

Il mese di settembre riporta a Poggio alla Malva la Sagra della polenta, dei funghi porcini e del cinghiale, una delle manifestazioni gastronomiche più attese e frequentate dagli estimatori della cucina rustica, che amano i sapori robusti e genuini. Sabato 10 e domenica 11 e poi ancora sabato 17 e domenica 18, presso il Circolo Ricreativo Ariodante Naldi della piccola frazione medicea, sarà possibile gustare crostini, polenta, penne ai funghi porcini o al cinghiale, polenta ai funghi porcini o al cinghiale, cinghiale in umido, salsicce, rosticciana, pollo arrosto, bistecca con funghi porcini, cappelle alla griglia, funghi fritti, patate fritte e polenta frita.

La cucina aprirà i battenti il sabato sera e la domenica a pranzo e a cena, e inizierà a sfornare le pietanze alle 12 e alle 19. La sagra, che quest'anno è giunta alla 34a edizione, si svolgerà interamente al coperto, nei locali interni del circolo e nella nuova struttura ricavata sulla terrazza che si affaccia sull'Arno. Per il pranzo della domenica è necessaria la prenotazione, che viene consigliata anche per la cena e deve essere effettuata attraverso il numero 331.2160236. Per ulteriori informazioni è possibile consultare la pagina Facebook Circolo Ricreativo Ariodante Naldi, oppure iscriversi al gruppo Facebook Sagra della polenta funghi porcini e cinghiale. *(Barbara Prospero)*