



Green FONDO PAOLO BETTINI

La Geotermia

I sapori più autentici del territorio, tutti da gustare alla Green Fondo Paolo Bettini del 5 giugno 2022

Un'occasione per scoprire le eccellenze enogastronomiche della Val di Cecina, immersi in uno scenario incantevole.

Tra borghi storici e natura incontaminata, la Green Fondo Paolo Bettini offre un'occasione unica per scoprire i tesori del cuore caldo della Toscana. La storia di un territorio passa anche attraverso la sua cucina e non c'è niente di meglio che esplorare e gustare i sapori tipici, tra una pedalata e l'altra.

Come da tradizione, anche i ristori dell'edizione 2022 sono stati organizzati all'interno di borghi e contesti suggestivi.

Il primo - costituito da soli liquidi e caffè - accoglierà i partecipanti a circa 35 chilometri dalla partenza, è posizionato a Radicondoli, un centro medievale affacciato sulle colline metallifere che, ancora oggi, mantiene le tracce della sua origine longobarda. Giusto il tempo di una veloce pausa prima di riprendere il percorso verso Castelnuovo Val di Cecina, famoso per la sua caratteristica forma "a pigna" arroccato sulla collina. Qui, in un suggestivo parco, verrà allestito un vero e proprio ristoro offerto dal bar Ganesh 0588 di Pomarance, a base di tipicità toscane come il Lampredotto e altre delizie tradizionali. Nella fiabesca cornice della Leccia invece ci sarà spazio per degustare salumi locali come salame e sopressa nostrana, gentilmente offerti dalla macelleria pomarancina "Da Nicola".

Chi sceglierà invece di affrontare il percorso lungo, avrà la possibilità di concludere questa speciale degustazione itinerante con un dolce. A Montegemoli infatti i ciclisti troveranno un truck con delizie e marmellate fatte in casa da Chef's Idea di Federico Frosali che, in collaborazione con Cesare Dell'Omo – proprietario del bar Ganesh 0588 - si occuperà anche del pasta party a base di cinghiale che attende i partecipanti dopo l'arrivo.

Appuntamento dunque il 5 giugno per una domenica all'insegna del ciclismo, della natura e della buona cucina.

Media Note

ATCommunication | Beatrice Geremia

beatrice@atcommunication.it

366 4112127