

CONDIVIDI [f](#) [g](#) [in](#) [t](#) [G+](#)

L'ORTO-GIARDINO BIOATTIVO DI OSTERIA DI PASSIGNANO

Claudio Zeni

22/06/2020

Osteria di Passignano, nel Chianti fiorentino, ha riaperto le porte del ristorante introducendo molte novità sia in cucina che nelle esperienze proposte alla sua clientela e più rilevante inaugurando l'orto-giardino bioattivo.

Collivato per rifornire la cucina del ristorante della materia prima migliore in tema di ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, l'orto dell'Osteria di Passignano 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 rifomisce 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.

Calici nell'Orto, l'aperitivo nell'orto-giardino bioattivo offerto a tutti i clienti ospiti del ristorante ogni venerdì e sabato dalle 19 alle 20, con stuzzichini, frullati e soft drink a base di frutta e verdura dell'orto (venerdì e sabato sera, aperitivo offerto da Osteria di Passignano su prenotazione | Validità fino al 31 agosto).

Essenza del Chianti Classico, la proposta per il pranzo del sabato e della domenica con menu a tre portate scelte liberamente alla carta, degustazione di tre vini in abbinamento e visita dell'orto-giardino bioattivo e delle storiche cantine luogo di affinamento del Badia a Passignano Chianti Classico Gran Selezione (sabato e domenica a pranzo, degustazione e visita € 100 a persona | Validità fino al 31 agosto).

Terra – La cucina stellata con gli ortaggi dell'Orto, proposta pensata per il pranzo dal lunedì al venerdì, dedicata alla riscoperta delle materie prime del territorio e agli ortaggi coltivati nell'orto-giardino bioattivo, con menu a due portate e degustazione di due vini in abbinamento (dal lunedì al venerdì a pranzo, € 70 a persona | Validità fino al 31 agosto)

Prolungata inoltre fino al 31-12-2020 l'iniziativa dedicata agli Under 35, Incontriamoci – La cucina stellata dedicata agli under 35: tutti i giorni 3 tavoli a pranzo e cena sono riservati agli Under 35 con un menu degustazione a tre portate e vini delle tenute **Antinori** in abbinamento (menu a tre portate scelte dallo chef e degustazione di tre vini in abbinamento € 50 a persona | Validità fino al 31 dicembre)

Per info e prenotazioni 055 8071278 - info@osteriadipassignano.com

CONDIVIDI     

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour