

L'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, in collaborazione con il Podere Midolla di Spazzavento, organizza per martedì 20 marzo una "Serata di degustazione dell'olio con cena tipica" presso l'agriturismo situato nel piccolo borgo mediceo. L'iniziativa è dedicata al cosiddetto "oro verde" che si produce sulle colline del territorio e ad una serie di pietanze che con esso si sposano alla perfezione permettendo di esaltarne in maniera ottimale il sapore e l'aroma, prenderà il via alle ore 20 con una degustazione guidata a cura dell'Agro-Dendro Studio dell'agronomo Ugo Damerini, e a seguire avrà luogo la cena vera e propria.

Per l'occasione verranno portati in tavola pasta ai broccoli, cacciucco di ceci, arista con fagioli lessi, crostoni misti, crostata con marmellata, acqua, vino e caffè. Il costo è di 20 euro a persona e per quanti ne faranno richiesta entro il giorno precedente l'iniziativa è prevista la possibilità di usufruire di pietanze prive di glutine. Per richiedere ulteriori informazioni ed effettuare le prenotazioni è necessario contattare la Pro Loco di Carmignano chiamando lo 055.8712468 oppure inviando una e.mail a info@carmignanodivino.prato.it. (*Barbara Prospero*)