

L'insalata era nell'orto...



L'insalata che mangiate oggi è della varietà "canasta", che in spagnolo vuol dire "cesto".

Una curiosa tradizione insegna che per condire bene l'insalata ci vogliono non meno di quattro persone: un saggio, un avaro, un prodigo e un matto. Il saggio, dotato di "sale in zucca", doserà al meglio la quantità del sale. L'avaro terrà sotto controllo la (piccola) quantità di aceto da versare. Il prodigo spargerà olio a piene mani. Infine il matto mescolerà tutto con energia, saltando l'insalata in lungo e in largo, amalgamando il tutto con furia gioiosa.

È stata prodotta dall'azienda agricola "**la Talea**" di Coverciano (Firenze), un'azienda che lavora secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, metodo di coltura che si basa sulla sostenibilità delle produzioni e che considera come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso.

Questo vuol dire che la nostra insalata è totalmente naturale: non vengono usati prodotti chimici per la sua produzione.

L'insalata viene colta dal signor Antonio, che poi la porta nella nostra cucina, dove viene lavata con molta attenzione e cura dalle nostre cuoche, viene poi tagliata e alla fine arriva nei vostri piatti!

www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/

www.latalea.it