

*Ortolani professionisti producono, vicino a casa tua,
prodotti ortofrutticoli freschi, controllati e garantiti.*

Tutta la produzione AgriBologna viene realizzata secondo moderne tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale e attraverso controlli lungo tutto il percorso produttivo: dalla semina o trapianto alla raccolta, dalla lavorazione e confezionamento fino alla distribuzione ai negozi e ai reparti dei supermercati.

Queste garanzie di "tracciabilità" dei prodotti offrono al consumatore la certezza di un prodotto freschissimo, controllato e soprattutto sano: ogni frutto, verdura od ortaggio coltivato da AgriBologna è, in massimo grado, un vero concentrato di vitamine, sali minerali e di tutte quelle proprietà nutritive che fanno della frutta e della verdura dei preziosi alleati per la salute e il benessere.



www.agribologna.it

*Freschi
e genuini...*

...come avere l'orto di casa





La parola pinzimonio una volta era usata solo in Toscana per indicare l'uso, all'inizio o alla fine del pasto, di mangiare le verdure crude intinte nell'olio e sale.

Quello del pinzimonio è un uso molto antico, già diffuso nei grandi banchetti rinascimentali, quando i vassoi di portata erano dei veri e propri trionfi, decorati con variopinte verdure che venivano consumate alla conclusione del pasto, intinte nei sughi delle carni che avevano decorato. Questa tradizione è stata tramandata nel tempo fino a quando le verdure fresche hanno iniziato ad essere concepite come piatto a sé.



Preparazione

Emulsionate l'olio extravergine di oliva con l'aceto (o il succo di limone). Mescolate rapidamente con una forchetta aggiungendo un pizzico di sale e del pepe appena macinato prima di disporre in piccole ciotole.

Eliminate dal finocchio e dal sedano le foglie esterne più coriacee. Il finocchio andrà tagliato in 4 parti, che ancora andranno poi divise a metà. Il sedano va tagliato in coste sottili, così come le carote ed il cetriolo (che va sbucciato). Eliminare le radici, la parte finale e la membrana esterna dei cipollotti. I ravanelli vanno lavati e raschiati leggermente (conservando possibilmente le foglioline del mazzetto, che sono eccellenti ed hanno un sapore leggermente piccante).

La ricetta è molto semplice ma sempre ad effetto soprattutto se presentata in tavola in modo decorativo ad esempio ben disposta su un piatto da portata.

Pinzimonio



Ingredienti per 4 persone:

1 finocchio, 4 carote, 1 cetriolo, 1 sedano, alcuni cipollotti ed un mazzetto di ravanelli.

Olio extra vergine di oliva, aceto (o succo di limone), sale e pepe.

