

EVENTO

Domenica
dalle ore 19

Quando l'accoglienza dei turisti si accompagna con i prodotti tipici E' Palaia Toscana Day

"Palaia Toscana Day" ed è la festa dedicata all'accoglienza turistica nel territorio palaiese. L'evento è in programma per domenica 28 dalle 19 in Piazza del Mercato

di ELEONORA LOTTI

ARRIVA, all'interno del programma «Notti d'estate», il Palaia Toscana Day, una festa dedicata all'accoglienza dei turisti accompagnata dalla presentazione dei prodotti tipici del territorio. Per l'occasione saranno presenti alcune delle eccellenze di zona come le aziende vinicole Usigliano del Vescovo, Villa Lena e Borgo Alica che, offrendo un percorso di degustazione guidata faranno conoscere i loro vini più pregiati e i loro possibili abbinamenti. E non c'è modo migliore di dimostrare un abbinamento perfetto se non facendolo provare.

Con le aziende vinicole infatti sarà presente anche il Maestro Norcino Luca Marianelli che con il suo Cooking Show non solo farà assaggiare alcune delle carni più pregiate della zona, ma insegnerà anche l'arte del taglio, della preparazione e della cottura delle stesse, in particolare modo del piatto forte toscano, la fiorentina. Vino e carne non saranno però gli uni-



Il presidente tartufai Guido Marchi, il sindaco Marco Gherardini e l'assessore Marica Guerrini

ci protagonisti di questo vero e proprio «percorso del gusto». A siglare il connubio perfetto tra il buon mangiare e il piacere di bere ci sarà un'altra eccellenza toscana, il tartufo di San Miniato. Durante la manifestazione infatti sarà presente anche l'Associazione Tartufai delle Colline Sanminiatesi che proporrà un menù degustazione a

base di tartufo nero.

«L'ASPETTO gastronomico e i prodotti tipici di un territorio come quello di Palaia sono una componente significativa per l'ambito turistico - afferma il sindaco Marco Gherardini - quello che il comune e gli organizzatori dell'evento auspicano è che una manifestazione come

questa possa riuscire ad attrarre il turista e a motivarlo in questa esperienza, che permette di scoprire tutte le caratteristiche della nostra tradizione». Per chi avrà desiderio di cimentarsi nell'arte culinaria sarà possibile prenotare allo 0571 466978 o il 333 6860459, così da lasciare il proprio nome e il numero di bisticche da brindare.