

**Tra gusto e tradizione: ecco dove gustare i sapori toscani alla GreenFondo Paolo Bettini – La Geotermia**

*Pedalare tra le colline della Val di Cecina significa anche scoprire i piatti autentici di un territorio unico.*

Alla GreenFondo Paolo Bettini – La Geotermia, in programma domenica 12 aprile 2026, i ristori rappresentano da sempre uno degli elementi più apprezzati dai partecipanti, un'occasione per recuperare energie e allo stesso tempo entrare in contatto con le tradizioni gastronomiche della Toscana.

Lungo il percorso, le soste ristoro diventano così vere e proprie tappe di un viaggio tra i sapori della Val di Cecina e delle Colline Metallifere, dove ogni borgo accoglie i ciclisti con prodotti tipici e l'entusiasmo delle comunità locali. Un modo semplice ma autentico per trasformare una gara in un'esperienza completa, fatta di sport e territorio.

“Per noi i ristori sono molto più di un servizio per gli atleti” spiega Stefano Gazzarri, vicepresidente del comitato organizzatore Velo Etruria Pomarance. “Sono un momento di accoglienza e condivisione. Vogliamo che chi partecipa alla Green Fondo si senta parte della nostra comunità, assaggi i prodotti del territorio e porti a casa non solo il ricordo della corsa, ma anche quello dei sapori e dell'ospitalità di Pomarance.”

Anche per l'edizione 2026 il percorso sarà scandito da alcune tappe gastronomiche ormai diventate una tradizione per i partecipanti.

Castelnuovo Val di Cecina – Il primo ristoro sarà dedicato soprattutto all'idratazione, con acqua, sali minerali e bevande fresche per permettere ai ciclisti di recuperare energie e prepararsi alle successive difficoltà del tracciato.

Le Putizze – In uno degli scenari più suggestivi del percorso, all'interno del Parco delle Biancane, torna uno dei momenti più attesi: il celebre lampredotto di Cesare del Bar Ganesh 0588 di Pomarance, una specialità tutta toscana che negli anni è diventata uno dei simboli gastronomici della Green Fondo.

Micciano – Qui il ristoro si trasforma in una vera festa per gli amanti dei sapori autentici, con una selezione di salumi artigianali preparati dalla macelleria Fabiani, custode di ricette e lavorazioni tramandate da generazioni. Il tutto accompagnato dal panorama aperto sulle colline toscane.

Una volta rientrati a Pomarance, i partecipanti potranno concludere la giornata con un pranzo conviviale pensato per celebrare la fatica della pedalata: pasta al ragù di cinghiale e altre specialità locali preparate dai volontari della manifestazione.

E per iniziare a vivere l'atmosfera della Green Fondo già dalla vigilia, sabato 11 aprile torna la tradizionale Cena del Ciclista: griglie accese, musica e tanta convivialità per un momento di festa aperto a partecipanti, accompagnatori e appassionati.

**Green**  **FONDO PAOLO BETTINI** **12 APRILE 2026**

Per prenotare un posto a tavola accanto a Paolo Bettini e agli ospiti dell'evento è possibile contattare il numero: +39 340 7716905.

L'appuntamento è quindi per sabato 11 e domenica 12 aprile a Pomarance, per un weekend in cui ciclismo, tradizione e gastronomia si incontrano nel cuore della Toscana geotermica.