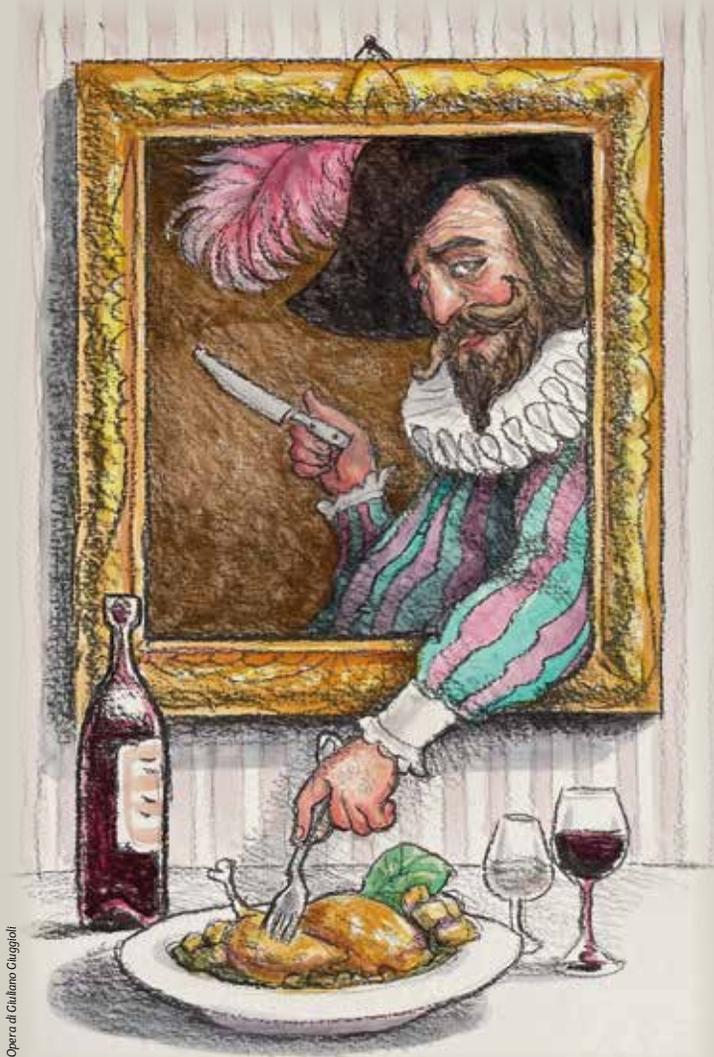


#GUSTIVALDERA
presenta

Arte con Gusto

Le eccellenze della Valdera incontrano l'Arte

II Edizione



Opera di Giuliano Ciuglioli



COMUNE DI
PONTEREDERA



11-12 | 18-19 NOVEMBRE 2023
PALP Palazzo Pretorio

Piazza Curtatone – PONTEDERA – dalle 16.30 alle 20.30

IN MOSTRA LA COLLEZIONE DI
Camillo e Roberto Ciabatti

www.comune.pontedera.pi.it - Info: 331.1542017

Valdera, un territorio che fa cultura

Quando si pensa a un territorio lo si pensa nella sua interezza. Ecco perché pensare Valdera e pensare Pontedera corrisponde a un esempio virtuoso, dove la coniugazione tra le diverse attività della vita quotidiana si accompagna perfettamente a una qualità della vita stessa che non può essere scissa da tutto quello che la circonda. Un effetto paradigmatico che, al di là di quello che ci ha donato la natura, abbiamo costruito negli anni e che, con grande forza, oggi portiamo avanti con orgoglio, in un insieme di vocazioni che “fanno” Valdera e rappresentano l’offerta intera di un territorio nel quale Pontedera è centrale.

Gusti Valdera, per la seconda volta organizzato presso i locali storici di Palp - Palazzo

Pretorio, vuole offrire una sintesi di tutto quello che è *terroir*, accostando alcune eccellenze eno-gastronomiche con linguaggi visivi di artisti locali molto noti, in un circuito di “grande bellezza” che fonda carattere e unicità. Perché l’arte dell’immagine e l’arte del gusto non possono essere separate e perché l’arte con gusto è l’emblema stesso di una manifestazione che richiama, a sua volta, la cultura che è uno dei grandi motori di sviluppo della Valdera. Quella cultura, ad ampio spettro, che risulta fondamentale per una zona capace di raccontare un pezzo di storia italiana.

I nostri punti di forza sono la passione con cui questo territorio vive la vita quotidiana, la forza delle nuove generazioni e la voglia di mettersi in discussione. Produrre eccellenze, mettere in rete le conoscenze, crescere insieme.



Matteo Franconi | Sindaco di Pontedera

Valdera

Collezioni



Ph bruniteam@virgilio.it

I Fratelli Ciabatti: Camillo e Roberto

Camillo e il fratello Roberto sono stati i proprietari della storica falegnameria di Via Rossini a Pontedera. Camillo, grande appassionato e conoscitore d'arte, ha collezionato un ingente numero di opere di autori italiani prediligendo soprattutto l'arte toscana. Ha promosso e sostenuto diversi artisti pontederesi.

Roberto oltre ad essere un abile artigiano fu un lupo di mare. Con la "Cocca" naufragò al largo delle Baleari negli anni '70 e in quell'occasione venne salvato dal re Juan Carlos di Spagna che lo ospitò sul suo yacht per diversi giorni. Ha conservato con grande cura il patrimonio artistico del fratello Camillo.

Nel 2022, pochi giorni prima della sua morte, ha espresso la volontà di donare parte della collezione al Comune di Pontedera.

telli

Collezione Camillo e Roberto Ciabatti

Donazione al Comune di Pontedera

La Donazione Camillo e Roberto Ciabatti

La donazione al Comune di Pontedera delle opere facenti parte della collezione di Camillo e Roberto Ciabatti, da parte dell'erede Sonia Gori, fa seguito alla precisa volontà espressa dai fratelli Ciabatti di arricchire l'ingente raccolta posseduta da questa amministrazione.

Il corpus della collezione si compone di 45 opere tra dipinti e grafica eseguite da artisti del '900 di differente formazione che si muovono all'interno degli spazi consueti della pittura e della scultura, riaffermando il valore dell'arte come processo cognitivo in cui entrano in rapporto ragione e sentimento, indagine, ricerca e creatività.

La raccolta offre un quadro assai esauriente della cultura artistica dal 1945 al 1980.

Tra gli artisti si distinguono figure di primo piano di livello nazionale e internazionale, come Otello Cirri, Remo Brindisi, Enzo Faraoni, Ennio Morlotti, Ernesto Treccani, Christian De Moor, Lucien Delarue capaci di riassumere organicamente e con sguardo ampio il secondo Novecento nel quadro di un approfondimento delle diverse e contrastanti correnti artistiche. Personalità che operano principalmente nell'ambito della figuratività, sebbene siano presenti delle incursioni, di notevole efficacia, all'interno di zone culturali più vicine all'astrattismo.

La raccolta del Comune di Pontedera

La raccolta delle opere possedute dal Comune di Pontedera deriva in massima parte dal Premio Città di Pontedera istituito dall'amministrazione nel 1948 dietro l'impulso di personalità artistiche e critici d'arte tra cui vero elemento propulsore fu Dino Carlesi. Nel tempo la collezione si è notevolmente ampliata grazie ai gesti di straordinaria liberalità da parte degli artisti che hanno tenuto mostre in città o collaborato a interventi di arte ambientale. Le opere entrate a far parte del patrimonio comunale attraversano e intrecciano i movimenti che hanno segnato il percorso dell'arte, non solo italiana, ma internazionale nella seconda metà del Novecento fino ai nostri giorni.

L'intenzione dell'Ente è quella di mettere a disposizione della comunità la propria raccolta e stimolare ulteriori iniziative culturali in un percorso di crescita storico-artistico.

La mostra Arte in Villa. 1948 nascita di una collezione e l'esposizione delle opere del Prof. Bernacchi, donate dalle eredi, nell'atrio comunale sono alcune testimonianze della precisa volontà del Comune di valorizzare il patrimonio pubblico favorendo e accrescendo la conoscibilità dei beni posseduti.

...“un vero intenditore non beve vino, degusta segreti”...

Salvador Dali

La Delegazione FISAR PONTEDERA VALDERA, nata nel 1972, ha oltre 50 anni di vita e ha sempre portato avanti la promozione della cultura enoica locale, italiana ed estera. attraverso le più svariate attività nel territorio operando in stretto contatto con le Amministrazioni locali, cantine ed operatori enogastronomici.

L'associazione è sempre impegnata in diverse attività, che vanno dall'organizzazione di Corsi per Sommelier con certificazione finale a lezioni di approfondimento specifiche, visite nelle cantine, con particolare attenzione al territorio, incontri con i produttori locali, organizzazione di serate di degustazione a tema, cene conviviali e servizi di sommelier per chiunque ne faccia richiesta.

Siamo ben lieti di mettere a frutto la nostra esperienza e professionalità. La nostra Delegazione vanta due vincitori del concorso come miglior sommelier dell'anno, diversi docenti che operano per l'associazione nazionale, direttori di corso che si dedicano alla didattica nella delegazione ed una bella squadra di sommelier attivi.

Il Consiglio di Delegazione ed i soci credono fermamente che far parte di un'associazione di questo tipo comporti impegno nelle attività e nella professione, ma la gratificazione è nella riuscita di ciò che organizziamo e realizziamo.

Federico Fiaschi | Delegato FISAR Pontedera



Flor-arte

FLOR-ARTE

“Il palcoscenico non è solo un mondo a parte, è una miriade di mondi, ed è in quei mondi che un uomo può avere tutto quello che immagina, se solo lui crede in ciò che vede.”

Kathe Koj, scrittrice

La scenografia applicata all'evento è l'insieme degli elementi visivi che creano l'ambientazione e l'allestimento ne valorizza il modo in cui si presenta.

Lo spazio infatti è una forma troppo complessa per lasciarla a sé stessa; va ordinato, predisposto, organizzato così che le persone possano abitarlo e viverlo al meglio; va pensato, disegnato, ragionato: tutto deve avere una coerenza di pensiero e di progettualità.

#GUSTIVALDERA presenta Letizia Giangrandi l'art director e professionista del floral designer, un'onda vigorosa, una donna che ha trovato nel floral designer il suo linguaggio espressivo, realizzando con il suo studio e la sua raffinata ricerca un allestimento di successo proponendo una scenografia legata alla natura, alla terra, al territorio come bene e preziosità. Un percorso nella natura che diventa artistico con le opere degli artisti e delle eccellenze enogastronomiche.

Una passeggiata naturalistica che si fa percorso d'arte, nel rispetto, nella

salvaguardia e nella valorizzazione di un ambiente naturale straordinario e unico. Un connubio perfetto e raro che unisce arte e bellezza a una natura e ad un paesaggio.

Letizia Giangrandi ci coinvolge con una proposta artistica open air che unisce la natura al territorio in un Percorso alla scoperta delle sue caratteristiche.

Le colture agrarie faranno da paesaggio, espressione del legame indissolubile tra uomo e territorio, recupero di un passato contadino, ricco di fascino e tradizioni che dalla terra giungono alla tavola.

Una riflessione sul verde che animerà le sale del PALP con la riproduzione di boschi, cespugli e stivali di gomma che per l'occasione saranno trasformati in vasi.



Letizia Giangrandi FLORAL DESIGN
P.zza Caduti Divisione Cefalonia,
Acqui e Corfù, 20 A/B/C – Pontedera (PI)
info@letiziagiangrandi.it
www.letiziagiangrandi.it



DESIDERI DAL 1958
MACELLERIA E PASSIONE GOURMET

Bontà, qualità e artigianalità dal 1958. Presso il negozio a Pontedera, Marco propone carne di provenienza locale e tagli più ricercati, salumi artigianali, vino, prodotti gourmet e scatole regalo enogastronomiche promuovendo le eccellenze locali leader nel settore.

La lavorazione avviene nel rispetto della tradizione toscana ed è esclusivamente di tipo artigianale, senza l'uso di conservanti. Ogni giorno nella loro cucina vengono preparate molte pietanze a base di carne selezionata e materie prime di prima qualità. Vitello Concio Pontederese, Spalla Cotta Artigianale, salsicce, soppressata, guanciaie, pancetta, mallegato e fegatelli, sono solo alcune delle perle produttive.

DESIDERI dal 1958
Via Tosco Romagnola, 212/D
Pontedera
Tel. 0587 212250
marco.desideri@aol.com



1975
olio su tela
misure: 50x70



1970/1975 ca
olio su tela
misure: 60x70

L'Azienda agricola degli Azzoni Avogadro affonda le sue radici in una lunga tradizione agricola. È la classica fattoria toscana che coniuga l'utilizzo di moderne tecnologie di produzione e di vinificazione con il rispetto della tradizione e della natura attraverso un percorso di ricerca della sostenibilità, nella consapevolezza che la qualità del vino non può che discernere dalla tutela del territorio, della vite e del suo frutto.

Tra le sue principali produzioni abbiamo Chianti DOCG, Helianthus IGT Toscana (Blend di Sangiovese, Merlot e Syrah), Le Fonticchie IGT Toscana Vermentino, Villa Sole IGT Toscana Pinot Grigio, Rosé IGT Toscana Rosato, Baciamaio Vin Santo del Chianti DOC.



DEGLI AZZONI AVOGADRO

DEGLI AZZONI AVOGADRO
Via Capecchi 74
La Rotta (PI)
Tel. 0587.484818
info@adegliazzoni.eu



1975
unigrafica
misure: 28x40

1970/1975 ca
misure: 60x80



GIOVANNI AIELLO



*Azienda Agricola
Val di Lama*

L'Azienda Agricola VAL DI LAMA nasce nel lontano 1980 ad opera degli attuali proprietari. Inizialmente i terreni e gli annessi erano in stato di degrado, ma grazie all'attenta opera di ristrutturazione e riqualificazione del territorio è stato possibile fondare una delle aziende agricole più importanti della zona. Il rispetto della tradizione rimane al primo posto nell'elenco delle priorità, perché è da lì che proviene la qualità dell'olio extravergine prodotto.

Gli ulivi, infatti, sono alimentati non solo dalla calda atmosfera mediterranea, ma anche dal patrimonio di conoscenze che i proprietari hanno appreso nel tempo.

L'Azienda Agricola VAL DI LAMA produce una serie di fruttati molto apprezzati sul mercato italiano e non solo. Questi fruttati, molto diversi fra loro, possono essere abbinati a qualsiasi cibo.

AZIENDA AGRICOLA
VAL DI LAMA
Via Val di Lama,
Montecastello
56025 Pontedera – (PI)
Tel./Fax 0587 420680
Cell. 328 3674730
r.signorini@valdilama.it



Disegno originale
pastello su carta
misure: 50x70

GENNARO

Disegno originale
pastello su carta
misure: 50x70



STRAZZULLO



La Spinetta nasce negli anni '70 in Piemonte con la famiglia Rivetti, artigiani di Moscato, Barbera e Nebbiolo. Solo nel 2001 i fratelli Carlo, Bruno e Giorgio Rivetti, spinti dalla voglia di misurarsi con territori e vitigni diversi, volgono lo sguardo alla Toscana dando vita a Casanova della Spinetta. Si impegnano a rispettare il legame tra l'uva, in questo caso il Sangiovese, e il suo territorio d'origine, ma senza mai perdere la tradizionale eleganza nordica.

La vasta gamma di prodotti comprende Toscana Vermentino (100% Vermentino), Rosé di Casanova (50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile), Nero di Casanova (100% Sangiovese), Gentile di Casanova (100% Prugnolo Gentile), Colorino di Casanova (100% Colorino), Chianti Casanova Riserva (100% Sangiovese), Sassentino Riserva Speciale (100% Sangiovese), Sezzana Riserva Speciale (100% Sangiovese).



CASANOVA DELLA SPINETTA
Via Provinciale Terricciolare, 2A



Loc. Casanova – 56030 Terricciola (PI)

Tel. +39 347 8403603 – mirko@la-spinetta.com
toscana@la-spinetta.com – www.la-spinetta.com



 **LIQUORERIA MEINI**
CASA FONDATA NEL 1874

LIQUORIFICIO MEINI – CASA FONDATA NEL 1874

Liquoreria Meini rinomata in tutta la provincia di Pisa, è situata a Lari, un paese immerso nella campagna pisana noto fin dal Rinascimento per i suoi frutti ed è specializzata nella produzione e nella vendita di liquori e distillati. La fabbrica è stata fondata nel 1874 e per via discendente è stata gestita da Ugo, pronipote del fondatore e attualmente dalla moglie Elena Becucci.

La Liquoreria Meini è una azienda artigiana da sempre caratterizzata dalla genuinità dei prodotti e dalla loro elevata qualità. Produce liquori noti come Amaro M74, Festa di Ciliegie e il Ponce alla Livornese.

LIQUORERIA MEINI
Via Belvedere, 31
Casciana Terme Lari
tel. 0587.685122
cell. 351.9376553
info@liquoreriameini.it



Litografia a colori su carta
tiratura 100/100 firma originale
misure: 35x50

REMO BRINDISI

L'azienda Fattoria Uccelliera è nata a fine anni '60 dalla passione per la campagna ed i boschi di Antonio Bulleri e Maria Elena Poggianti. Il nome della Fattoria deriva dal toponimo catastale di una delle colline che la compongono, la quale porta il nome UCCELLIERA per il motivo che, già in epoca medievale, su di essa c'era impiantata un'uccellanda. Infatti nelle immediate vicinanze si riscontrava una continua ed abbondante presenza di uccelli di ogni tipo nelle varie epoche di migrazione: tortore, gruccioni, averle, tordi, merli, cesene, storni, fringuelli, zigoli, passeri, cuculi, colombacci, ecc... Molte di queste varietà sono nidificanti tuttora. Oggi lavorano in azienda due generazioni e la terza ha già iniziato a dare il suo gradito contributo nella stagione extrascolastica. Ciò che caratterizza la tenuta collinare (i famosi "Poggi"), oltre ai vigneti e agli oliveti – anche centenari – sono i boschi d'alto fusto, gli estesi impianti di Populus Alba e gli spazi a seminativo, coltivati in modo estensivo e destinati principalmente a mettere a disposizione della fauna un ambiente naturale ma anche ricco.

Produzione vino bianco e rosso, tradizionale Vin Santo, e Olio Extra Vergine di Oliva.



FATTORIA
UCCELLIERA



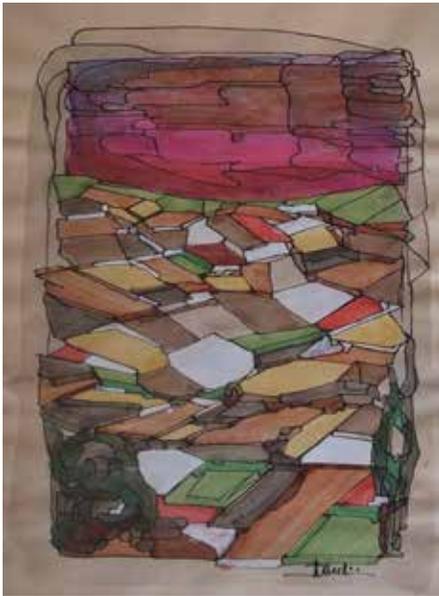
FATTORIA UCCELLIERA
Via Roncione, 9
56042 Crespina Lorenzana (Pisa)
Tel. 050 662747



Paesaggio monte...
olio su tela
misure: 40x80

GIANCARLO GUERRAZZI

STEFANO



Tecnica mista su carta
misure: 21x28



Tecnica mista su carta
misure: 20x30



ANGIOLINI IL SUBLIME DEL CACAO
Corso Matteotti
56025 Pontedera (PI)
Tel. 340.3378640
info@angiolinioccolato.it

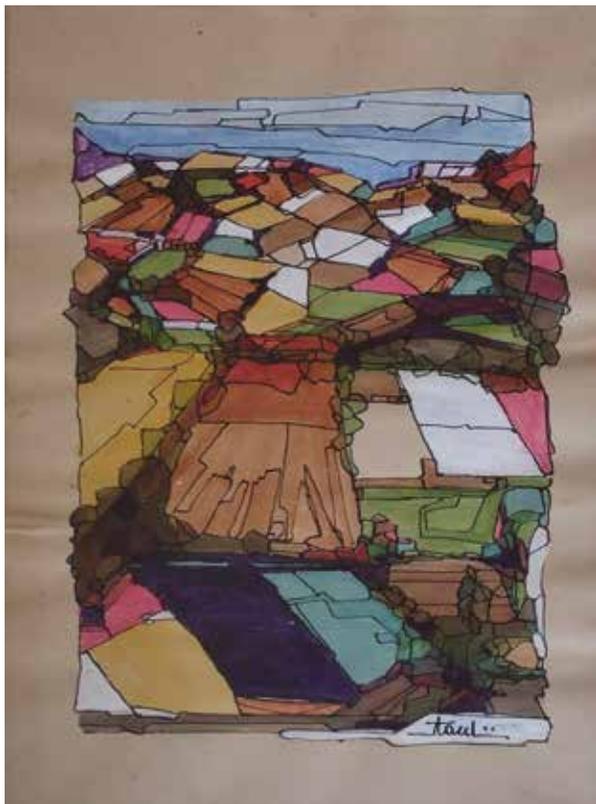
La creazione dei prodotti è interamente affidata alle sapienti mani del mastro cioccolatiere Giovanni Angiolini.

Ogni tavoletta, ogni pralina, ogni soggetto sono frutto dell'unione tra le migliori materie prime, ricercate e selezionate attraverso la filiera del Fair Trade, e le conoscenze acquisite nella carriera lavorativa.

Oggi Giovanni ha creato il suo cioccolato, partendo dalle cabosse per ottenere un cioccolato eccellente al punto da poterlo definire il sublime.

La vasta gamma di prodotti comprende tavolette, praline, ensemble, pasticceria, ruby e produzioni artistiche.

STACCHINI



Tecnica mista su carta
misure: 21x28



LA CITTADELLA
~ CAFFÈ ~

1965



Caffè e Toscana, amore dai gusti intensi ...

La Cittadella caffè è una torrefazione storica fondata nel 1965 a Pontedera. Prende il nome dall'antica fortezza del porto mediceo di Pisa dove ai tempi delle quattro Repubbliche Marinare arrivavano ingenti carichi dal "nuovo" mondo.

La torrefazione, altamente automatizzata, crea pregiate miscele di caffè con uno standard di qualità elevato e servizi su misura per clienti sia in Toscana che all'Estero. Le nostre miscele di caffè Cittadella, Super, Anniversary nascono utilizzando le migliori qualità di arabica e robusta provenienti da tutto il mondo.

LA CITTADELLA Spa
Via Tosco Romagnola Est, 239B
56025 Pontedera (PI) – Tel. 0587 483248
lacittadella@lacittadella.com
<https://linktr.ee/lacittadellacaffe>



FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAUGLIA PISA ITALIA

Il Caseificio Busti nasce nel 1955 da Alessandro e Remo Busti, pastori originari della Garfagnana che hanno tramandato la loro preziosa tradizione a Stefano e ai suoi figli. Oggi l'Azienda è fiera di presentare una vasta gamma di pecorini ottenuti mantenendo inalterate le tecniche tradizionali, con una costante ricerca di materie prime di alta qualità e valorizzazione del territorio.

La produzione si concentra prevalentemente sui pecorini. Il latte viene raccolto in tutta Toscana, comprese zone di eccellenza quali Siena, la Maremma, Pienza e la Val D'Orcia. Le oltre 60 referenze prodotte racchiudono formaggi freschi e stagionati, affinati in grotta, aromatizzati, biologici con caglio vegetale o a latte crudo, tutti da assaggiare!

BUSTI FORMAGGI S.p.A.

Via G. Marconi 13 A/B - 56043 Acciaio di Fauglia (PI)
Tel. 050 650565 – info@caseificiobusti.it
www.caseificiobusti.it – www.bustistore.it



IlCaseificioBusti



caseificiobusti

GIOACCHINO CALLONI



1972

olio su tavola
misure: 40x50

UNA FAMIGLIA DI PASTAI,
NEL CUORE DELLA TOSCANA.

Nell'antico paese di Lari, all'interno del Castello, c'è un grande palazzo dipinto di giallo.

È il piccolo Pastificio Famiglia Martelli: artigiano nello spirito, tradizionale nella sostanza, non un'industria silenziosa con linee veloci e corridoi deserti, ma l'ultimo, vero pastificio tradizionale. Un mondo fatto di tempi lenti, macchinari d'epoca e artigiani all'opera, impegnati a impastare, tagliare, essiccare una delle migliori paste italiane.

Qui, tra gesti lenti e macchinari d'epoca, nasce una pasta di semola 100% artigianale.

Pasta di semola vari formati.



martelli
famiglia di pastai®
dal 1926

FAMIGLIA MARTELLI
Via dei Pastifici, 3
56035 LARI (PI)
Tel. 0587 684238



1945
Acquarello su carta
misure: 35x47

UGOLINO



TORRE A CENAIA

ANTICA TENUTA **PITTI**

A Torre a Cenaia puoi vivere l'esperienza di una Tenuta millenaria, con i suoi 500 ettari di campagna toscana incontaminata dove il tempo sembra essersi fermato. Pitti Wine è il felice risultato della vincente simbiosi fra tradizione e innovazione.

La famiglia Coppini si avvale della preziosa collaborazione con l'enologa Graziana Grassini, la quale da anni segue con passione e continuità gli oltre 30 ettari di vigneto specializzato.

Vino biologico Robert Pitti
(<https://www.torreacenaia.it/i-nostri-vini/>)

TORRE A CENAIA
Via Livornese, 55
56040 Cenaia (PI)
Tel. 050 643739
 320 7408568
info@torreacenaia.it

J63

JULIA SESSANTATRE
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA



1973
olio su faesite
misure: 14,5x20

MASANIELLO



1970
olio su tela
misure: 50x70



AZIENDA AGRICOLA CROCO E SMILACE

Con massimo rispetto della natura, coltiviamo zafferano, erbe aromatiche, frutta e verdura. Fantasia, voglia di sperimentare, desiderio di diffondere la conoscenza delle proprietà delle nostre piante ci hanno portati alla decisione di rielaborarle in prodotti finiti, dei piccoli concentrati di gusto e salubrità.



LUSCHI

AZIENDA AGRICOLA
CROCO E SMILACE
Via Elsa, 1
San Miniato (PI)
Tel. 377.9565228
www.crocoesmilace.it



La Tenuta Podernovo è uno splendido poggio vitato nel comune di Terricciola. In questi luoghi ricchi di bellezza e tradizione la famiglia Lunelli ha individuato la patria ideale di rossi di grande pregio. Un incantevole equilibrio di terra e di vigneti, di cielo e di colori che la famiglia Lunelli ha scelto di assecondare sposando i principi del biologico. La Tenuta ha infatti intrapreso la strada della conversione nel 2009, ottenendo la certificazione biologica nel 2012.

I vini prodotti nella Tenuta Podernovo, con la collaborazione di Luca D'Attoma, enologo di indiscussa esperienza, sono: "Aliotto", da uve Sangiovese, Cabernet, merlot ed altre locali; "Teuto", splendida fusione del Sangiovese con i bordolesi Merlot e Cabernet; Solenida, frutto di ricerca e di attenta selezione è l'espressione in purezza del Sangiovese; Auritea, vino di grande spessore, eleganza e intensità, mono-varietale di Cabernet Franc.

TENUTE LUNELLI PODERNOVO

Via Podernovo, 13 – 56030 Terricciola (PI)

Tel. 0587 656040 – podernovo@tenutelunelli.it

www.tenutelunelli.it

CHRISTIAN



1978
gouache su carta
misure: 30x40

1978
gouache su carta
misure: 26x36



DE MOOR



1971
gouache su carta
misure: 21x26

Mo
Morelli
TUSCANY
PASTA 1860

L'Antico Pastificio Morelli 1860 autentico interprete della tradizione pastaia Toscana. Portato avanti dai fratelli Morelli Lucia, Antonio e Marco, propone oggi una pasta diversa per materia prima ,gusto e forma.

I Morelli utilizzando semole di grano duro italiano e toscano, impastando lentamente, trafilando con stampi di bronzo, stendono ancora oggi la pasta a mano su telai, essiccandola a bassa temperatura.

Le paste proposte sono tante come la pasta al germe di grano, di cui siamo oggi gli unici produttori, le tipicità regionali, la pasta all'uovo, le paste integrali biologiche, le paste 100% legumi, le paste senza glutine biologiche, le paste monogusto, le paste multicolore e tanti articoli regalo.



PASTIFICIO MORELLI
Via San Francesco -San Romano (PI)
cell. 346 1895239
www.ristorantemo.it
www.pastamorelli.it

Il Pastificio Caponi è un pastificio artigianale toscano, che produce pasta all'uovo essiccata dal 1953.

L'azienda produce esclusivamente pasta laminata, seguendo un ciclo di lavorazione quasi interamente manuale ed effettuando una meticolosa ricerca delle materie prime. Il Pastificio Caponi porta avanti da oltre cinquant'anni un ciclo di lavorazione il più simile possibile a quello della pasta fatta in casa, per questo motivo non possono produrre quantitativi industriali ed i prodotti sono destinati ad una clientela di nicchia, amante del buon cibo e della tradizione culinaria italiana. L'intento è quello di portare avanti la tradizione che caratterizza il ciclo di produzione ma con un tocco di modernità, attraverso design innovativo e confezioni accattivanti.

Pasta all'uovo formati vari, pasta glute free formati vari, chitarre e maltagliati di grano duro.



CAPONI
TUSCANY

PASTIFICIO CAPONI srl
Via della Virgola 14/16/18
56025 Pontedera (PI)
Carpita Sonia 335 6925863
Pasqualetti Federico 335 8144894
info@pastificiocaponi.it
info@pastacaponi.it



1978
gouache su carta
misure: 20x24

MANNUCCI



1978
tecnica mista su carta
misure: 20x24



J63

JULIA SESSANTATRE
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

Birra Agricola Artigianale Toscana è una grande realtà agricola sempre più mirata ad offrire un'esperienza a 360°. L'orzo da cui si ottiene il malto è coltivato nei campi della Tenuta Torre a Cenaia. L'impostazione di base della produzione J63 si ispira allo stile belga sul quale si innestano i caratteri specifici apportati dall'utilizzo di materie prime del nostro territorio.

Birra Agricola Artigianale J63
<https://www.j63.it/birre/>



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**

TORRE A CENAIA
Via Livornese, 55 – 56040 Cenaia (PI)
Tel. 050 643739 – ☎ 320 7408568
info@torreacenaia.it



Arcenni Tuscany cura l'intera filiera della chiocciola, allevando chiocciole Helix Aspersa Muller esclusivamente con metodo a ciclo naturale completo all'aperto. Oltre all'attività di allevamento, di raccolta e spurgatura delle chioccioline, produce una serie di trasformati a base di chiocciola con l'obiettivo di portare in tavola prodotti dal sapore genuino ed autentico, frutto di una produzione artigianale di alta qualità, made in Tuscany.

L'Azienda produce chioccioline e una vasta gamma di prodotti trasformati a base di chioccioline.

ARCENNI SOCIETÀ AGRICOLA Srl
Via della fila, 58
56033 Capannoli (PI)
Antonia 338 8675094
Mariliana 338 1910410

 arcenni  arcennituscany



1965/1970 ca
olio su tavola
misure: 20x25



VARRAMISTA



Varramista racchiude storia e modernità, uno scrigno per il Syrah in Toscana da 30 anni. Nei secoli si è tramandata la cultura del vino a Varramista. La coltivazione della vite ha premiato due varietà, il Sangiovese e la Syrah, eletta a vitigno principale e d'eccellenza.

Da queste due varietà prendono vita i vini pregiati di Varramista, che possono essere degustati e acquistati direttamente all'interno della tenuta. La superficie dei vigneti è molto contenuta a vantaggio della qualità: la cura che viene riservata a ogni pianta è assoluta. Una dedizione nel tempo, dal germoglio al grappolo, che trova la sua espressione di qualità nella raccolta, che avviene seguendo un'attenta selezione dei chicchi.

L'Azienda produce una ampia gamma di vino, olio e distillati.

FATTORIA VARRAMISTA S.p.a.
Via Ricavo – Varramista
56020 Montopoli V/A (PI)
tel. 0571 44711 – fax 0571447216
mob. 339 3669639 – www.varramista.it



Olio su cartone
misure: 15,5x20,5

G. BALDUCCI

Situata nel cuore della campagna toscana, al centro della strada del vino delle colline pisane si trova l'Azienda Vallorsi, che nasce nel 1966 da un'idea di Mario Bibbiani, il quale con i figli Sergio e Stefano ha saputo costruire una delle Aziende Vinicole più prestigiose della Toscana. L'Azienda Vallorsi, adesso gestita dai figli e i nipoti di Mario, è sinonimo di genuinità e freschezza, caratteristiche perseguite nel rispetto dell'ambiente e della qualità. L'azienda con i suoi sei appartamenti è anche un confortevole



Vallorsi

azienda agricola

e spazioso Agriturismo, ideale per un soggiorno nel quale godere in relax il fascino della natura che lo circonda. La forza dell'azienda, oltre alla posizione strategica, si trova nel piacere e nella serenità della conduzione familiare, che sarà pronta a farvi assaporare l'ospitalità e l'alta qualità dei loro vini.

AZIENDA VALLORSI
Via della cascina 19
56030 Terricciola (PI)
Tel. 0587 658470
Cell. 340 7773372
info@vallorsi.it
www.vallorsi.it

Nella gamma ricca e articolata si distinguono Cerroni 2021 bianco igt, Malverzana 2021 Vermentino toscana igt, Nestore 2021 Sauvignon blanc toscana igt, I Giocatori di carte 2019 Chianti superiore docg, Argante 2017 Terre di Pisa Sangiovese doc, San Bartolomeo 2017 Terre di Pisa rosso doc.

1960/1965 ca
olio su tela
misure: 50x60



**ELISA TAFFIORELLI
BOTTÉRO**

UGOLINO DA BELLUNO



1976
litografia a colori su carta
tiratura 60/95 firma originale
misure: 36x52



Azienda Biologica con Frantoio aziendale produttrice di Olio Extra Vergine di Oliva nel cuore dei Monti Pisani. Nata nel 2011 dall'idea di coniugare l'Olivicoltura con lo Sviluppo del Territorio, cercando di valorizzare un prodotto di eccellenza come l'Olio extra vergine di Oliva attraverso le sue caratteristiche e la sua storia. Da queste premesse, la ricerca continua di nuove tecniche di coltivazione sostenibili per l'ambiente e nuove tecniche di produzione per esaltare la qualità degli extra vergini e le varietà da cui derivano.

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
ELTER FRANCESCO
Via di Val di Vico
Calci- Pi
cell. 329.6764814
info@agrielter.com

*Testa bassa e pedalare
Stai un passo indietro ma
dimostra sempre ciò che
sai fare*



Fondemà

CAFFETTERIA · PASTICCERIA

DI DEBORA MANGINI

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 pasticcerica, è il sogno che si realizza, la passione che diventa lavoro. Estro, creatività e professionalità sono i segni distintivi della sua arte pasticcerica, con un punto di forza sopra a tutto: la qualità!



FONDEMÀ

Piazza Caduti di Cefalonia e Corfù, 5
Pontedera (PI)
Cell. 353.3894528
info@pasticceriafondema.com

ANTONIO BUENO



1980 ca
litografia a colori su carta
tiratura 123/175 firma originale
misure: 45x60

La Tenuta di Ghizzano è una delle aziende agricole più antiche del territorio e, al contempo, anche una delle più innovative; Completamente **BIOLOGICA** e **BIODINAMICA** conta oggi circa 280 Ettari, di cui 18 a vigneto, 15 a oliveto, 100 ettari a colture cerealicole e 150 tra boschi e pioppete offrendo, così, qualità, autenticità e biodiversità.

La Tenuta di Ghizzano è da molti anni impegnata in prima linea a contribuire alla promozione del proprio territorio di riferimento e crede da sempre che la collaborazione con altri produttori e con le istituzioni sia un'azione responsabile e imprescindibile per una crescita consapevole e costruttiva



TENUTA DI GHIZZANO

*Venerosi Pesciolini*³

l'obiettivo di dare vita a vini sempre più identitari, espressione fedele della natura e del suo equilibrio, troviamo due monovarietali affinati in

anfore di cocciopesto: il rosso da uve Sangiovese e il Bianco da uve Vermentino. Entrambi con produzione limitata.

La filosofia produttiva della tenuta di Ghizzano è quella di offrire al mercato prodotti di altissima qualità rispettando le espressioni che il Vino, l'Olio e i Frutti possono dare in questo territorio. Tra i suoi pregiati vini si annovera il Veneroso d.o.c. terre di Pisa, il Nambrot i.g.t., il San Germano i.g.t., Ghizzano i.g.t., il Ghizzano Bianco i.g.t. Ultimi nati grazie alla realizzazione del progetto Mimesi, da lunga ricerca e sperimentazione con

TENUTA DI GHIZZANO
Via della Chiesa, 4
56037 Ghizzano di Peccioli (PI)
Tel. 0587 630096
Fax 0587 630162
info@tenutadighizzano.com



1960/1970 ca
litografia su carta
tiratura 33/99 firma originale
misure: 62x48

ENNIO MORLOTTI



La Casina

La lavorazione del miele è ancora fatta come una volta seguendo la lavorazione artigianale, il particolare habitat dove sono poste le arnie, immerse ne boschi incontaminati e lontano da centri abitati, conferisce al miele il sapore inconfondibile dei luoghi.

AZIENDA AGRICOLA LA CASINA
Via Capecchi, 7 – Loc. La Rotta – Pontedera
Michele Discenza cell. 338-3656465
lacasinadimichele.blogspot.com

L'Azienda produce miele di acacia, millefiori, bosco e melata, sulla, girasole, castagno; polline; propoli; pappa reale; crema miele nocciole e cacao.

Stampa/firma
misure: 24,5x32



**LUCIEN
DELARUE**

ERNESTO TRECCANI



Litografia su carta
tiratura 92/150 firma originale
misure: 11,5x13



BADIA DI MORRONA

Badia di Morrone può contare su una tenuta di 600 ettari, in cui boschi di cipressi, lecci e querce lasciano spazio a 40 ettari di uliveti e, soprattutto, a 110 ettari di vigne che risalgono i dolci pendii. È proprio in questa zona della tenuta che la famiglia Gaslini Alberti trovò i primi vigneti, testimoni di una viticoltura storica e radicata nel territorio. Negli anni '90 Duccio Gaslini Alberti ha dato una svolta qualitativa alla produzione vinicola individuando i cloni, la densità di impianto e i sistemi di allevamento ideali per creare espressioni del territorio autentiche e di alta qualità. Il risultato di queste ricerche è oggi sotto i nostri occhi: sul fronte delle uve rosse, nettamente predominanti nella tenuta, il Sangiovese ha un ruolo di primo piano, mentre alcune parcelle sono state destinate anche a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. È presente anche un altro vitigno rosso autoctono, il Canaiolo, impiegato in uvaggio per la sua forza cromatica. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca, Vermentino e Chardonnay sono le più significative.

Nella gamma, ricca e articolata, si distinguono tre vini rossi identitari, che raccolgono la summa della ricerca e della qualità di Badia di Morrone: il taglio bordolese N°Antia, il monovarietale Sangiovese Vigna Alta e il blend Syrah, Sangiovese, Merlot Taneto. A seguire due Chianti e una serie di vini giovani in grado di raccontare note fresche del Terroir, compreso due bianchi: Vermentino Felciaio e il blend da Chardonnay e Viognier La Suvera.

TENUTA BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6 – 56030 Terricciola – Pisa
Tel. 0587-658505 – clienti@badiadimorrone.it



USIGLIAN DEL VESCOVO

L'origine della Tenuta Usiglian del Vescovo risale al medioevo. La prima produzione di vino risale al 1083, quando il Vescovo di Lucca ordinò di piantare viti nella Corte del feudo di Usigliano, per officiare messa. L'azienda agraria attuale svolge le proprie attività nei locali moderni, mantenendo la barraccaia e la sala di rappresentanza negli antichi edifici medievali. Si estende su circa 160 ettari dei quali 25 di vigneti su cui sorgono vigne di Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Petit verdot, Chardonnay e Viognier e 15 ettari di oliveti. Il suolo unico e la vicinanza al mar Tirreno rendono l'ambiente ottimale per la viticoltura. Le viti godono qui di condizioni particolari che conferiscono ai vini unicità ed eccezionale sapidità e freschezza. La cantina si propone come un mix accurato tra tecnologie innovative e sapere antico.

Tre le sue principali produzioni abbiamo: il Barbiglione, MilleEottantatre, Chianti Superiore, Mora del Roveto, il metodo classico, il Bruvè, il Ginestraio.

SOCIETÀ AGRICOLA USIGLIAN DEL VESCOVO
Località Usigliano – 56036 Palaia (PI)
Tel. 0587 468000

1980

tecnica: serigrafia su carta, tiratura 14/30

firma originale

misure: 28x37,5



GIOVANNI



CENTRO CARNI
ADRIANO



Il Centro Carni Adriano utilizza carni selezionate del territorio toscano. I suini lavorati sono della pregiata razza di Maiale Grigio Toscano e provengono esclusivamente da aziende virtuose che attuano l'allevamento brado o semibrado. I tagli di carne sono innovativi per esaltarne le proprietà e i salumi vengono prodotti senza l'utilizzo di additivi, rispettando i tempi (più lunghi) di naturale stagionatura.

Fiore all'occhiello della nostra produzione norcina è il Prosciutto Artigianale Toscano che, grazie alla grande qualità della materia prima, ha tra le sue proprietà un grasso cremoso ed un profumo intenso e persistente. Lavoriamo con passione per portare il meglio sulle vostre tavole.

ADRIANO MINIERO
CENTRO CARNI
Via G. Cei, 14/A
Pontedera (PI)
Cell. 345.6437885



1970
Serigrafia su carta,
tiratura 14/30
firma originale
misure: 28x37,5



GORINI

1980
Serigrafia su carta, tiratura 14/30
firma originale – misure: 28x37,5



MACELLERIA FALASCHI

Via A. Conti 18-20 – 56028 San Miniato (PI)

Tel. 0571 43190 – info@sergiofalaschi.it

Laboratorio – Produzione

Via Marzana 8F 56028 San Miniato (PI)

Tel. 0571 408153 – ordini@sergiofalaschi.it



SERGIO FALASCHI dal 1925

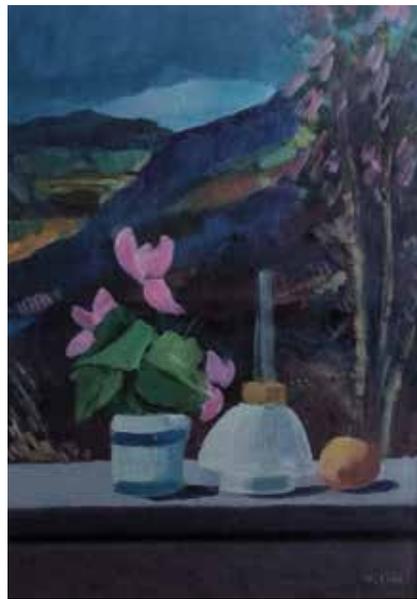
Macelleria- Norcineria-Gastronomia

Sergio Falaschi, insieme con il figlio Andrea e la figlia Anna, rappresentano la terza e quarta generazione di “Maestri Macellai” sanminiatesi. Un'avventura che ha inizio nel lontano 1925 quando a San Miniato, Guido Falaschi inaugura la prima macelleria di famiglia. Il testimone poi, nel tempo, passa ai figli Vasco e Bruno, rispettivamente padre e zio di Sergio che nel 1967 prende in mano le redini dell'azienda. Un lavoro quello dell'artigiano delle carni, portato avanti con entusiasmo da Sergio e dal figlio Andrea, nel rispetto di antiche tradizioni, regole e metodi di lavorazione. Una scelta importante anche se difficoltosa, è stata quella di avere una linea diretta tra allevatore e trasformatore in modo da possedere una rintracciabilità certa del prodotto con una filiera più che corta.

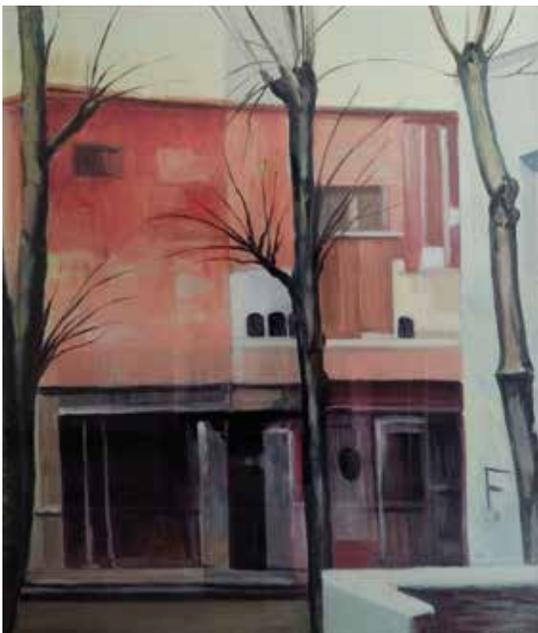
La macelleria propone carni certificate di vitello Chianina IGP, Cinta Senese DOP, Finocchiona toscana IGP, ed è presidio Slow Food del Mallegato.



