

Per tre fine settimana consecutivi, sabato 12 e domenica 13, e poi di nuovo il 19 e il 20, e ancora il 26 e il 27 settembre, torna a Poggio alla Malva la Sagra della polenta, dei funghi porcini e del cinghiale, giunta quest'anno alla 32<sup>a</sup> edizione, una delle rassegne gastronomiche più attese dagli appassionati della cucina rustica, che tutti gli anni alle porte dell'autunno si riversano puntualmente nel Circolo ricreativo Ariodante Naldi della piccola frazione medicea. Il menu, che quest'anno ha subito alcune piccole variazioni per quanto riguarda le preparazioni alla griglia, prevede crostini di polenta con i fegatini, i funghi e il cinghiale, polenta ai funghi e al cinghiale, penne ai funghi e al cinghiale, cinghiale in umido, salsicce, bistecca alpina, funghi fritti, patate fritte, polenta fritta. La cucina sarà aperta il sabato a cena e la domenica sia a pranzo che a cena, la manifestazione si svolgerà interamente al coperto e nel pieno rispetto delle normative anti Covid, e proprio per evitare il rischio di un sovraffollamento dei locali e garantire il distanziamento sociale è obbligatorio prenotarsi chiamando il 331.2160236 (numero valido anche per chiedere ulteriori informazioni), a partire da lunedì 7 per il 12 e il 13, da lunedì 14 per il 19 e il 20, da lunedì 21 per il 26 e il 27. (*Barbara Prospero*)