Si chiama “Zuppe e guazzabugli del podere – Minestre in pentola del bosco e dell’orto del contadino” la nuova iniziativa de I Poderi del Poggio dei Colli, che avrà luogo sabato 11 novembre alle ore 20 e verrà poi replicata il 9 dicembre allo stesso orario presso i locali dell’agriturismo della tenuta, nelle vicinanze del centro urbano di Santa Cristina a Mezzana, in via Poggio dei Colli 5/A. Protagoniste dell’evento, come suggerisce il titolo scelto per l’occasione, saranno zuppe e pietanze umide prevalentemente a base di legumi, verdure, ortaggi ed altri ingredienti di stagione, secondo lo stile dell’azienda gestita da Eleonora Torrini insieme al figlio Alberto Costantini, che producono direttamente il vino, l’olio e molti degli alimenti che vengono presentati sulla mensa de I Poderi, garantendo agli avventori un percorso a chilometri zero che assicura la freschezza e la genuinità degli ingredienti utilizzati nella preparazione delle varie ricette.
Il menu stabilito per le due serate prevede crostone di cavolo nero e fagioli, crostini del contadino, rotolino di pancetta, vellutata di zucca con pane casalingo, zuppa di legumi e verdure, guazzabuglio di biscottini, cartoccini di bosco, vino rosso e caffè. Il pane portato in tavola sarà ovviamente quello cotto nell’Antico Forno Costantini di Carmignano, di proprietà della famiglia, l’olio (“Le Colonne”) e il vino (“Birindonia”) quelli ricavati dagli oliveti e dai vigneti della tenuta. Il prezzo è di 20 euro per gli adulti e di 15 per i bambini fino ai dieci anni d’età. Per chiedere ulteriori informazioni ed effettuare le prenotazioni è necessario chiamare il numero 339.2493426. (Barbara Prosperi)