

Il filo d'erba

Fattoria Altaura fa rima con Natura

Potremmo definirla il parco in cui ci si svaga con la biodiversità, oppure l'angolo verde perfetto per le famiglie: insomma il posto ideale per chi ama stare all'aria aperta e alla natura vuole coniugare il buon cibo. Alla Fattoria Altaura funziona tutta la settimana un ristorante, dove insieme ai menù, preparati in stretta osservanza della stagionalità, la domenica viene offerta la possibilità di conoscere dal vero la vita dei campi, gli animali della fattoria e le tradizioni contadine; ma attenzione non è un museo, qui tutto è vivo e respira il presente come se il passato non fosse mai andato via.

La località Altaura di Casale di Scodosia potrebbe essere il posto giusto dove trascorrere un giornata all'aria aperta. Vicino alla bellissima Villa Correr di Casale di Scodosia, nel verde della campagna circostante, c'è un punto verde che è ancora più verde del verde circostante. Punto per modo di dire: sono 26 ettari che la Fattoria Altaura coltiva con il metodo dell'agricoltura biologica, nel rispetto delle tradizioni e nella tutela del paesaggio. Infatti qui la natura si vede, si vive e si mangia. Lungo i campi incorniciati da lunghe siepi di rosa canina, sambuco e prugnolo è possibile conoscere le campagne e la sua storia, nei suoi colori e abitata dai suoi protagonisti. Gli asini e le mucche hanno i loro recinti sotto alle paulownie, anche l'ovile delle pecore si trova sotto a maestose piante, mentre galline, oche, anatre e conigli scorrazzano liberi tra aie e barchesse. Il bosco domina con i suoi 9 ettari e una passeggiata tra così tanti alberi potrebbe indurre a ritenere di trovarsi da tutt'altra parte, perché il verde è quello che altrove non si vede ormai più da anni. Ma vedere non basta, qui alla Fattoria Altaura si mangia e si mangia eccellentemente. I menu seguono la stagionalità e i piatti sono preparati con grande cura e serviti insieme ai vini del territorio. Se poi volete il caffè, avvisate per tempo, perché qui lo si fa con la moka.



A Tavola

La tavola è elegante, preparata con cura come in un cerimoniale: nelle brocche d'acqua galleggiano petali di rosa o foglie di menta. La bocca del vaso trasparente è coperta con una cuffietta all'uncinetto: un gesto di educazione o di igiene... come mettere la mano quando si sbadiglia...

Se è vero che il pranzo inizia con la "mise en place", alla Fattoria Altaura è facile capire che nessuna delle portate che arriveranno dalla cucina sarà qualcosa di ordinario. I piatti sono semplici ma è proprio questa semplicità ad essere fuori dal comune, sentire i profumi e intensamente i sapori: quelli veri, quelli propri delle cose.

ANTIPASTI

Spirali di piantaggine con ricotta profumata alla melissa
 Sformatino di carletti su passatina di ceci

PRIMI

Risotto con fiori di sambuco
 Tagliatelle al sugo di coniglio e rucola selvatica

SECONDO

Involtoni di foglia di vite con pecora e aromi
 o polpettine di bovino al timo

CONTORNO

Crudité di erbe di campo con fiori e semi
 Patate al forno con rosmarino

GOLOSERIE

Focaccia all'erba madre
 Biscottini alla lavanda
 Acqua e mokacaffè





“PAROLA DI CUOCA”

“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”.



... è possibile “affittare”:

Quest’anno, consapevoli delle difficoltà economiche che aggravano il nostro paese, abbiamo pensato di ribassare i prezzi per dare la possibilità a più persone di conoscere e vivere le esperienze autentiche della nostra fattoria. Un modo per diffondere l’autenticità, l’unicità e la bellezza della Natura.

Oltre alle attività proposte, abbinabili a servizio di ristorazione e di pic-nic...

- una pianta da frutto e raccogliere la PROPRIA frutta
- una piccola porzione di orto per raccogliere la PROPRIA verdura
- un barbecue per cucinare la PROPRIA grigliata all’aria aperta.

... è possibile scegliere ed acquistare, tra le tante piante spontanee che nascono nei terreni della Fattoria, piccole piante da frutto ed ornamentali da piantare nel PROPRIo orto e giardino.



TUTTI I PRODOTTI DELLA FATTORIA

L’azienda vende i seguenti prodotti di produzione propria certificati ICEA: miele di acacia, castagno e millefiori, farina tipo 0 e 2, succhi di actinidia, confetture varie, polli, galline, capponi, anatre mute, oche, conigli (puliti e curati), salami, cotechini, pancette, ossocollini ed è possibile prenotare 1/8 di vitello (o vitellone) di razza Romagnola o di maiale che vengono venduti già ridotti in porzioni singole.

Chi è interessato all’acquisto dei prodotti può farne richiesta via mail a: dfmaria@libero.it o telefonare ai riferimenti aziendali.

LA DOMENICA, MANGIO UN FIORE

“Che domenica bestiale - cantava Fabio Concato - ogni tanto mangio un fiore... come è bella la natura...”, eccetera, eccetera. In effetti, le domeniche trascorse all’aria aperta sono quelle in cui le famiglie tornano ad essere tali e le domeniche all’aria aperta sono anche tra le proposte che alla Fattoria Altaura hanno più successo. Visite agli animali, laboratori e giochi verranno proposti con un preciso calendario per tutta la primavera ed estate.

IL PROGRAMMA

MAGGIO 2014: Rose, lucciole, ciliegie e piselli

Domenica 4: alla scoperta dei fiori della campagna, collane di margherite e fiori di tarassaco, l’orologio dei fiori. Pesca nei fossi e costruzione della zattera. Passeggiata notturna tra trilioni di lucciole (prenotazione separata) **Domenica 11:** il terrario. Sono pronti i piselli: possiamo raccoglierci e portarli a casa ad un prezzo molto conveniente. Giochi tra le balle di fieno. Pesca nei fossi e costruzione della zattera. Aspettiamo l’imbrunire per ammirare le lucciole e le loro danze amorose. (prenotazione separata) **Domenica 18:** mangiamo le succose ciliegie della fattoria. Costruiamo la “ziliera” per portare il fieno agli animali. Aspettiamo l’imbrunire per ammirare le lucciole e le loro danze amorose. (prenotazione separata) **Domenica 25:** fiorisce l’actinidia, sarà più bello il fiore della pianta femmina o del maschio? Giochi tra le balle di fieno. Troveremo l’uscita del labirinto in mezzo al bosco?

GIUGNO 2014: Fiori, frutta, confetture

Domenica 1: fiorisce l’actinidia, sarà più bello il fiore della pianta femmina o del maschio? Giochi tra le balle di fieno. Troveremo l’uscita del labirinto in mezzo al bosco?

Lunedì 2: Grande caccia al tesoro su tutta l’estensione della fattoria. Premi ai primi tre classificati. **Domenica 8:** i nuovi nati, asinello, vitellini, capretti e agnelli, non hanno ancora un nome... concorso per il nome più bello! confetture di more bianche e nere del gelso. Caccia al tesoro. **Domenica 15:** il microscopico mondo degli insetti, andiamo in esplorazione con retini, lenti... Raccogliamo le noci per fare il nocino. **Domenica 22:** Giochi in mezzo al bosco. Pesca nei fossi e costruzione di una zattera. Raccolta delle amarene. Impastiamo la farina con la rugiada per fare la pasta madre per il pane. **Domenica 29:** esploriamo i fossi. Animali e piante che li popolano: che bello pescare una rana con il “fiocco” e liberarla...

LUGLIO 2014: Festa della Trebbiatura e Sagra di Altaura

Domenica 6: trebbiatura a mano del frumento. **Domenica 13:** impariamo a fare diversi tipi di pane: giornata del pane “multietnico” (nella vicina Villa Correr: Festa della Trebbiatura e gara di aratura, da confermare). **Domenica 20:** cerchiamo e raccogliamo le foglie più curiose: la filloteca. Nella “camera verde” del bosco, staremo tutto il giorno in “santa pace” (nella vicina Villa Correr: Sagra di Altaura). **Domenica 27:** 6 km di camminata tra campi, argini e vecchi rustici.