

Viaggio Lazio - Puglia

Fior di latte di Agerola • **FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO** trifolati • porchetta di Ariccia • **GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO** • fonduta di pecorino

DENIS LOVATEL per *Spirito Contadino*



FILOSOFIA

Vogliamo cambiare il modo di concepire la pizza e voi sarete i protagonisti di questa nostra evoluzione!

IL CAMBIAMENTO 2018-2019

La nuova filosofia di Ezio è pronta ad evolversi:
riducendo l'impatto ambientale dei consumi
santari, attraverso la lotta allo spreco e
l'eliminazione degli scarti di lavorazione
ovvero una riduzione del consumo di proteine
favorendo il consumo di proteine vegetali
usando salumi provenienti da allevamenti
gentili al benessere animale
e i produttori locali, sostenendo l'economia
e favorendo la divulgazione della nostra
agricola e casaria
usando prodotti ittici, frutto di una pesca
e
zando le nostre pizze nel rispetto delle stagioni
mantenimento della biodiversità
utilizzando verdure provenienti da coltivazione
ogica e naturale

PIZZA HEALTHY