp: tartara al coltello, carpaccio e trippa frita  
Paccheri al ragù di toro e vacca di Chianina  
Tagliata di bistecca di vitello di Chianina  
Peposo di vacca Chianina alla Fornacina  
Semifreddo al miele con crumble di mandorle e cantuccio di Silvio*



Vini **Fattoria degli Azzoni Pontedera**

Interviene: Conte Aldobrando degli Azzoni Avogadro C.

Villa Sole (Pinot Grigio) Igt 2015  
Chianti Docg 2013  
Heliantus Igt 2011  
Vin Santo Baciamaio Doc 2008



## Ristorante cacioCavallo

Via Saffi, 39 Pontedera tel 0587.213670 costo 28€

Giovedì 26 Maggio ore 20,30



**Allevamento Guido Nenna Chianni**



*Eccellenza suina Cinta Senese con le ricette di chef Mariano Lisa*

Menù

*Il Maiale nell'orto: insalatina di Cinta all'olio agrumato di Nenna con crostino  
Fusilli al Ferretto della casa al ragù bianco di salsiccia di Cinta e friarielli  
Tagliata di scamerita di Cinta Senese Dop montata in creazione dello chef tra verdure e frutta  
Pre-dessert shock: caramelle al lardo di Cinta  
Dolci fantasie sensoriali di Mariano*

Vini **Tenuta di Ghizzano Peccioli**

Interviene: Contessa Ginevra Venerosi Pesciolini

Il Ghizzano Bianco Igt Costa Toscana 2015  
Il Ghizzano Rosso Igt Costa Toscana 2014  
Veneroso Doc Terre di Pisa 2012  
Passito San Germano Igt Costa Toscana 2013



Le serate saranno guidate dall'enogastronomo **Enrico Bimbi** insieme ai viticoltori coinvolti

La manifestazione volge alla promozione del territorio attraverso l'intervento delle sue eccellenze stagionali. Qualora la nostra terra negasse la reperibilità, alcuni prodotti possono essere sostituiti per garantire la massima qualità dell'offerta. Caffè sempre compreso nel costo della cena. Prenotazioni ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata