

Venerdì 12 ottobre si terrà una cena biologica presso la trattoria ristorante “Barco Reale” di Carmignano organizzata dal Biodistretto del Montabano in collaborazione con la Pro Loco. La cena vuole sensibilizzare ad una cucina tradizionale con particolare attenzione ai prodotti locali e biologici per insegnare a nutrirsi in maniera sana e consapevole. A presentare la serata sarà lo chef Eddy Pellegrino, esperto di alimentazione naturale e macrobiotica. Il menu partirà da un tris di crostini vegetariani per proseguire con un primo piatto tipico toscano ovvero la ribollita. Il secondo piatto sarà il baccalà in zingone oppure in alternativa la parmigiana di melanzane, seguito dal sorbetto di fico. Le bevande (acqua e vino della fattoria di Capezzana) sono incluse nel prezzo di 30 euro. Per prenotazioni è possibile contattare il numero di telefono:055/.711559. *(Valentina Cirri)*