

Ultimi posti per un serata Doc, che si aprirà con una degustazione di olio per poi proseguire con una cena tipica fatta di vecchie ricette tradizionali come la pastacciutta al sugo finto, ovvero pommarola ricca al vino rosso, risotto naturale ai porri, arrosto e crostate di marmellate fatte in casa.

L'appuntamento è al Podere Midolla a Spazzavemnto per venerdì 20 marzo dalle 20 in poi. Su prenotazione potranno essere preparate anche pietanze senza glutine.

Ci si iscrive all'ufficio di informazioni turistiche della Pro Loco di Carmignano: tel. 055.8712468, [info@carmignanodivino.prato.it](mailto:info@carmignanodivino.prato.it). Si pagano 17 euro a persona, compresa la degustazione d'olio con un invitante fettunta.