

PRONTI PER L'INVERNO?

CON MICHELIN AFFRONTI OGNI CONDIZIONE METEO.



MENU

[SPECIALI](#) [ABBONAMENTI](#) [LEGGI IL GIORNALE](#)

LA NAZIONE FIRENZE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI](#) [MUORE DOPO OPERAZIONE](#) [LUCCA COMICS](#) [PREVENZIONE ICTUS](#) [QUATTRO RIST](#)

FORD KUGA
€169 AL MESE
AN TICIPO/USATO
€ 5 . 0 0 0
EXTRA BONUS
€ 1 . 5 0 0

AUTOSAS.IT
[>>> Scopri di più](#)

[HOME](#) [FIRENZE](#) [COSA FARE](#)

Pubblicato il 30 ottobre 2019

L'Osteria di Passignano compie 20 anni e festeggia con la solidarietà

Fanno parte dei festeggiamenti per i 20 anni del ristorante che sorge a fianco del complesso monastico di Badia a Passignano

di **ILARIA BIANCALANI**

Ultimo aggiornamento il 30 ottobre 2019 alle 19:38

★★★★★ 2 voti

[f Condividi](#)[Tweet](#)[Invia tramite email](#)



Osteria di Passignano - la cucina

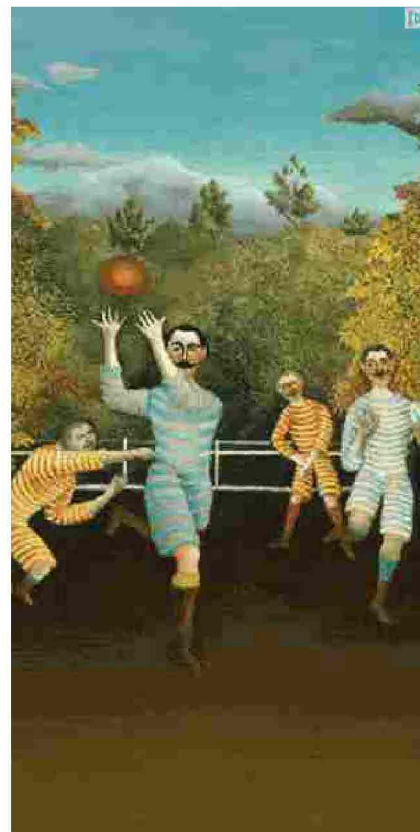
Badia a Passignano (Firenze), 30 ottobre 2019 – L'**Osteria di Passignano** compie 20 anni, ma il regalo sarà lei a farlo. Nata nel 2000 all'interno di uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, accanto all'abbazia medievale di Badia a Passignano, grazie all'incontro tra Marcello Crini, grande conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana e chef del gruppo JRE, e la famiglia **Antinori**, proprietaria dei vigneti circostanti l'abbazia, ha deciso di organizzare una festa che durerà un anno, dal 30 ottobre 2019 al 30 ottobre 2020, e che prevede anche alcuni eventi di beneficenza.

Fra le altre ci sarà anche "Incontriamoci", l'iniziativa dedicata agli under 35 che, per tutto l'anno di festeggiamenti, permette di fruire di un menù degustazione "Limited edition", con degustazione dei vini delle tenute **Antinori**.

Seguiranno serate con cene degustazione dedicate ad importanti Maison di Champagne, un programma di corsi di cucina in collaborazione con la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu e la partecipazione all'iniziativa Ristoranti contro la fame, con il piatto rappresentativo dello chef Nicola Damiani dedicato alla raccolta fondi per la campagna di azione, contro la fame dei bambini nel mondo e molte altre iniziative promosse nel corso dell'anno.

Ma il charity non si ferma qui. Due saranno infatti le cene per la raccolta di fondi destinati al completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno, in collaborazione con il poeta macellaio, Dario Cecchini, e la partecipazione di Carlo Giusti, primo produttore del Prosciutto di Piccione in Italia: la prima a marzo 2020, nell'antica cucina dell'anno 1000; la seconda a settembre 2020, nell'antico chiostro della Badia di Passignano.

Per info: www.osteriadipassignano.com.



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

**COSA FARE**

Liguria orientale, tre sentieri per fare passeggiate

**COSA FARE**

Vacanze finite? E' in arrivo la "Sindrome del viaggiatore"

**COSA FARE**

Le app che ti aiutano nel lavoro quotidiano in ufficio

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE