

# Agriturismo

## "Il filo d'erba"

### la natura si vede, si vive e si mangia

**Un ristorante davvero fuori dal comune, ricavato all'interno degli essiccatoi del tabacco di villa Correr a Casale di Scodosia, propone un menù biologico decisamente inatteso, giocato interamente sulle piante spontanee del territorio. Conoscere e sentire i profumi e intensamente i sapori, quelli veri, quelli propri delle cose, è un'esperienza che solo qui è possibile**

Preservare la natura mangiandola. In prima battuta sembrerebbe un paradosso, invece all'Azienda biologica di Altaura è il filo rosso che unisce la cucina alla campagna. Del resto che cosa c'è di più buono della natura?

Maria Dalla Francesca, titolare dell'azienda e ispiratrice di molte delle ricette proposte all'agriturismo, ha valide ragioni per sostenere la linea del suo ristorante. "A tavola - spiega - si sono consumate le sorti dell'umanità ed è in dubbio che al cibo ognuno di noi assegna un grande valore. Ecco, usiamo questo valore come uno strumento per far conoscere la natura e per farla apprezzare anche nell'impiego culinario. Non solo, penso alla cucina come a uno strumento per la diplomazia e per l'incontro tra popoli. Pensi che uno dei miei sogni sarebbe quello di creare nuovi legami tra ragazzi del bacino del mediterraneo che non si conoscono e forse per questo motivo a volte si fanno la guerra, siriani, libanesi, israeliani, tunisini ... italiani promuovendo tra loro incontri culinari. Il nostro punto di partenza e di arrivo è l'educazione alimentare a partire, appunto, dalla coltivazione sostenibile dei prodotti, al loro corretto utilizzo, alla cucina". Insomma potremmo parlare di cibo per l'educazione e perchè no, forse di cibo per la pace, ma non è solo questo, perchè anche sul sapore c'è da spiegare parecchio. Che i farinelli sono buonissimi, ad esempio, chi lo sapeva? Già, prima bisognerebbe partire da che cosa sono i farinelli... Chi ha un po' di praticità con la terra, dovrebbe sapere che il farinello è una pianta infestata ai quali i nostri contadini hanno dichiarato guerra da sempre. Eppure qui si fanno dei ravioli con il farinello che sono un'autentica specialità. E che dire della borragine? Della piantaggine? Della malva? "Nella nostra cucina - continua Maria - usiamo sia le piante che i fiori spontanei della nostra azienda. I piatti seguono le stagioni, per sfruttare al massimo i valori nutrizionali delle materie prime ed evitare di conservarli, risparmiando la corrente del frigo". Non si tratta di 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.



## Parola di 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".*



# Che si mangia d'Estate?

Qualche assaggio del menù fiorito

## Menù

### ANTIPASTI

*Frittini di foglie di salvia e borraggine*

*Palline di ricotta con fiori di timo*

### PRIMI

*Ravioli con il farinello*

*Risotto con le foglie di borraggine*

*Linguine aglio, olio e alloro*

*Pasta al pesto veneto, broccoli e nocciole*

### SECONDI

*Misticanza di polpettine di verdure  
(patate-melanzane- zucchine)*

*Coniglio alle erbette*

### DOLCI

*Crocante con nocciole, petali di rose e miele*

*Biscotti ai fiori di lavanda*

*Gelato al sambuco, melissa oppure menta*

*Gelato con nocciole e sciroppo di tarassaco*

*Zucchero aromatizzato alle rose*

*Se poi volete il caffè, avviate per tempo,  
perché qui lo si fa con la moka*

## Erbario

### FARINELLO

Il farinello o "chenopodium", per la forma delle sue foglie a zampa d'anitra, è della stessa famiglia degli spinaci e come tale può essere impiegato in cucina. Qui si preparano degli ottimi ravioli.

### BORRAGINE

La borraggine è una pianta molto diffusa nelle nostre campagne. Il nome deriva dal latino borra (tessuto di lana ruvida), per la peluria che ricopre le foglie. Sia le foglie che i fiori fanno parte degli ingredienti di molte ricette regionali. Qui, i fiori di questa pianta dal sapore di cetriolo, vengono serviti con lo yoghurt come lo Zaziki greco.

### ANETO

L'aneto, il suo nome significa "allontana i malori", in riferimento alle proprietà medicamentose. Ricorda un po' il finocchio, si usa in cucina per condire l'insalata, ma anche la carne e il pesce.



## Il gusto non solo a tavola

Potremmo definirla il parco in cui ci si svaga con la biodiversità. La Fattoria di Altaura, infatti, fa veramente rima con natura. Si tratta di 26 ettari coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica. I campi sono incorniciati da lunghe siepi di rosa canina, sambuco, prugnolo e sono un'occasione da associare al pranzo. Infatti il dopo pasto può essere trascorso con una passeggiata in campagna, oppure, per i più piccoli, con lezioni e laboratori con la vita e i prodotti delle api, la conoscenza delle erbe, oppure giochi di tutti i tempi. Alle cene invece si associano serate dedicate alla conoscenza delle tisane, delle grappe o delle "bucce terapeutiche". In fattoria si realizzano anche prodotti per la cosmetica: qui è di casa la certezza che dentifrici o creme per il viso, entrando in contatto con la bocca, debbano per forza essere commestibili.



*Io sono un melograno che conserva la sua forma naturale  
perché sono cresciuto senza essere mai potato.  
Guardata quanto sono esuberante!  
E tanto tanto felice! 😊*