

La tenuta di Artimino celebra un matrimonio inusuale, quello tra uno dei prodotti principe di Carmignano - i fichi secchi, presidio Slow Food - e i pregiati vini Ropiteau della Borgogna, zona vitivinicola per molti aspetti vicina alle colline medicee. Tutti e due i prodotti, fichi e vini di Borgogna, rispecchiano antiche tradizioni e metodi ancora oggi artigianali, che per una sera si incontreranno in una sintesi di profumi e sapori. L'appuntamento è per venerdì 25 novembre al ristorante Biagio Pignatta, all'interno del complesso che ospita la villa dei cento camini, riserva di caccia di Ferdinando I de' Medici, costruita sulla fine del Cinquecento, e oggi patrimonio Unesco.

Per l'occasione, la chef della tenuta, Michela Bottasso, ha elaborato un menù di quattro portate che valorizza le caratteristiche di entrambi i prodotti, una carta in cui la morbida impronta dei fichi secchi di Carmignano resta ben presente nell'elegante abbinamento con altrettanti vini francesi dell'azienda Ropiteau Frères. Il connubio a tavola tra la Toscana e la Francia inizierà con una terrina di fegato d'oca di Mortara, fichi secchi di Carmignano e polvere di liquirizia, proseguirà con un risotto al pecorino rosso di Pienza e fichi secchi di Carmignano, per trovare il suo apice nel filetto di suino al mosto cotto con fichi secchi e farinata di cavolo nero. Per finire, demi cuit al cioccolato bianco e fichi su fonduta di cacao amaro.

Per partecipare alla cena il costo è di 35 euro a persona, vini inclusi.