

Avvicinarsi al biologico e capire l'importanza di consumare prodotti a chilometri zero è alla fine una questione anzitutto di educazione. E per educare occorre insistere e iniziare magari fin da piccoli.

Così l'associazione Biodistretto di Carmignano, un gruppo variegato di cittadini e produttori che da quattro anni provano a sensibilizzare ad un consumo diverso, ha organizzato per venerdì 9 giugno alle 20 al circolo Mcl di Santa Cristina a Mezzana una cena biologica, a filiera corta (cortissima) ma gusto a mille: prodotti delle colline mediche e pratesi, coltivati senza usare diserbanti e prodotti chimici, diventati grazie all'estro dello chef Eddy Pellegrino un tripudio di fagottino di zucchine e patate alle erbe aromatiche con cialde di semi di zucca, farro con borletti e finocchietto selvatico, frittatina vegetale con crema di piselli freschi, tartare di verdure e maionese vegan, misticanza di stagione e torta frangipane alle fragole.

Il costo per sedersi a tavola è di 25 euro per gli adulti, 10 euro da quattro a dodici anni e gratis i più piccoli. Ma lo scopo dell'associazione del Biodistretto non è solo quello di una 'cena educativa'. Con il ricavato della serata saranno infatti organizzati progetti e laboratori rivolti ai bambini di educazione ambientale e alimentare, in modo da far loro imparare tutto ciò che serve per vivere ad impatto zero.

Affrettatevi. Le prenotazioni, obbligatorie, chiudono il 2 giugno: potete telefonare al 333.9915491 oppure scrivere a laura@laviadelluno.it. (w.f.)