

Giovedì 19 e venerdì 20 ottobre si svolgerà una due giorni enogastronomica per gli amanti del buon cibo e del buon vino in sala consiliare a Carmignano. Filo conduttore: la pizza e il territorio.

L'iniziativa "Dall'antipasto al dolce" è stata promossa dalla Pro Loco di Carmignano con il patrocinio del Comune e la collaborazione della pizzeria Spizzettando e della delegazione pratese dell'Associazione Italiana dei Sommelier (AIS). Entrambe le serate avranno inizio a partire dalle ore 20.30 e prevedono un menu a base di pizza e prodotti locali in abbinamento ai vini carmignanesi bianchi e rossi. Il menu aprirà con un antipasto a base di schiacciate e salumi seguiti da due primi piatti, un cannolo ripieno con ragu di porro e zucca ed un involtino di mozzarella e basilico avvolto nella rigatina cotta. Seguiranno le pizze classiche di Spizzettando in abbinamento con porchetta e rigatina e a chiudere saranno due dolci, la schiacciata con l'uva ed un millefoglie al nocciomiele fornito dall'azienda Puro Carmignano. "Abbiamo pensato ad un'iniziativa che potesse promuovere il territorio - ha raccontato Giancarlo Luzzi, proprietario insieme a Riccardo Prestanti della pizzeria Spizzettando - durante la serata infatti intervengono anche i produttori locali che spiegheranno le portate e l'origine dei prodotti e dei vini che saranno in abbinamento alla pasta della pizza, filo conduttore delle due cene". Nella serata di venerdì ci sarà spazio anche per i bambini con un menu gourmet dedicato ed un laboratorio gastronomico che sarà gestito e curato da parte dell'Associazione Pandora di Seano.

"Durante le due serate lanceremo anche un nostro nuovo progetto - ha anticipato Giancarlo - a favore del biologico e dei prodotti a km zero perché a gennaio prossimo apriremo un nuovo punto vendita a Carmignano di vini che saranno abbinati a schiacciate e a prodotti locali e toscani in generale".

Tutte le portate saranno servite al tavolo da parte del personale della pizzeria, mentre a versare e spiegare i vini saranno i sommelier dell'Ais. Ciascuna cena prevede un costo di 25 euro per gli adulti e di 10 euro per i bambini fino ai dodici anni di età. Il pagamento dovrà essere effettuato assieme all'iscrizione che potrà essere effettuata prenotando ai recapiti dell'ufficio di informazioni turistiche della Pro Loco di Carmignano (e-mail:

info@carmignanodivino.prato.it; telefono: 055.8712468) oppure telefonando al 335.5279755. (Valentina Cirri)