

Per celebrare l'apertura annuale del frantoio e la nuova produzione dell'olio, l'agriturismo I Poderi del Poggio dei Colli, situato in mezzo alle colline nei pressi di Santa Cristina a Mezzana, organizza per domenica 11 novembre alle ore 13 un gustoso "Pranzo del frantoio" a base di prodotti tipici della tradizione contadina, che sarà preceduto alle ore 12 da una visita guidata al frantoio dell'azienda, in occasione della quale i partecipanti potranno degustare l'olio fresco di spremitura.

Il menu proposto per il pranzo, che secondo la consuetudine dell'agriturismo utilizza prevalentemente ingredienti di stagione ricavati in gran parte [dalla tenuta gestita da Eleonora Torrini e Alberto Costantini](#), e che in questo caso è stato pensato per esaltare al meglio l'aroma e il sapore dell'olio ottenuto dal nuovo raccolto, prevede fettunta e pinzimonio, crostone con cavolo nero e fagioli, minestra di pane, vellutata di zucca e zenzero, pasta con cavolo e olio nuovo, fagioli con rape e salsiccia, crostata di frutta e per finire caffè, il tutto accompagnato da acqua e vino Birindonia, che al pari dell'olio Le Colonne viene autoprodotta in azienda e declinata nelle tre caratteristiche varietà del rosso, del bianco e del rosato.

La quota di partecipazione per gli adulti è di 30 euro, mentre per i bambini è prevista la possibilità di accedere all'iniziativa a prezzo scontato o gratuitamente. Per ulteriori informazioni e per le prenotazioni è possibile chiamare il 338.3520352 (Fivero) o il 339.2493426 (Eleonora). *(Barbara Prospero)*