

In periodo di frangitura delle olive tornano le iniziative di degustazione a base di olio nuovo. **Domenica 20 novembre** ci sarà un brunch buffet alle ore 12.30 a base di pietanze della tradizione toscana e di olio nuovo al ristorante Bocca Medicea. Il costo è di 20 euro a persona, 12 euro per i bambini (è gradita la prenotazione al numero di telefono 3925747156).

Martedì 29 novembre nella sala della Misericordia di Carmignano ci sarà alle ore 20.00 una degustazione di olio nuovo seguita da una cena. Il menu prevede antipasti a base di crostini con salsa di olive, fettunta, fagioli e ceci a bagno di olio, polenta, seguiti primi piatti (pappa al pomodoro con olio nuovo, vellutata di zucchini, piselli, e fagioli con pane arrostito). I secondi piatti prevedono affettati, con contorno di pinzimonio e fettunta con cavolfiore lesso. Il costo è di 15 euro a persona con prenotazione obbligatoria entro il 19 novembre (si possono contattare il numero 055/8712468 oppure scrivere all'indirizzo di posta elettronica info@carmignanodivino.prato.it). *(Valentina Cirri)*