

Una cena dedicata al meglio della gastronomia toscana, con tutti i presidi slow food della regione lì per essere degustati. A proporre l'evento sono i produttori di fichi secchi di Carmignano, presidio slow food appunto, assieme all'alleanza dei cuochi per Terra madre dello Slow Food di Prato.

Il menu è gustosissimo: tortino di fegatino con fico secco di Carmignano su radicchio rosso all'agresto delle Crete Senesi; involtino di verza ripiena di Pecorino toscano dop e carne chianina, con fonduta di formaggio; cipolla di Certaldo brasata con noci, fichi secchi di Carmignano e pecorino primo sale; strangolapreti al sugo antico con carne maremmana; lonza di maiale grigio farcita con fichi secchi di Carmignano, avvolta da lardo di cinta senese, con salsa di vino e santo, accompagnata da torretta di cicoria campagnola e marocca di Casola; crema di ricotta alle vecchierelle dell'Amiata su cialda di castagne. Si berranno naturalmente vini di Carmignano.

Per sedersi a tavola si pagano 30 euro.

Parte del ricavato sarà devoluto a sostegno dell'Alleanza dei Cuochi per Terra Madre.

L'appuntamento è lunedì 26 Novembre alle 20,15 presso l'agriturismo "La Borriana" in via Arrendevole per le Ginestre.

Prenotazione obbligatoria entro il 23 novembre telefonando in Comune allo 055 8750250 oppure all'ufficio informazioni turistiche della Pro Loco allo 055.8712468.