

Cene in fattorie e poderi, per gustare piatti semplici elaborati con sapienza e fantasia rispettando però ambiente e salute. A Carmignano si cena a chilometri zero e nel segno del bio: costo 30 euro a persona. E la finalità è doppia: non solo far conoscere e continuare a parlare del biodistretto che si vuole costruire sul Montalbano, ma anche raccogliere risorse per istituire premi per due tesi di laurea dedicate allo studio di Carmignano e delle sue potenzialità di sviluppo nell'ambito appunto del biodistretto.

Il percorso di conoscenza iniziato la scorsa estate dunque prosegue: organizza il comitato nato ad ottobre e la Pro Loco, fin dall'inizio protagonista in questa avventura assieme all'amministrazione comunale.

Gli appuntamenti, tutti alle 20.30, sono sabato 18 aprile alla fattoria di Capezzana, giovedì 21 maggio al podere Midolla, venerdì 12 giugno alle Ginestre e venerdì 3 luglio alla fattoria di Bacchereto. Ai fornelli ci sarà Eddy Pellegrino, cuoco seaneese e consulenze di alimentazione naturale e macrobiotica formatosi al Kushi Institute of Europe in Olanda.

Si prenota (almeno due giorni prima) telefonando o scrivendo all'ufficio di informazioni turistiche gestito dalla Pro Loco di Carmignano: tel. 055.8712468, [info@carmignanodivino.prato.it](mailto:info@carmignanodivino.prato.it)