

**PONTEDERA** STASERA AL RISTORANTE LA PERGOLA CON L'ENOGASTRONOMO ENRICO BIMBI

## Gran finale per «Non solo olio»: cena e degustazione guidata

“NON SOLO Olio” chiude in bellezza stasera alle 20,30 con una super serata al ristorante di Pontedera La Pergola della nuova gestione fratelli Bernardini. Una rassegna di grande successo che non finisce mai di stupire. Come nello scorso appuntamento alla Cantinetta Vini (*in foto i protagonisti*), con Maria Menegato applaudita per realizzazioni gastronomiche da Oscar che hanno messo in risalto l'eccellenza dei prodotti Bio Floriddia, l'olio Col Di Conca e Privilegio, i vini della Vallorsi di Terricciola. Nel menù di questa ultima tappa anche salsicce e bistecca di vitello, specialità della casa con la cottura alla brace del grande camino e con la quali-

tà delle carni garantite da Selezioni VT. Ma prima di ciò lo chef David delizia i partecipanti col baccalà al vapore, la vellutata di ceci Meazzini e le mezze maniche ai broccoli con pancetta. Chiude il dessert. Nei bicchieri i vini della Tenuta La Cava Riccardi Toscanelli, azienda pontederese che si è messa in mostra per la buona qualità del Rosato e del rosso Cuore Perduto. A presentarli la patron Nadia Negro Pesce. Ad ogni piatto sarà abbinato l'olio giusto nelle varietà Privilegio del Consorzio Produttori Olio Pisa presieduto da Belleusi. Come consuetudine guida le degustazioni l'enogastronomo Enrico Bimbi. Prenotazioni allo 0587.290675.

