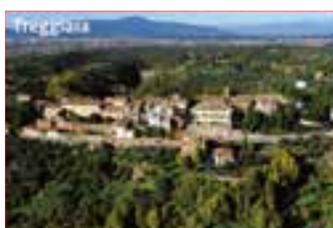


Ore 9,00 - Aspettando la Mangia...longa - L'APPETITO VIEN CAMMINANDO

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 dall'8 aprile all'11 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. +39 338 758 30 81 - info@visitvaldera.eu
Tel. 0597 299 250 / 0587 299 605 -
mangialonga@comune.pontedera.pi.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 1 giugno 2025**. Le quote di
iscrizione non saranno restituite in nessun caso.

con il contributo di



CONCORSO FOTOGRAFICO FOTOGRAFANDO LA MANGIA...LONGA

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



DOMENICA 18 MAGGIO 2025

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 additivi in fase di elaborazione e affinamento, a tutto vantaggio della salubrità, della digeribilità e del gusto. In degustazione due must produttivi: Finocchiona Igp e Spalla toscana di suino Grigio.
- 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 in stato semibrado. La produzione dei salumi è svolta senza l'utilizzo di additivi con tempi (più lunghi) di naturale stagionatura.
- 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 Treggiaia

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

- **Ribollita toscana all'olio extravergine Col di Conca Treggiaia:** Piatto di recupero simbolo della tradizione popolare toscana, nata 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 Col di Conca.

3ª Tappa Chiesa Madonna di Ripaia

Azienda agricola olivicoltura Francesco Elter - Calci

- Degustazione olio evo Francesco Elter con bruschetta e pappa col pomodoro. 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. Grazie al frantoio aziendale, Elter, riduce al minimo i tempi dalla raccolta alla molitura con vantaggi sulla qualità dell'olio evo prodotto.

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: Frantoio, Leccino, Moraiolo.

- 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 artigiana, 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.

- Degustazione **Il Ghizzano Rosso 2022** della **Tenuta di Ghizzano -Peccioli**, servizio curato da Fisar Delegazione Pontedera. Il Ghizzano Rosso è ideale per unirsi alla pasta Martelli cacio e pepe. Si tratta di un Sangiovese levigato da un tocco di Merlot. Fresco, fruttato e di grande bevibilità, rappresenta il rosso d'apertura della Tenuta di Ghizzano di Peccioli, azienda, oggi biodinamica, considerata pioniera della qualità della provincia di Pisa con il vino iconico Veneroso.

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 **Porchetta artigianale** della **Macelleria Gastronomia Desideri** Pontedera servita con salsa verde e cipolla Vernina locale caramellata, selezione Agritalia Pontedera. Il segreto della bontà della porchetta Desideri è dovuta sia alla attenta selezione delle carni, provenienti da allevamenti locali di alta qualità che utilizzano il regime del semibrado, sia all'antica ricetta tradizionale passata da padre a figlio, con farcitura di fegato e mix di spezie (secrete), il giusto tempo di infusione, ed infine una lunghissima cottura di almeno 12 ore a bassa temperatura che fonde tutte le componenti in equilibrio, concentrando il sapore oltre che sfiabare le carni, rendendole tenerissime. 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.

• **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, come la recente vittoria al Tuscany Food Awards "Miglior birrifico della Toscana 2024". La birra viene realizzata esclusivamente con i cereali coltivati, grano antico e orzo biologico, nei loro campi. 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 caratteristiche 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 Acciaio Fauglia:** la novità Pecorino al polline di castagno - il Tre Latti Lari a caglio Vegetale - Ricotta di pecora. 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. Ecclatanti sono i riconoscimenti di questa azienda, 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

Ricotta di Pecora: produzione tradizionale di qualità realizzata con siero di pecora con piccola aggiunta di latte intero.

Pecorino con polline di Castagno: è la grande novità della Famiglia Busti. Sapienza, creatività e tradizione si fondono per questo pecorino d'eccezione che intriga con note floreali

- Degustazione **miele di qualità Azienda Apicoltura Elia Cantini** Boschi di Lari Prodotto artigianale di grande qualità grazie alla purezza del pascolo delle api in zone incontaminate. In degustazione la varietà miele Millefiori.

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 produttive troviamo un Pinot Grigio (vera rarità in Toscana) dal colore ramato conferitogli dalle bucce in vinificazione, un profumatissimo Vermentino (Le Fonticchie), Il rosato, Rosé e il coinvolgente ed inebriante 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 Baciamano, 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.

- 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 Fischì e delle Campanelle.

- **Spumante dolce San Colombano Fattoria Uccelliera** Lorenzana 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.