

coltivare insieme

nr. 6 - LUGLIO/AGOSTO 2011



Il Notiziario per Soci e Amici di Legnaia

TUTTI I GIORNI

nel punto vendita di Sollicciano

Prodotti ortofrutticoli di stagione in promozione per Soci e Amici di Legnaia



Pesce della Coop. Pescatori in Offerta per Soci ed Amici

Salvo esaurimento scorte o mancanza di prodotto causa maltempo. Non cumulabile allo sconto del 4% presente su tutti gli altri prodotti.



Carne della Coop. Agricola di Firenzuola con sconto del 10% per Soci ed Amici

Offerte fino ad esaurimento taglio

Contiene oltre

30 OFFERTE

Riservate ai soci e agli Amici di Legnaia



A Sollicciano la campagna in città

Guida alla spesa

Notizie dalla Cooperativa



Da settembre la Coop. di Legnaia si ascolta nuovamente alla radio e si vede in TV!

dal 6 settembre il martedì su Radio Toscana FM 104.75 filo diretto con Simone Tofani, resp. area tecnica della Coop. di Legnaia

dal 12 settembre Legnaia torna anche su RTV 38

e dalla terza decade di settembre su Italia 7 ogni terzo lunedì e martedì del mese all'interno di Aspettando il TG

Ricordiamo che diventare "Amici di Legnaia" è gratuito ed è sufficiente compilare il modulo di adesione, firmarlo per accettazione e consegnarlo in qualunque punto vendita della Cooperativa. In caso di furto o di smarrimento della Carta, vi preghiamo di telefonare all'Ufficio marketing e qualità al n° 0557358297 o di mandare una mail all'indirizzo amici@legnaia.it per permettere il blocco della carta e il trasferimento dei punti su di una nuova.

Coltivare Insieme n. 6/2011 - Reg. Trib. FI n. 3949 del 12/3/90
Direttore Responsabile Simone Tofani
Direttore David Bocciolini
Editore EDIMEDIA srl - via Volturino, 10/12A 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. 055340811 - info@edimedia-fi.it
Stampa Industria Grafica Valdarnese

Informativa Privacy
Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03 si informano i soci, gli amici di Legnaia e tutta la clientela che i dati personali raccolti presso i nostri punti vendita ed uffici sono soggetti al vincolo di riservatezza e saranno trattati soltanto per gli scopi ammessi e connessi ai servizi e ai prodotti erogati dalla nostra società e dalle società da essa controllate e non eccedenti rispetto a tali finalità.
Titolare del trattamento è la Società Cooperativa Agricola di Legnaia, presso la quale far valere i diritti di cui all'art.7.
Sotto formale vostra richiesta da spedire a mezzo e-mail o fax potete richiedere la cancellazione dei vostri nominativi trattati, anche tramite la società Edimedia srl, per le attività di informazione, promozione e iniziative commerciali inerenti i nostri prodotti e servizi (periodico Coltivare Insieme, Newsletter).

Il sesto numero del 2011 di Coltivare Insieme esce nel momento più caldo dell'anno ed al solito interessa due mesi, luglio ed agosto: sono mesi generalmente, salvo per gli agricoltori, dedicati alle ferie ed al riposo ed alla coltivazione delle passioni.

Ritengo che questa ultima affermazione ben si adatti ai Soci ed agli Amici di Legnaia ai quali è rivolta questa pubblicazione: i primi, nella maggioranza dei casi agricoltori, non si riposano certo in questo periodo, anzi, è il periodo di maggior lavoro perché sono in raccolta molte colture ed altre sono in piena fase vegetativa per essere pronte alla maturazione nei mesi successivi; non solo, è anche il periodo nel quale le colture o gli animali devono essere ben curate per evitare malattie e stress ad esempio da caldo.

Come i nostri lettori leggeranno all'interno è anche il periodo della preparazione per le coltivazioni autunnali: grande attività dunque e solo una grande passione che va al di là dell'interesse economico anima le azioni dei nostri agricoltori.

Gli Amici di Legnaia, ovvero tutti coloro che dedicano parte della loro vita non lavorativa alla coltivazione di orti, giardini e terrazze sono dei grandi appassionati della natura intesa in senso lato e questo è uno dei periodi nei quali si può godere appieno della vita all'aria aperta ritemprando anche il fisico e la mente: *mens sana in corpore sano*, recita un vecchio adagio latino forgiato per gli sport ma che si potrebbe adattare anche a tutti coloro che fanno attività fisica a contatto con piante, terricci ed impianti di irrigazione.

Altre volte ci siamo soffermati sulla etimologia del termine passione, dal greco *pathos* e dal latino *patior*, che può indicare sofferenza ma indica anche un **grande impegno ed un forte coinvolgimento emotivo**.

Dai microfoni di **Radio Toscana** per tante settimane abbiamo dedicato la nostra trasmissione a tutti gli appas-

sionati di agricoltura, giardinaggio, vita all'aria aperta e corretta alimentazione ed a loro dedichiamo anche queste pagine.

In questi mesi tra l'altro sospenderemo le trasmissioni su **Radio Toscana**, che riprenderanno il 6 settembre, quelle su **RTV 38**, che riprenderanno il 12 settembre e gli interventi su **Italia 7**, che riprenderanno nella terza decade di settembre. Approfitto per ringraziare tutti coloro che ci hanno seguito ed accompagnato in questi mesi e li invito a farlo di nuovo da settembre in poi.

Da ricordare che in questi mesi, fino al **27 agosto**, gli **orari dei punti vendita** del gruppo Cooperativa **sono diversi dal solito** e invito i lettori a prenderne nota nell'ultima pagina del notiziario, all'interno invece le offerte del periodo che ci auguriamo siano di gradimento ed interesse comune.

Ai primi di agosto una nuova missione ci porterà in terra d'Africa per verificare lo stato dell'arte del **Progetto Tanzania** e nel numero autunnale dedicheremo ampio spazio a questo viaggio prettamente tecnico, al quale parteciperà però anche un Amico di Legnaia ed un Socio, oltre al sottoscritto ed al dr. Maneo.

Voglio ricordare infine come il Centro agro-commerciale di Sollicciano sia diventato sempre di più uno **spicchio di campagna in città**, perché in questi mesi i clienti del centro hanno avuto la possibilità di venire in contatto con i prodotti di tante aziende agricole soci della Cooperativa, dall'ormai storica ortofrutta, ai vini, all'olio, ai formaggi, ai salumi, alla carne, al pesce, al latte ed al gelato: **filiera corta, qualità e garanzia delle produzioni questa la nostra filosofia**. Ma gli Amici di Legnaia lo sanno già...

Un augurio infine di buona estate, che sia foriera di un magnifico autunno!

Simone Tofani
Direttore responsabile

Offerte valide
dal **26 luglio**
al **18 agosto**



Le promozioni sono riservate esclusivamente ai Soci e agli Amici di Legnaia

ALIMENTAZIONE

Per saperne di più, visita il sito www.legnaia.it o chiama il numero verde 800 20 20 20. Legnaia è un marchio registrato della Cooperativa Agricola di Legnaia. Per saperne di più, visita il sito www.legnaia.it o chiama il numero verde 800 20 20 20.

