



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del piano di sviluppo rurale 2014-2020 Regione Toscana cofinanziato 3.5



Regione Toscana



CHIANTI CLASSICO

Chi siamo & Contatti Pubblicità Il nostro logo

venerdì 19 Giugno 2020



Centro Medico Toscano
al vostro fianco 365 giorni l'anno

Punto prelievi 08.00-10.30
dal Lunedì al Sabato, Dom. Chiuso

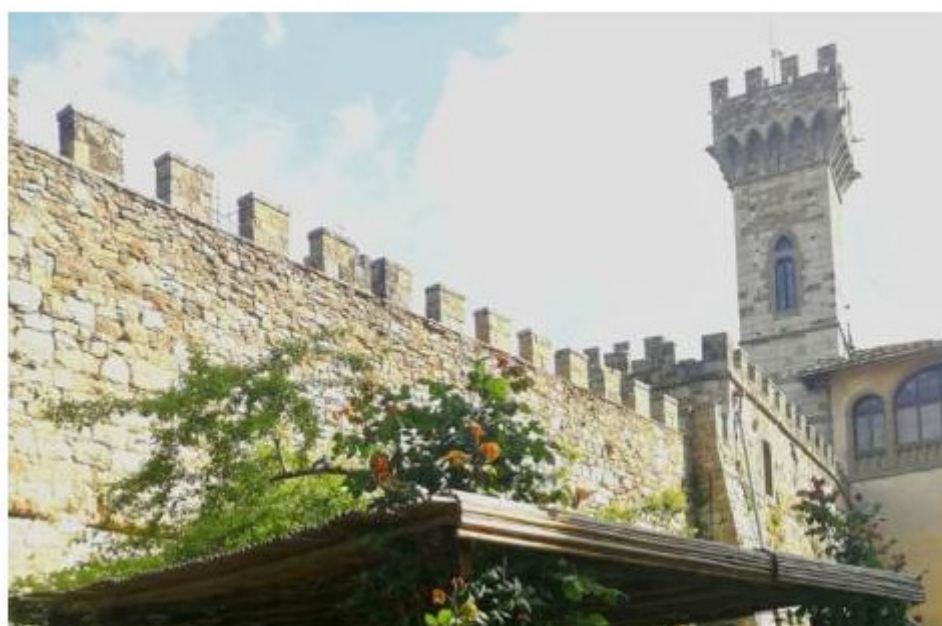
BARBERINO TAVARNELLE

Osteria di Passignano, le proposte estive sono tutte da vivere. Nell'incanto della Badia

Moltissimo ruota attorno all'orto-giardino bioattivo, sotto i merli dell'Abbazia. Da qui arrivano tutte le verdure della cucina; qui si può godersi un aperitivo unico

di Redazione

19 Giugno 2020

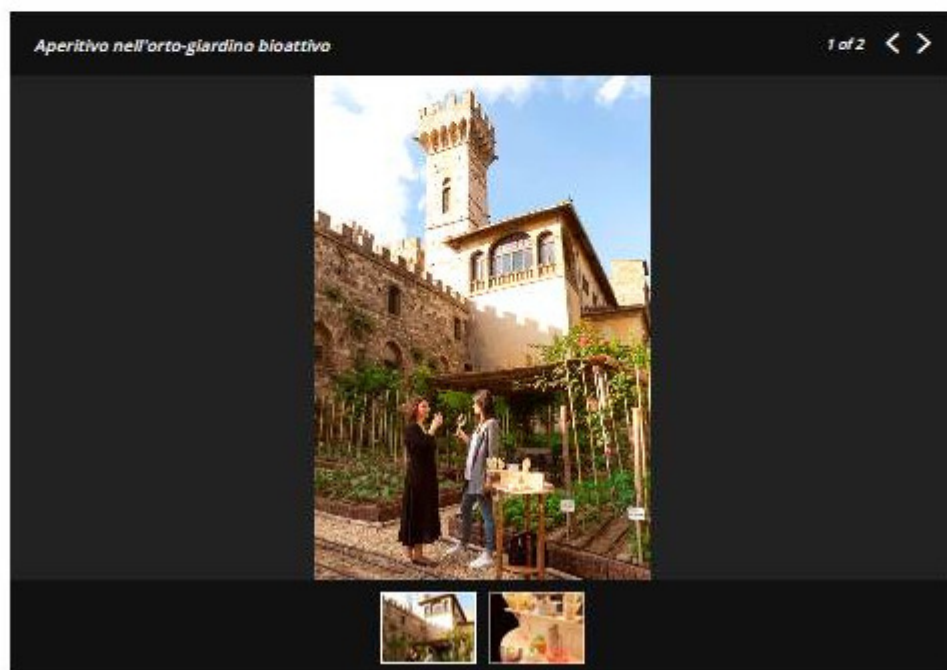


BADIA A PASSIGNANO (BARBERINO TAVARNELLE) – **Osteria di Passignano** ha riaperto le porte del ristorante da qualche settimana, introducendo molte novità sia in cucina che nelle esperienze proposte alla sua clientela e più rilevante **inaugurando l'orto-giardino bioattivo**.

L'orto dell'**Osteria di Passignano**, coltivato per rifornire la cucina del ristorante della materia prima migliore in tema di ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, segue l'innovativo metodo di coltivazione messo a punto dall'agronomo **Andrea Battiata**, per migliorare la qualità nutrizionale e il gusto autentico dei prodotti e il terreno nel quale vengono coltivati.

"L'agricoltura biologica 2.0 dell'orto-giardino bioattivo ha l'obiettivo di produrre cibi buoni e sani per noi e per il nostro ambiente – spiega Battiata – con una tecnica di riproduzione in campo del funzionamento di un bosco, ovvero duplicare lo stesso modello biologico, velocizzandolo".

Tale metodo, sperimentato dall'**Osteria di Passignano** e produttivo già a partire da gennaio 2020, adesso ispira e rifornisce interamente la cucina del ristorante.



Nuovo menu dunque, **interamente ideato e realizzato** con gli **ortaggi coltivati nell'orto**, ma anche **nuove proposte** che permettano agli ospiti del ristorante di **vivere la suggestiva esperienza dell'orto-giardino bioattivo** dell'Osteria, localizzato lungo le mura del complesso monastico di Badia a Passignano e arricchito delle opere d'arte di **Andrea Roggi**.

Ai piatti e alle degustazioni consuete del ristorante e alle attività di visita delle cantine storiche e scuola di cucina, **Osteria di Passignano** propone per la stagione attuale tre nuove esperienze: **Calici nell'Orto**, **ESSENZA del Chianti Classico**, **TERRA - La cucina stellata con gli ortaggi dell'Orto**.

EMERGENZA COVID

EMERGENZA COVID

Situazione Coronavirus, Ars Toscana fa punto e a capo: "Noi e l'Italia alla prova della riapertura totale"

19 Giugno 2020

Il condominio per tutti

Le liti in condominio: mediazioni, mancato pagamento quote... tutto quel che...

15 Giugno 2020