

Montieri Successo per l'evento organizzato da Trattoria Il Convento, Gmf e Berlingaccio

Il fungo di primavera conquista i palati

Sapori tipici protagonisti nella prima edizione di Prugnolando

MONTIERI - La trattoria Il Convento di Montieri, in collaborazione con il Gruppo Micologico Follonichese e il Berlingaccio Maremmano, ha organizzato "Prugnolando", giornata dedicata al fungo prugnolo, prodotto tipico naturale delle Colline Metallifere e conosciuto da secoli. Ne parlava addirittura il Targioni Tozzetti nei suoi diari di viaggi in Toscana, datati 1774.

Alla manifestazione sono intervenuti diversi operatori turistici e vari ospiti tra i quali Claudio Grassini, vice sindaco del Comune di Montieri.

"Un'Amministrazione, quella di Montieri, sempre sensibile e attenta alla promozione dei prodotti tipici naturali della zona", dicono gli organizzatori.

Contributo fondamentale è stato quello del presidente del Gruppo Micologico Follonichese, il professor Giuseppe Vella, che ha illustrato in una approfondita relazio-

ne le caratteristiche del fungo prugnolo, tipico della stagione primaverile: un fungo delicato, dal profumo intenso e dal gusto eccellente.

Di seguito gli intervenuti si sono potuti deliziare con gli assaggi di alcuni piatti abbinati al fungo prugnolo, tra i quali i tagliolini rigorosamente fatti in casa, il tutto accompagnato da delicati vini rosati del Montereio.

Una giornata che ha riscontrato il gradimento di tutti tanto che gli organizzatori hanno già rinnovato l'appuntamento al prossimo anno, per la seconda edizione di Prugnolando.