

Poggio alla Malva si prepara ad accogliere ancora una volta la Sagra della polenta, funghi porcini e cinghiale, la popolare rassegna gastronomica che anno dopo anno torna ad animare il piccolo borgo mediceo, frequentato per l'occasione dagli estimatori dei sapori robusti e decisi della cucina rustica. Sabato 14 e domenica 15 e poi di nuovo sabato 21 e domenica 22 settembre, per due fine settimana consecutivi, nei locali del Circolo Ricreativo Ariodante Naldi della frazione carmignanese gli avventori potranno gustare crostini, polenta, penne ai funghi porcini o al cinghiale, polenta ai funghi porcini o al cinghiale, cinghiale in umido, pollo arrosto, salsicce, rosticciana, bistecca con funghi porcini, cappelle grigliate, patate fritte e polenta fritta.

La manifestazione, che quest'anno taglia il traguardo della 36a edizione, si svolgerà interamente al coperto, all'interno del circolo e nella nuova struttura ricavata sulla terrazza che si affaccia sull'Arno. La cucina sarà attiva il sabato sera e la domenica sia a pranzo che a cena, e aprirà i battenti a partire rispettivamente dalle 12 e dalle 19. Per il pranzo domenicale è obbligatoria la prenotazione del tavolo, da effettuare attraverso il numero 331.2160236. Le prenotazioni prenderanno il via mercoledì 4 settembre, e verranno accettate sia per chiamata sia per messaggio mediante WhatsApp. Per ulteriori informazioni si consiglia di rivolgersi al numero sopra indicato, di consultare la pagina Facebook Circolo Ricreativo Ariodante Naldi o di iscriversi al gruppo Facebook Sagra della polenta funghi porcini e cinghiale. *(Barbara Prospero)*