

L'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, in collaborazione con il Circolo MCL di Santa Cristina a Mezzana, organizza per martedì 21 novembre una "Cena dell'olio con degustazione" nei locali dell'associazione ricreativa della piccola frazione medicea.

L'iniziativa, dedicata all'olio nuovo, fresco di spremitura, e ad una serie di pietanze che ad esso si abbinano in maniera ottimale permettendo di esaltarne al massimo il sapore e l'aroma, avrà inizio alle ore 20 con una degustazione guidata a cura dell'Agro-Dendro Studio del dottor Ugo Damerini, agronomo, a cui seguirà la cena vera e propria.

Il menu di quest'ultima sarà costituito da fettunta, bruschetta al pomodoro, crostini di cavolo nero, pinzimonio, polenta con cavolo nero, zuppa di verdure con crostini di pane, crema di cavolo con crostini di pane, patate al prezzemolo, fagioli, ceci, cantuccini e vin santo, acqua e vino. Il prezzo stabilito è di 18 euro e per poter partecipare è obbligatorio effettuare la prenotazione entro venerdì 17 novembre presso la Pro Loco di Carmignano, telefonando allo 055.8712468 oppure scrivendo a info@carmignanodivino.prato.it. (*Barbara Prospero*)