1975
tempera su carta
misure: 42x58



1980/1981 ca
olio su tela
misure: 50x70



1974
olio su tela
misure: 60x70

OTELLO CIRRI



TOT
PODERE
MARCAMPO

La nostra è una piccola azienda agricola con agriturismo annesso che attualmente vede solo 5 ettari vitati. Abbiamo creduto in questa nuova area dove già esisteva una tradizione vitivinicola al tempo degli etruschi. La passione per il vino esiste da sempre in quanto veniamo da una tradizione trentennale di ristorazione: tuttora abbiamo il ristorante nel centro storico di Volterra, “Del Duca”, dove ci siamo sempre occupati di vino. Acquistammo infatti Marcampo nel 2003 in seguito alla vendita del primo ristorante per crearci una realtà che fosse del tutto nostra. Per l’antica presenza del mare in tutto il territorio, le viti nascono su un terreno argilloso ricco di sali e minerali, sopra a giacimenti di sale e vicini alla salina. Vengono coltivate nel totale rispetto della natura. Dal 2021 ufficialmente biologici anche se la linea seguita è sempre stata quella fin dal primo impianto. Il vino si fa in vigna ed è per questo che ci prendiamo cura di ogni singola vite. Tutte le lavorazioni sono manuali per avere un migliore controllo della loro qualità. In cantina si mantiene il rispetto per le caratteristiche dei vini, cercando di renderli la perfetta espressione del territorio a cui apparteniamo. L’azienda è gestita a livello familiare, dalla lavorazione in vigna fino all’imbottigliamento, promozione e vendita. Al momento produciamo un vino bianco, un rosato e quattro rossi da Vermentino, Sangiovese, Merlot, Pugnitello e Ciliegiole.

PODERE MARCAMPO
Loc. San Cipriano,
Podere Marcampo, Volterra (PI)
cell. 328.1744605
info@poderemarcampo.com
www.poderemarcampo.com

MARIO LORINI



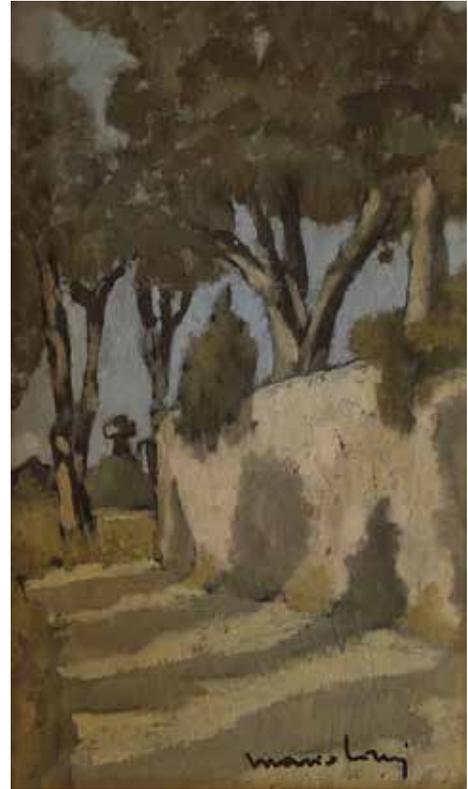
Tre amici con la passione per la birra e per la loro terra che hanno deciso di lavorare sodo per realizzare un sogno. Un sogno che oggi si chiama Opificio Birrario ed e' un Birrificio Agricolo.

Producono direttamente nei loro campi la maggioranza degli ingredienti che utilizzano per fare birra (cereali e luppoli) rigorosamente artigianale, non pastorizzata, naturale e genuina, come i frutti della terra.

Ogni ricetta che viene realizzata nasce dalla fantasia e dall'esperienza del Mastro Birraio Fabrizio Di Rado e raccontano storie di terra e di vita.

Il Birrificio ed i campi dove coltiviamo i luppoli ed i cereali per fare la birra si trovano immersi nelle campagne pisane e così hanno scelto una "mascotte" decisamente rurale: la Civetta! Ed è in suo onore che hanno scelto di battezzare quattro Birre con altrettanti nomi di specie di Civette. Sono la Noctua, l'Odiosa, la Glaux e la Brama.

OPIFICIO BIRRARIO
via Cucigliana Lorenzana, 79
Lavoria, Crespina (PI)
info@opificiobirrario.it
cell. 347.0818749



Olio su tavola
misure: 18,5x30,5



La nostra azienda agricola nasce nel 2018, produciamo miele, olio extravergine di oliva e confetture extra con frutta di nostra produzione. Ci troviamo sul confine che divide il comune di Pontedera e il comune di Palaia e da questo deriva il nome dell'azienda, che è anche fattoria didattica sul mondo dell'apicoltura e agriturismo.

AZIENDA AGRICOLA DUE COMUNI
Via di San Gervasio, 48
Pontedera (PI)
Cell. 347.1288531
info@duecomuni.com

 agriturismo.due.comuni  duecomuni

1977
olio su faesite
Misure: 50x70



BUCCI



AZIENDA AGRICOLA BIO
FLORIDDIA

AZIENDA AGRICOLA BIO
FLORIDDIA
Via della Bonifica, 171
Peccioli (PI)
tel. 0587.697184
info@ilmulinoapietra.com

L'azienda agricola bio Floriddia, in provincia di Pisa, coltiva dal 1987 con tecniche di agricoltura biologica ed oggi è specializzata in farine ottenute da grani di antiche varietà lavorate con molitura a pietra. I grani di antiche varietà sono per natura più adatti all'agricoltura biologica. Le farine, si caratterizzano per l'alta digeribilità rispetto ai grani convenzionali, tanto che alcuni soggetti intolleranti al glutine, previa consultazione medica, possono mangiare pane e pasta preparati con queste farine. Le farine di grani antichi sono consigliate in particolare per impasti indiretti e a lenta lievitazione. L'azienda Floriddia produce, anche pasta e legumi.



1975
gouache su cartoncino
misure: 50x70

ENZO FARAONI

*L'Amministrazione Comunale di Pontedera ringrazia tutti coloro
che hanno reso possibile la buona riuscita di questa manifestazione.*