Frutta & verdura di stagione

Luglio ed agosto sono il trionfo della frutta e della verdura: sono in raccolta infatti **pomodori** di tutti i tipi, dai costolati fiorentini, agli allungati, ai tondi lisci, ai canestrini, ai pomodori a grappolo, ai "San Marzano", melanzane, peperoni rossi e gialli, patate, cetrioli, zucchine, fagioli e fagiolini, insalate di ogni tipologia, radicchi, ravanelli, basilico, aglio, cipolle, cavoli cappuccio e verza, prezzemolo, sedano. Fra la frutta ricordiamo le ultime ciliegie, meloni, angurie, pesche, albicocche, susine e pere. È obbligatorio a questo proposito ricordare alcune varietà locali, particolarmente apprezzate dai consumatori fiorentini, in modo particolare la pera Coscia e le susine "Claudine", ancora coltivate, seppure in un numero sempre minore di esemplari, sulle nostre colline. Dalla metà di agosto iniziano a maturare le principali varietà di fichi, le prime mele estive (Royal Gala), le pesche tardive e l'uva, anche se quella da tavola è praticamente assente, come coltura, nell'area fiorentina. Dalle viti di pianura a fine agosto si inizia a raccogliere la prima uva destinata alla famosa "schiacciata con l'uva", che ci accompagnerà anche in autunno.

S.T.

NOTIZIE A CURA DELL'UFFICIO TECNICO DELLA COOPERATIVA DI LEGNAIA

ORTO E FRUTTETO

Nei caldi mesi estivi sono in raccolta i frutti di quanto è stato seminato e trapiantato nei mesi precedenti e si preparano gli orti per i raccolti autunnali: è proprio infatti durante il mese di luglio che si trapiantano tutti i tipi di cavolo che si raccoglieranno in autunno ed in inverno (fiore, broccolo, cappuccio, verza, Bruxelles), oltre a finocchi e porri, in agosto invece si trapiantano cicorie, radicchi ed insalate. In questo periodo si possono seminare ancora con successo rucola e ravanelli, mentre le bietole e gli spinaci delle varietà che crescono con le basse temperature (varietà cosiddette "da inverno") si iniziano a seminare soltanto dalla prima settimana di agosto in poi. Alla preparazione del terreno è necessario apportare, come di consueto, fertilizzanti ricchi di sostanza organica e prima del trapianto o della semina quelli con azoto a lenta cessione e ricchi di fosforo e di potassio. Fra gli ortaggi in raccolta ricordiamo fagioli da sgranare, fagiolini, pomodori (sia da mensa che da conserva fra i quali il nostro "fiorentino"), zucchine, cetrioli, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino e fra la frutta le ultime albicocche, pesche, susine, meloni, angurie e tutta la frutta tardiva in genere. È ancora necessario tenere costantemente sotto controllo le varie colture dagli attacchi dei patogeni, in modo particolare cavolaia ed altica (pulci) sui cavoli, batteriosi su fagioli e pomodori e mosca della frutta su pesche tardive. A questo proposito raccomandiamo di utilizzare insetticidi a breve tempo di carenza (tempo minimo che deve intercorrere fra trattamento e raccolta) e di consultare sempre i tecnici della Cooperativa Agricola di Legnaia, presenti nei vari punti vendita prima di effettuare qualsiasi intervento.

CASA E TERRAZZA

I mesi di luglio ed agosto sono quelli più pericolosi per le piante in terrazza in modo particolare da un punto di vista idrico, perché ovviamente l'acqua è di vitale importanza: con le alte temperature, tipiche di questo periodo, infatti le piante perdono molta acqua per evapotraspirazione e, se non correttamente reintegrata, soprattutto quelle in vaso, possono andare incontro a fenomeni prima di appassimento, poi di disidratazione ed infine di morte. Non è infrequente in questi giorni osservare piante completamente appassite che riacquistano immediatamente turgore con l'apporto di acqua, ma non sempre arriviamo in tempo per salvarle! È necessario però il giusto equilibrio e cioè non eccedere e non fare ristagnare l'acqua nei sottovasi per evitare marciumi radicali con le ormai note conseguenze. È indispensabile inoltre posizionare le piante nel rispetto delle loro esigenze di luminosità e colore (all'ombra ad esempio azoole, ortensie e ficus; a mezz'ombra gelsomini ed aralie ed al sole gerani ed oleandri). Terrazze e balconi possono essere ulteriormente abbelliti con surfinie, plumbago, bouganvillee e con gli ultimi pelargonium. Si raccomanda, infine durante questo periodo, di prestare molta attenzione agli attacchi di ragno rosso, particolarmente pericoloso ed alla tignola sui gerani (*Cacyreus marshalli*). I danni sono in genere dovuti alle erosioni sulle foglie ed alle gallerie scavate dalle larve nel fusto che causano disseccamenti parziali o totali della pianta, quasi sempre portandola alla morte.

GIARDINO

I mesi estivi oltre a farci godere appieno del giardino sono anche quelli più impegnativi per mantenerlo nelle condizioni migliori, perché le erbe infestanti crescono velocemente, i patogeni sono molto pericolosi e le piante hanno grandi necessità di acqua. Ricordiamo dunque tutti i consigli del caso: eliminare le erbe infestanti (le cosiddette erbacce), tagliare i fiori secchi per stimolare fioriture nuove, togliere dal terreno i bulbi delle bulbose ormai sfiorite e conservarli per la prossima semina autunnale o primaverile. È determinante ovviamente una corretta irrigazione per evitare disseccamenti o marciumi, meglio se ottimizzata con impianti di irrigazione automatici in grado di fornire, se opportunamente programmati, i giusti volumi di adacquamento per ogni singola pianta. Sono anche in agguato numerose patologie determinate sia da patogeni animali che vegetali (funghi). Fra i primi ricordiamo: afidi (pidocchi), ragno rosso e metcalfa pruinosa su moltissime piante; psilla su alloro e cecidomia su buxus. Fra i patogeni vegetali i più pericolosi in questi mesi sono senza dubbio il mal bianco su lauroceraso e la *phitophora* sulle piante acidofile. Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento raccomandiamo in ogni caso di consultare sempre i tecnici della Cooperativa Agricola di Legnaia, presenti nei punti vendita, per evitare spiacevoli e costosi errori.

GIARDINO e AGRICOLTURA

Succo smoothie
ml. 250
per soci e amici
€ 2,20 € 1,87
G N P S V
15% SCONTO

Trittico piccante
condimento L'Antica Cesta 3x30 gr.
per soci e amici
€ 4,77 € 3,82
G N P S V
20% SCONTO

Condimento
aglio/olio/peperoncino Legnaia gr. 100
per soci e amici
€ 2,77 € 2,22
G N P S V
20% SCONTO

Riso condito
zucchine e broccoli Legnaia gr. 300
per soci e amici
€ 3,62 € 2,90
G N P S V
20% SCONTO

Finocchiona
toscana ATP gr. 100
per soci e amici
€ 1,78 € 1,42
G N P S V
20% SCONTO

Orvieto classico
I Vini di Legnaia. It. 0,75
per soci e amici
€ 2,60 € 1,95
B G N P S V
25% SCONTO

Vernaccia
Le Vigne di Legnaia It. 0,75
per soci e amici
€ 3,40 € 2,72
B G N P S V
20% SCONTO

Prosecco Brut
DOC Cormons It. 0,75
per soci e amici
€ 6,15 € 4,92
B G N P S V
20% SCONTO

Fior di ricotta
Palagiaccio gr. 390
per soci e amici
€ 3,51 € 3,16
G N P S V
10% SCONTO

Mangime Gatti
Monge delicate gr. 80
per soci e amici
€ 0,99 € 0,79
B F G N P S V
20% SCONTO

Mangime cani
Monge DOG gr. 95
per soci e amici
€ 1,10 € 0,93
B F G N P S V
15% SCONTO

Tenerone
Palagiaccio gr. 225
per soci e amici
€ 3,30 € 2,97
G N P S V
10% SCONTO

Vape mosche
striscia attira mosche 4pz.
per soci e amici
€ 3,07 € 2,30
B F G N P S V
25% SCONTO

