

Tavola Rotonda
LA STORIA DEL FAGIOLO DI SORANA (Igp) E DEL SUO TERRITORIO
Sabato 26 Settembre 2015
Palazzo del Podestà - Gipsoteca "L. Andreotti" (g.c.)
P.za del Palagio,7 - Pescia

Ore 16,00

Apertura lavori

ORESTE GIURLANI (Sindaco del Comune di Pescia)

BARBARA VITTIMAN (Assessore Cultura e Turismo Comune di Pescia)

Saluto delle autorità presenti

Interventi

MAURO CARRERI (Vice Presidente Ass.ne "Il Ghiareto Onlus")

GIOVANNI BENVENUTI (Insegnante di storia e filosofia Ist. "Lorenzini-Pescia)

" Valleriana, un testimone ispirato e un grande di seconda fila:Andrea Sansoni,Lazzaro Papi"

GALILEO MAGNANI (Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari, ambientali, Università di Pisa)

" Sismondi e l'agricoltura del Pesciatino"

AMEDEO BARTOLINI (Presidente Associazione "Amici di Casa Giusti)

" A tavola con Giuseppe Giusti, estimatore dei veri fagioli di Sorana"

SANDRO DANESI - Economista -Autore del

"Diario di viaggio nei territori di Leonardo da Vinci" -

CESARE BOCCI -Scrittore e storico della Valleriana -

" Le dieci castella della montagna Pesciatina"

PIER ANGILO MAZZEI (Presidente Fiab -Valdinievole)

" Il cibo nelle nostre tradizioni"

ALBERTO MALVOLTI (Fondazione Montanelli -Bassi)

Conclusioni

M. REMASCHI (Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana)

Ore 19,00

Assegnazione del Premio di Cultura Gastronomica

" Sorana il Fagiolo d'Oro"

edizione straordinaria alla memoria di

INDRO MONTANELLI

grande estimatore del Fagiolo di Sorana e protettore del suo territorio di produzione



Città di Pescia





"IL GHIARETO" onlus
Associazione dei Piccoli Produttori
del Fagiolo di Sorana



Serata d'Onore

Premio di Cultura Gastronomica
"SORANA IL FAGIOLO D'ORO" 2015
(edizione straordinaria)

Sabato 26 Settembre

ore 20,00

Ristorante "da Carla" **P.te di Castelvecchio – Pescia**

*** Prosecco di benvenuto ***

Antipasti: Insalatina "gli Orticini di Garibaldi" con Bianco di Sorana Igp e gamberetti
Bruschetta con Lardo di Colonnata Igp Bianco di Sorana Igp
Antico Rosso di Sorana Igp con Tonno e Cipolla di tropea

Primi piatti: Bianco di Sorana Igp con pasta spianata a mano-
Risotto con profumo di bosco della Svizzera Pesciatina

Secondi piatti: Tagliata di Manzo al pepe verde e rosmarino -
Fagioli Bianchi di Sorana Igp cotti al fiasco
Antico Rosso di Sorana Igp all'Uccelletto con Salsicce

Dessert: Dolce Casereccio con Vin Santo
Brigidini e Torroncini "Rinati" di Lamporecchio

Vini: Cantina del Montalbano

Prezzo € 25,00

Prenotazioni entro Mercoledì 23 settembre e fino ad esaurimento tavoli disponibili
(Tel. 0572 400080)