

AGRITURISMO MONTE CEVA



a tavola con Cultura e Natura

All'interno del parco letterario Monte Ceva sono scolpiti i versi che Ugo Foscolo affidò a "Le ultime lettere di Jacopo Ortis" ma quassù si mangia anche divinamente. Nel menù dell'agriturismo gestito da Maria Dalla Francesca, c'è quello che offre la natura, la stagione, la tradizione. Tutto è rigorosamente biologico e sfama anche la voglia di saperne di più sul cibo

"Nutrire il pianeta, energia per la vita" questo è il tema che si è data l'Expo 2015 e Maria Dalla Francesca dell'azienda Il Filo d'Erba ha tirato un sospiro di sollievo, come dire: "era ora!" o forse più realisticamente intendeva "Speriamo sia davvero così". Il tema dell'alimentazione del resto è un tema importante per la proprietaria degli agriturismo Altaura e Monte Ceva, lei stessa è stata recentemente relatrice al settimo convegno mondiale sull'educazione ambientale WEEC a Marrakesh. Ma che centra il cibo con l'educazione? "Il filo conduttore è il nostro mestiere, la ristorazione - spiega Maria Dalla Francesca - che è un discorso ben diverso dal dare da mangiare. Qui, infatti, la fame non centra, qui cerchiamo di alimentare altri appetiti. Quelli della conoscenza, per esempio. Perché il cibo oltre ad essere uno degli strumenti più antichi per la socializzazione è una fonte di cultura. Noi siamo quello che mangiamo, il conoscere aiuta a scegliere cosa e come mangiare e la corretta alimentazione può tradursi in un benessere fisico, come in un benessere sociale, culturale e perché no: morale. Infondo, aver mangiato bene, prodotti genuini, sfruttando quello che offre la natura, senza sprecarla è un qualcosa che ha a che fare anche la nostra anima e con quella del Pianeta". All'agriturismo Monte Ceva, infatti, i menù seguono rigorosamente la stagionalità sia per sfruttare al massimo il potere nutrizionale degli alimenti, sia per evitare gli sprechi. I piatti, inoltre, vengono sempre accompagnati da una spiegazione. "Attenzione - precisa Maria - spieghiamo ma non insegniamo perché solo la natura può farlo". Ecco l'altro punto fondamentale per l'offerta dell'agriturismo, la conoscenza della natura. Qui mangiarla è un modo per tutelarla. I piatti sono preparati con tutto ciò che la campagna può offrire, soprattutto con le erbe spontanee, ma non si disdegnano i fiori, anzi i loro sapori compendiano i profumi. E che scoperta inattesa assaggiare erbe come l'ortica, il farinello, la borragine o l'amaranto e trovarli buonissimi, anche sotto l'aspetto salutare! L'agriturismo Monte Ceva, tuttavia, non è un ristorante vegetariano, pur essendolo veramente nel profondo, qui anche la carne ha un suo ricettario che si coniuga sempre con i valori della natura e del mangiar bene.



A volte i centri tavola sono fatti con gli stessi ingredienti del menù, a volte sono oggetti semplici e raffinati tenuti insieme con lo spago dalla creatività



PAROLA DI CUOCA *Maria Dalla Francesca*

"I nostri piatti, preparati con i **prodotti biologici della Fattoria** e con le **erbe spontanee** che mani esperte hanno appena scelto e raccolto dalla terra, sono ispirati alle antiche tradizioni del nostro territorio... a volte ci divertiamo a inventarne, altre amalgamando esperienze e desiderio di nuovi gusti e sapori... **seguono sempre il ritmo delle stagioni** e li proponiamo "farciti" con informazioni di carattere nutrizionale, storico e da divertenti aneddoti, favole o fiabe. Particolarmente significativo è l'assaggio comparativo di piatti preparati con prodotti freschi delle Fattorie con altri, realizzati con le stesse ricette, ma con ingredienti provenienti da altre coltivazioni biologiche e non".