Vape zanzare
mat zanzare piastrine 60
per soci e amici
€ 4,60 € 3,68
B F G N P S V
20% SCONTO

Vape spirali
10 pezzi
per soci e amici
€ 1,57 € 1,26
B F G N P S V
20% SCONTO

TUTTI I GIORNI
Prodotti ortofrutticoli di stagione
con sconto **30%***
L O N G S

Carne con sconto
del **10%***
S

TUTTI I GIORNI
Pesce in Offerta*
non cumulabile allo sconto del 4%
presente su tutti gli altri prodotti
S



Lampada Osram
duluxstar mini candle e mini bullet
per soci e amici
€ 8,90 € 7,12
B F G N P S V
20% SCONTO

Lampada Osram
intelligent sensor 15W
per soci e amici
€ 16,90 € 13,52
B F G N P S V
20% SCONTO

Decespugliatore
T220/SRM220ESL Shindaiwa
per soci e amici
€ 223,00 € 189,55
B F G N P S V
15% SCONTO

Base ombrellone
tondo
per soci e amici
€ 37,80 € 28,35
S
25% SCONTO

Pianta grassa
mignon vaso diametro cm. 10
per soci e amici
€ 3,90 € 3,04
B F G N P S V LV
22% SCONTO

Poltrona
reclinabile
per soci e amici
€ 29,60 € 23,68
P S V
25% SCONTO

Peperoncino
in vaso diametro cm. 14
per soci e amici
€ 1,80 € 1,50
B F G N P S V LV
16,66% SCONTO

Insalate varie
vaschette
per soci e amici
€ 1,15 € 0,90
B F G N P S V LV
22% SCONTO

Pompa Eva
Di Martino It. 2
per soci e amici
€ 9,95 € 6,97
B F G N P S V
30% SCONTO

Oliocin
Bayer ml. 250
per soci e amici
€ 7,10 € 4,97
B F G N P S V
30% SCONTO

Cupravit blu
W Bayer gr. 100
per soci e amici
€ 7,10 € 5,33
B F G N P S V
25% SCONTO

Confidor
Bayer ml. 50
per soci e amici
€ 18,75 € 13,13
B F G N P S V
30% SCONTO

Concime t. erbosi
Bayfolan multi Bayer kg. 5
per soci e amici
€ 16,30 € 11,41
B F G N P S V
30% SCONTO

Concime gerani
Bayfolan e P/F Bayer lt. 1
per soci e amici
€ 5,20 € 3,64
B F G N P S V
30% SCONTO

Zapi solfato
ferroso kg. 5
per soci e amici
€ 8,10 € 5,67
B F G N P S V
30% SCONTO

Rogor
L20 SL It. 1
per soci e amici
€ 12,50 € 9,50
B F G N P S V
24% SCONTO

Pasta Caffaro
blu It. 3,5
per soci e amici
€ 23,70 € 20,00
B F G N P S V
15,60% SCONTO

Cuproxat
SDI It. 10
per soci e amici
€ 53,70 € 48,50
B F G N P S V
9,70% SCONTO

Pasta Caffaro
blu It. 3,5
per soci e amici
€ 23,70 € 20,00
B F G N P S V
15,60% SCONTO

Una gita sociale diversa

Sabato 1 e domenica 2 ottobre alla Cantina Sociale di Cormons

Quest'anno la Cooperativa Agricola di Legnaia ha deciso di inaugurare un nuovo modo di effettuare le gite sociali. Sabato 1 e domenica 2 ottobre **Soci ed Amici di Legnaia** potranno partecipare alla Gita che si svolgerà in **Friuli presso la Cantina Sociale dei produttori di Cormons** (Socio della Cooperativa Agricola di Legnaia), il maggior centro abitato del Collio posizionato a cavallo fra collina e pianura e sulla linea di confine con la Repubblica di Slovenia, in provincia di Gorizia. Durante il primo giorno di sabato si potrà visitare l'Azienda, il **Vigneto della Pace** con i suoi quasi 600 tipi d'uva diversi che ogni anno danno il **"Vino della Pace"** simbolo di fratellanza universale, la cantina con le botti dipinte da artisti famosi e l'enoteca **"La Vigna del Mondo"**; pranzo, cena e pernottamento nei pressi di Cormons.



Il secondo giorno (domenica 2) dopo la colazione è previsto uno spostamento nella città di **Trieste** con visita guidata ai luoghi più rappresentativi della città durante la mattina. A seguire tempo libero nel quale i partecipanti alla gita potranno scegliere come gestire il proprio pranzo ed eventuali visite alla città di Trieste. Rientro a Firenze in tarda serata.

Il prezzo complessivo (escluso il pranzo della domenica) per i due giorni è di 160 euro a persona. La gita verrà effettuata al raggiungimento di almeno 35 partecipanti. Iscrizioni ed informazioni presso il centralino della Cooperativa Agricola di Legnaia via Baccio da Montelupo, 180, tel. 055 73581 entro e non oltre il 3 settembre.



Legnaia
cooperativa agricola dal 1903

ORARI FINO AL 27 AGOSTO

SEDE CENTRALE

via Baccio da Montelupo, 180
tel. 055 73581 - fax 055 7358256
da lun. a ven. orario continuato 8.00-20.00 sab. 8.00-13.30

Centro Macchine Agricoltura e Giardinaggio Officina Riparazioni

via di Sollicciano, 13 Firenze tel. 055 7358241
da lun. a ven. 8.30-12.30/15.00-18.15 sab. 8.30-12.30

Cooperativa Pescatori

da mar. a gio. 8.30 - 14.00 ven. 8.30-14.00/16.00-19.30
sab. 8.30-13.00 lunedì chiuso

FIRENZE

via Lippi e Macia, 49 - tel. 055 416160
da lun. a sab. 8.00-13.00 pomeriggio chiuso

via della Mattonaia, 5r - tel. 055 243114
da lun. a sab. 8.30-13.00 pomeriggio chiuso

via Villamagna, 146 - tel. 055 6530330
da lun. a ven. 8.30-13.00/15.30-19.30 sab. 8.30-13.00

BORGO SAN LORENZO

viale della Resistenza, 50 tel. 055 8494014
da lun. a ven. 8.30-12.30/16.00-19.00 sab. 8.30-12.30

FIGLINEVALDARNO

via Roma, 169 - tel. 055 9154157
da lun. a ven. 8.30-12.30/16.30-19.30 sab. 8.30-12.30

PRATO

viale Marconi, 16 Mezzana - tel. 0574 593787
da lun. a ven. 8.30-13.00/17.00-20.00 sab. 8.30-13.00

SOCIETÀ CONTROLLATE



FIRENZE

via Baccio da Montelupo, 180
tel. 055 73581 - fax 055 7358256
da lun. a ven. 8.00-13.30/16.30-20.00 sab. 8.00-13.30

Centro Orto florovivaistico

via Baccio da Montelupo 180 - tel. 055 7358232
da lun. a sab. 8.00-13.00 riservato alla clientela professionale



Pontassieve

via F.lli Cervi, 43/45 - tel. 055 8368684
da lun. a sab. 7.30-13.00

Figline Valdarno

corso Matteotti, 28/32 - tel. 055 9155774
da lun. a sab. 7.30-13.00

loc. Matassino

via f.lli Rosselli 33/37 - tel. 055 958799
da lun. a sab. 7.30-13.00

San Giovanni V.no

piazza della Libertà, 22 - tel. 055 9122706
da lun. a sab. 7.30-13.00

Incisa V.no

piazza Santa Lucia, 1 - tel. 055 8336883
da lun. a sab. 7.30-13.00



Serravalle Pistoiese

Loc. Pontestella
via Redolone - tel. 0573 528473
da lun. a ven. 8.30-12.30/15.00-19.00
sab. 8.30-13.00

Officine di meccanica agraria convenzionate

Colle Val d'Elsa - Verdicchio
Loc. San Marziale 16/A - Colle Val d'Elsa - Si - tel. 0577 908143

Barberino Val d'Elsa - Officina VARET
z.i. Valcanoro - Strada di S. Appiano (FI) - tel. 055 8079076

Cerreto Guidi - Officina 3EMME Snc
Via Prov.le Francesca Sud 25 - Stabbia - Fi - tel. 0571 956037

LE CENE AL BAR RISTORANTE DI LEGNAIA

Bar-Ristorante di Legnaia

ideale per celiaci
venerdì 15 luglio ore 20.30

Cena di Mezza Estate
"La Filiera Corta"

ANTIPASTO CAPRESE con Mozzarella Fior di Latte del Mugello all'emulsione di Basilico Toscano
PROSCIUTTO della Fattoria di Rimaggio e **MELONE** dei Nostri Soci

PRIMO PIATTO **INSALATA** di FARRO* Toscano alle Verdure e Burrata con Olive di Malmantile

SECONDO PIATTO **INSALATA** di MARE con crudité di Verdure dai mari e dalle terre dei nostri Soci

DESSERT **SORBETTO** di Limone allo Spumante Le Vigne di Legnaia

€25 a persona Il tutto accompagnato da SANGRIA

Sono disponibili 40 posti nel giardino all'aperto per cenare al fresco e sotto le stelle!
DA SPECIFICARE QUANDO SI PRENOTA ALLO 055 7358277

Bar-Ristorante di Legnaia

mercoledì 10 agosto ore 20.30

Cena sotto le Stelle Cadenti €25 persona

CON APERTURA STRAORDINARIA DEL PARCO ESTERNO E DEL BAR FINO ALLE ORE 01.00 PER VEDERE LE STELLE!

ANTIPASTO TAVOLOZZA DI CROSTINI (Bruschetta - Salmone - Radicchio Rosso - Panzanella di Tonno)

PRIMI PIATTI PENNETTE con Calamaretti e Piselli
LASAGNE al Pesto e Gamberetti

SECONDO PIATTO BACCALÀ alla Livornese con Ceci

il tutto accompagnato da Vernaccia di San Gimignano Le Vigne di Legnaia
Acqua - Caffè

Possibilità di cenare all'aperto specificando al momento della prenotazione allo 055 7358277.
Al termine della cena, per chi lo desidera, il giardino resterà aperto fino alle ore 01.00 per guardare le stelle con disponibilità di Servizio Bar e Sangria, Birra alla Spina, Bibite fresche e Gelati per tutti.

La ricetta del Bar Ristorante di Legnaia

Caprese di melanzane agli aromi*

Ingredienti

1 melanzana tonda
1 mozzarella fiordilatte
5/6 pomodori maturi
2 spicchi di aglio
un ciuffo di prezzemolo aromatiche (mentuccia-basilico-maggiorana)
olio extra vergine di oliva
sale e pepe q.b.



Tagliare a fettine la melanzana e soffriggerla in padella con aglio, olio e un trito di prezzemolo, maggiorana, mentuccia e sale quanto basta; intanto tagliare a fette la mozzarella. In un tegame a parte cuocere a fuoco basso i nostri pomodori con basilico e olio extravergine di oliva in modo da ottenere una salsa abbastanza densa, aggiungendo anche il sale in quantità necessaria.

Una volta che le melanzane sono state bene rosolate disporle in un piatto da portata alternandole con le fette di mozzarella. Cospargere la composizione con la salsa di pomodoro e un filo di olio a condire il tutto.

A piacere si può guarnire con ciuffi di erbe aromatiche.

* presentata in trasmissione "Aspettando il TG" di Italia7.