

Le cene a tema con i produttori del vino di Carmignano, tenute a battesimo dalla Pro Loco per tre giovedì sera a settembre in occasione dei festeggiamenti per i 300 anni della Doc e poi riproposte anche ad ottobre, continueranno anche nei prossimi mesi che si avvicinano all'inverno.

L'iniziativa non è solo un'occasione per far conoscere Carmignano e chi nel mondo della ristorazione ci lavora, ma anche un modo per assaporare i cibi e i vini carmignanesi a diretto contatto con il produttore che racconta la storia della sua azienda e le proprietà organolettiche dei prodotti proposti nel corso della serata.

Per mantenere un filo conduttore la serata resta ferma al giovedì. Il prossimo appuntamento sarà con l'azienda agricola "I Poderi del Poggio dei Colli". La cena sarà giovedì 10 novembre alle 20 con un menu a base di olio nuovo - la raccolta delle olive infatti oramai è già iniziata da qualche settimana e i frantoi al lavoro - in abbinamento a vino bianco, ruspo e rosso di produzione aziendale.

Ad aprire le danze a tavola sarà la bruschetta con l'olio nuovo, seguita da due primi piatti, vellutata di zucca e zenzero e stracci al coniglio. La seconda portata sarà a base di millefoglie di baccalà con patate e cavolo nero e fagioli lessi al rosmarino. A chiudere saranno i tradizionali biscotti con il vinsanto ed il castagnaccio, il dolce toscano realizzato con la farina di castagne. Anch'esso, come l'olio nuovo, di stagione.

Il costo della cena è di 25 euro a persona con prenotazione obbligatoria. Occorre chiamare l'ufficio di informazioni turistiche della Pro Loco di Carmignano entro mercoledì 9 novembre (allo 055.8712468 oppure per e-mail a info@carmignanodivino.prato.it). *(Valentina Cirri)*