

PISA

Una cecina superclassica alla pizzeria La Meridiana

Ceciniadi 2024 A Perignano un'antica ricetta e prodotti di qualità

La gara

Sul Tirreno tutti i giorni il tagliando per votare la cecina più buona di Pisa e della provincia nell'ambito del concorso promosso insieme a Confcommercio e Associazione Cecinai

Pisa Una cecina super classica, seguendo una antica ricetta, con prodotti di primissima qualità, partendo dalla farina di ceci, quella del mulino di Pegli, apprezzata in tutta Italia, dove i ceci sono ancora macinati con antichi macchinari con alle spalle più di 100 anni di storia. È quella che si può gustare presso la pizzeria La Meridiana a Perignano, un locale dove ospitalità e professionalità sono di casa.

Il composto di ceci è preparato ogni giorno ed è cotto nel forno a legna dentro una grande teglia di rame. Il risultato è un tripudio di sapore da assaporare nel piatto, con una bella spolverata di pepe, o all'interno della focaccina, il cosiddetto "dorantino" pisano. Al comando della pizzeria La Meridiana ci sono Nico Malloggi, la sua compagna, Stefano e Grazia, ovvero i genitori di Nico, e la sorella Erica. Una attività interamente a gestione familiare dove la passione per questo lavoro ha portato tutti a seguire la medesima strada.

Tutto ha avuto inizio nel 2013. «È stata una scelta detta-



ta dalla voglia di lavorare nella ristorazione – racconta babbo Stefano Malloggi – e dato che Nico aveva una grande esperienza nel settore e stato naturale mettersi in proprio ed iniziare tutti insieme una nuova avventura». Un'avventura imprenditoriale molto apprezzata dai clienti dato che in breve tempo il locale è diventato un punto di riferimento per l'intera zona. Se la cecina è tradizio-

nale, anche se a richiesta viene servita anche con salsiccia e cipolla, un discorso a parte meritano le pizze, tra gusti tradizionali e mode del momento, oltre alle pizze senza glutine e quelle gourmet. Ma La Meridiana non è solo pizza e cecina: il locale offre anche una vasta scelta di primi, antipasti gustosi e dolci.

Roberta Galli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Successo

Tutto ha avuto inizio nel 2013, un'avventura imprenditoriale molto apprezzata dai clienti: in breve tempo il locale è diventato un punto di riferimento per l'intera zona

#CECINIADI2024

VOTA la cecina più buona di PISA e della PROVINCIA

Ritaglia e compila il tagliando indicando il nome del locale dove mangi la miglior cecina e consegnalo entro il **19 MAGGIO 2024** alle sedi Confcommercio di Pisa (via Chiassatello, 67) e di Pontedera (via Sacco e Vanzetti, 63)

METTITI IN GIOCO anche tu

Invia al numero **3440846125** una foto che dimostri la tua passione per la cecina nel tuo locale preferito per vincere il premio riservato al cliente più affezionato. Le immagini saranno pubblicate a partire da maggio 2024, sulla pagina Facebook del Tirreno: chi conquisterà più like sarà il vincitore.

Segui il concorso con aggiornamenti, storie e classifiche sulle pagine del Tirreno e sui canali social de Il Tirreno e Confcommercio Provincia di Pisa



Le CECINIADI

LE OLIMPIADI DELLA CECINA

La migliore cecina è di

Eco Walk Day Domenica 19 maggio la terza edizione a San Rossore

Natura e tutela condivisa dell'ambiente, una giornata aperta a tutti

Iscrizioni

Sono gratuite e già aperte, i posti disponibili sono in totale 150 e le conferme vengono date in ordine di arrivo delle richieste

di **Camilla Solito**

Pisa Domenica 19 maggio dalle 9, sulla spiaggia del Gombo, all'interno del Parco di San Rossore, si svolgerà la terza edizione dell'Eco Walk Day promossa dal Gruppo San Rossore, che comprende lo Sport Village, la Casa di Cura e il Dental Unit, insieme al Comune di Pisa, Assessorato alle Politiche Ambientali e alla Sostenibilità, e dal Parco Regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli.

Il programma dell'Eco Walk Day prevede il ritrovo alle 9 di

matina presso il Centro Visite di San Rossore, partenza alle 9,30 con il treno verso la spiaggia del Gombo, arrivo alle 9,50 alla spiaggia del Gombo e inizio della raccolta dei rifiuti; alle 12,30 rientro al Centro Visite di San Rossore.

