

**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)