Con l’inizio del mese molti dei frantoi dislocati sul territorio hanno aperto i battenti, e parecchi tra le aziende ed i privati della zona hanno iniziato a raccogliere e a frangere le olive del nuovo raccolto. All’olio dell’autunno 2017, che ha fatto la sua prima comparsa ufficiale lo scorso 15 ottobre nell’ambito di “Benvenuto Fico Secco”, è dedicata l’iniziativa “Festa dell’olio nuovo (Oil experience)”, che avrà luogo domenica 29 ottobre dalle 12 alle 15 presso I Poderi del Poggio dei Colli, poco distante dal centro abitato della frazione carmignanese di Santa Cristina a Mezzana.
Alle 12 verrà effettuata una visita al frantoio di Eleonora Torrini, che insieme al figlio Alberto Costantini gestisce la tenuta di famiglia, con la dimostrazione del processo di spremitura delle olive a cui seguirà la degustazione dell’olio appena ottenuto grazie ad una serie di portate accuratamente studiate per esaltare al meglio l’aroma del prezioso condimento. Durante il pranzo che sarà servito nei locali dell’agriturismo verranno infatti proposte pietanze caratteristiche della tradizione gastronomica rurale toscana quali la fettunta, zuppe vegetali, fagioli lessi ed altri ancora, che ben si armonizzano con il sapore dell’olio nuovo, e a queste si accompagneranno i vini prodotti dall’azienda (il rinomato “Birindonia”, declinato nelle tre varietà del rosso, del rosato e del bianco) e il pane cotto nell’Antico Forno Costantini di Carmignano.
Il prezzo comprensivo della visita e del pranzo è di 25 euro a persona, con l’eccezione dei bambini che fino a dieci anni entrano e consumano gratuitamente. Nel corso dell’iniziativa sarà possibile acquistare in loco sia l’olio che il vino realizzati presso I Poderi del Poggio dei Colli. Per poter partecipare alla “Festa dell’olio nuovo” è necessario prenotarsi entro venerdì 27 chiamando il 339.2493426 o il 338.3520352 oppure scrivendo a info@fivero.it.
(Barbara Prosperi)