L'evento, gratuito e aperto a tutti, ha l'obiettivo di sensibilizzare sia adulti che bambini all'imprescindibile valore dell'ecosistema e di coinvolgerli alla preservazione della bellezza e dell'integrità dell'ambiente, in questo caso la spiaggia del Gombo, patrimonio di tutti e che, solo in oc-



Giulia Gambini, Andrea Madonna e Lorenzo Bani alla presentazione della terza edizione dell'Eco Walk Day promossa dal Gruppo San Rossore

casioni speciali come questa, può essere visitato.

L'Eco Walk Day rappresenta non solo l'opportunità di respirare la bellezza di questi luoghi ma anche quella di unire le forze per raccogliere i rifiuti che si depositano sulla spiaggia, invitando tutti a riflettere sulle azioni quotidiane e sull'impatto che queste possono avere sull'ambiente. È un modo, gratificante e generoso, per condividere il valore di responsabilità ambientale e per lasciare uno spazio pulito per tutte le specie faunistiche che trovano nel parco il loro habitat naturale ma anche per garantire uno spazio sicuro ai visitatori.

«Sono particolarmente soddisfatto di questa iniziativa – dice Lorenzo Bani, presidente del Parco, – non solo perché è ripetuta nel tempo ma, soprattutto, perché è la realizzazione di una collaborazione permanente che ormai, da anni, ab-

biamo tra il Parco e lo Sport Village».

«Per il Comune di Pisa – intervista l'assessora Giulia Gambini – è molto importante sostenere iniziative come questa poiché il loro scopo non si esaurisce con l'attività svolta ma viene portato avanti dalla sensibilizzazione che questa lascia in coloro che vi partecipano».

L'avvocato Andrea Madonna sottolinea: «La filosofia del metodo San Rossore Sport Village è quella di aiutare le persone a stare meglio e, al tempo stesso, di provare a rendere migliori i luoghi in cui viviamo».

Si può confermare la propria presenza o la presenza del proprio gruppo di amici o familiari scrivendo alla mail eventi@sanrossoresportvillage.it, i posti disponibili sono in totale 150 e le conferme vengono date in ordine di arrivo delle richieste.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In piazza del Duomo a osservare gli astri

L'appuntamento all'interno di "Riscopriamo Pisa" domani sera alle 20.45



Paolo Pesciatini
Assessorato al turismo

Pisa «L'11 maggio con Riscopriamo Pisa la città alza lo sguardo in un luogo particolarmente denso di significati collegabili allo spirito dell'iniziativa»: così l'assessore al turismo Paolo Pesciatini. «Il carico emotivo che la piazza trasmette per la sua intrinseca ed incommensurabile bellezza, le evocazioni storiche che essa richiama agli albori di quella medesima osservazione astronomica che, al tempo, cambiò radicalmente la visione prospettica del mondo e dell'uomo in esso, sono una cornice

speciale, unica per cercare di riscoprire uno smarrito desiderio di vedere oltre quel buio di luci inquinato, e riscoprirsi, anche in città, parte di un universo più ampio ed affascinante».

Domani alle 20,45 sarà possibile osservare il cielo attraverso l'utilizzo dei telescopi in piazza del Duomo. L'evento è completamente gratuito e rientra nell'ambito della seconda edizione di "Riscopriamo Pisa", ciclo di 100 visite guidate gratuite.

Il Comune di Pisa organizza la serata, dedicata all'os-

A destra, una postazione mobile per l'osservazione astronomica

servazione astronomica di oggetti celesti, in collaborazione con il gruppo "Astrofilo Tampiano" – che metterà a disposizione esperienza, attrezzature e strumenti opportunamente equipaggiati sia per la visione oculare che per la ripresa fotografica – e con il supporto e la disponibilità dell'Opera della Primaziale Pisana.

Per l'occasione si potrà ammirare un'inedita Piazza del Duomo, con una ridotta illuminazione per permettere ai telescopi di rilevare la luce flebile degli oggetti della vol-



ta celeste, scelti per l'osservazione.

Il programma prevede il ritrovo per le 20,45, i saluti dell'arcivescovo di Pisa Giovanni Paolo Benotto e quin-

di l'inizio delle osservazioni astronomiche. Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare senza bisogno di prenotazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA