

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 Cultura

"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 ad un convegno internazionale dal titolo "Educational Farm Activities, Responsible Citizen for a Sustainable Word. 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 c'entra, 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 conoscerla e 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 o la borragine 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".

Miele



L'immagine per l'etichetta del Miele. è stata scattata sulle pareti esterne di una scuola dell'infanzia realizzata, con l'aiuto internazionale, nel West Bank (Cisgiordania)

CIBO PER LA MENTE

L'agriturismo Monte Ceva non è solo un ristorante, è una fattoria didattica, un luogo incantato e un museo erbario che raccoglie tutte le specie arboree dei Colli Euganei. Ogni proposta è un modo diverso di conoscere il territorio e la ricchezza della natura in termini di bellezza, profumi, sapori, ricette e prodotti da acquistare come la farina biologica (prodotta direttamente in azienda) le confetture (di fichi, mele, Mele cotogne, Amarene, Pesche, Prugne, Sambuco e Savor) e il miele millefiori



"Da piccola mi divertivo ad essiccare le piante durante la bella stagione per confezionare dei biglietti per tante liete ricorrenze ed occasioni: era un erbario di buon augurio. Mi piace pensare di descrivere un giardino con un quaderno di piante essiccate disposte nelle varie pagine con fantasia artistica o di ricordare una vacanza con un erbario personalizzato che fissi nel

tempo immagini, luoghi, sensazioni e... nella vita, spero

che ognuno di noi, almeno una volta, abbia messo in mezzo ad un libro un fiore o una foglia per ricordare una emozione, un giornata, un incontro, anche questo è un tipo di erbario... molto intimo, spirituale, e... dopo un pò di tempo, riaprendo quel libro... come per magia, ci verrà restituito un momento passato che ci è molto caro.

Se qualcuno non l'avesse ancora fatto aspetti la prossima occasione di serenità, di amore, si guardi intorno e consegni tutta la sua gioia ad un fiore... la conserverà intatta... La raccolta di qualsiasi pianta sia sempre un gesto non inutile".

D'AUTUNNO I SAPORI SI FANNO INTENSI

MENU'

*con la Melanzana
padrona*



ANTIPASTI E APERITIVO

*Spremuta fresca di melograno
Maresina, focaccia di erba madre
Pane morbido con ricotta e basilico
Martondela, carni miste di maiale insaccate
nella reticella dei polmoni*

PRIMI PIATTI

*Melanzane ripiene di riso
Pasticcio di melanzane e carne*

SECONDI PIATTI

Carne al savor, pesto di noci e uva acerba

CONTORNI

*Polpettine di zucchine
Insalata dell'orto*

DOLCI

*Torta di noci con confettura tiepida di uva
Dolce al cioccolato bianco con polpa di melanzane,
nocciole e yogurt
Sugoli*

*I vini serviti sono quelli del territorio.
Se prendete il caffè avviate con un po' di anticipo
perché qui lo si fa con la moka*