

INIZIAMO  
OGGI!

A MENSA

mangeremo...

# IL PESTO DI MELANZANE!



Un nuovo piatto  
buono e cremoso  
che renderà  
la pasta  
davvero speciale!



## MELANZANE BIOLOGICHE

Coltivate con cura e  
nel rispetto della natura.



## A KMO E A FILIERA CORTA

Arrivano da vicino, dall'Azienda  
Agricola Toti di Bagno a Ripoli.  
Dal campo alla tavola  
in pochissimo tempo!



## BUONO PER NOI, BUONO PER IL PIANETA!

Scegliamo prodotti del territorio  
per mangiare bene e prenderci  
cura dell'ambiente.

Le melanzane  
provengono  
dall'**AZIENDA  
AGRICOLA  
TOTI**  
di Bagno a Ripoli



## COME SI PREPARA IL PESTO DI MELANZANE?



Le melanzane  
vengono lavate  
e cotte al forno...



...poi frullate  
fino a diventare  
una crema!



Si aggiungono olio  
extravergine d'oliva,  
basilico, i pinoli,  
un po' di formaggio  
e un pizzico di sale...



...ed è pronto  
un pesto cremoso  
e profumato!

PROVARE FA BENE... SCOPRIRE FA DIVERTIRE!

SIETE PRONTI  
AD ASSAGGIARE  
QUALCOSA DI NUOVO?

**BUON  
APPETITO!**



Comune di  
Vicchio



**siaf**  
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA