SOROPTIMIST INTERNATIONAL D'ITALIA



LA CULTURA DELLE DONNE
PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SOROPTIMIST INTERNATIONAL D'ITALIA
Club di Cortina d'Ampezzo

La cucina tradizionale delle Dolomiti

RISTORANTE
AL CAMIN
CORTINA

Chef Fabio Pompanin

Cortina d'Ampezzo, 25 febbraio 2015

Cereali - Pane - Dolci

a cura di

Silvana Savaris Grasselli



La cucina della tradizione

La cucina della tradizione è nata nelle case ad opera delle donne che cucinavano utilizzando gli ingredienti disponibili che, a dire il vero, erano ben pochi in Ampezzo.
Questa cucina sobria, frugale, essenziale nei suoi pochi ingredienti, non ha mai conosciuto elaborazioni raffinate di grandi chef, ma neppure quelle più semplici delle massaie, troppo occupate a lavorare la terra, nelle stalle ad accudire le bestie, nelle *"stue"* a filare e a tessere, nelle cucine a cuocere il pane, a preparare lo speck, a badare ai bambini. Sono le stesse donne che hanno poi contribuito in modo rilevante a creare quell'industria del turismo, che spazzerà via in pochi anni quel povero e semplice mondo contadino, facendo della vallata d'Ampezzo, questo *«locus laetissimus inter montana»* come aveva sentenziato Padre Faber già nel 1484.
Naturalmente si è sempre tenuto conto dell'apporto della cucina tirolese. Ricordiamo che per più di quattro secoli gran parte di questi territori facevano parte del Tirolo Asburgico, assieme alle idee che venivano dalla Serenissima Repubblica di Venezia. Fondendo tutto questo, nella vita quotidiana, le donne ampezzane hanno creato la loro cucina composta da piatti saporiti preparati ancora oggi nelle nostre case.
Ai giorni nostri, anche se i moderni ritmi di vita costringono spesso ad una cucina standard, senza carattere, nell'ampezzano si è fortemente legati alla tradizione culinaria e, quando può, ogni famiglia la divide con gioia e passione nei giorni di festa.
È indubitabile che la cucina della tradizione nasca in casa, ma è pacifico che il vero guizzo innovativo trova la sua culla nelle cucine dei ristoranti.
Solo i cuochi più preparati dispongono di quelle conoscenze e di quelle attrezzature indispensabili per creare i presupposti di una cucina in continuo divenire perché l'arte culinaria è un potente veicolo di cultura è viva e si evolve se è in grado di confrontarsi sia con il passato, ma con il futuro, con ciò che è simile e con ciò che è diverso, altrimenti resta solo un monumento da conservare in un museo. •

Menu

Salame del Borgo dei Sapori

Tirtlen con crauti

Lesagnetes con coste d'argento e ricotta
Casunziei alle erbe
Casunziei alle rape rosse con semi di papavero
Canederli allo speck con cavolo cappuccio

Stracchinella e caciotta con confetture di fragole,
piccoli frutti e more

Kaiserschmarrn
Fartaies con marmellata di mirtillo rosso
Nighele
Torta di grano saraceno

Vini

Prosecco Brut - *Bisol*

Soave Sup. docg "Il Casale" - *Az. Agr. Vicentini*

Merletto - *Tenuta Tovaglieri*

Moscato d'Asti - *Il Falchetto*

Il pane

Volendo ripercorrere con la dovuta attenzione la storia del pane nelle valli dolomitiche dalla seconda metà dell'Ottocento in poi, va ricordato che, fino a cent'anni fa in tutte le case, si cuoceva nel *"fornel"* della *"stua"*.
Il pane lievitato non si poteva preparare col miglio, con l'avena o con l'orzo (cereali coltivati in diverse aree delle valli dolomitiche), ma con farine di segale, fava e frumento, anche se quest'ultima era cosa rara nelle dispense locali.
In Ampezzo le granaglie erano portate a macinare in uno degli undici mulini disseminati nella valle e ogni famiglia riceveva la farina del proprio grano.
In seguito si cominciò a portarla al panificio che provvedeva a tramutarla in pane: sui sacchi che la conteneva c'era scritto il nome del proprietario e se c'era il sale. In caso contrario doveva essere aggiunto dal *"pistor"* (fornaio) con il risultato che la lavorazione era più costosa.
Al nome scritto sui sacchi corrispondeva un simbolo o un segno che avrebbe contrassegnato il pane, una volta cotto. Per questa necessità esistevano stampi di ferro e ogni pagnotta veniva marchiata prima di essere infornata, in modo tale che ogni cliente ricevesse il pane confezionato con la farina che aveva portato senza possibilità di errore.
Fino al 1400 frumento, segale e miglio erano importati dalla Carinzia e dalla Baviera, attraverso la Pusteria; quando Cadore e Ampezzo furono occupati dalla Repubblica di Venezia le biade furono acquistate nel Trevigiano.
Nel XIV secolo sorse in Ampezzo un *"fòntego"* (magazzino) per conservare e vendere queste granaglie, mantenendone calmierati i prezzi.
I denari, per comperare sorgo o frumento in pianura, si procuravano dalla vendita del legname o prendendoli in prestito da ricchi forestieri di Vienna o di Innsbruck.
Nelle cronache di allora si parla molto spesso di frumento da comperare per fronteggiare la fame e i pericoli delle carestie.
Nel 1817 l'«anno della fame» furono distribuite granaglie per 5.700 fiorini e furono acquistate fave persino dall' Egitto.
Una data importante nella storia della panificazione nella valle ampezzana è il 1885. In quell'anno, infatti, Massimiliano Apollonio aprì a Cortina il primo panificio a servizio del pubblico. All'inizio lavorava quasi esclusivamente per albergatori e trattorie, poi arrivarono gli abitanti del centro, la clientela aumentò



Foto Dino Colli

e aprì altri forni.
Naturalmente, quando le annate erano buone, la gente non comprava le biade dal *"fontego"*. Toccava allora al Maggior Consiglio intervenire ordinando a osti e panettieri di rifornirsi dal magazzino per i loro bisogni. In caso contrario correvano il rischio di perdere il diritto di esercitare la professione.
Il *"fontego"* durò in Ampezzo fin dopo la metà del 1888, quando la costruzione della strada di Alemagna, che migliorò i trasporti, fece progredire i commerci. •



Archivio Roberto Belli Tadea

Il cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore

I canederli si sposano bene con il cavolo cappuccio che è coltivato a Vinigo di Cadore, splendida località ai piedi del massiccio dell'Antelao. Un anfiteatro nel quale l'orticoltura è sempre stata sviluppata e dove si è originato un eco-tipo locale di cavolo cappuccio.
La sapiente opera degli agricoltori di Vinigo ha permesso di ottenere un prodotto croccante, di eccellente qualità gustativa e di buona conservabilità.
Il cavolo cappuccio viene seminato nell'orto a San Marco (25 aprile), intorno a San Giovanni le piantine vengono interrate a debita distanza l'una dall'altra nei campi preparati e bagnati, si raccolgono infine ai primi di novembre e possibilmente dopo 2 o 3 brinate.
Tra tutti i cappucci raccolti ne vengono tenuti da parte un paio, estratti interi dal terreno, per poter fare il seme.
In questo caso vanno posti in un secchio con un po' di terra, portati in cantina, innaffiati ogni tanto e poi privati, nel mese di gennaio, della testa. Il tronco rimasto viene piantato nell'orto in primavera in modo che possa produrre seme per l'anno successivo.
Un tempo il cavolo era largamente consumato crudo perché, assieme alle rape gialle e alle barbabietole rosse, era l'unica verdura che si potesse conservare per l'inverno.
Non dobbiamo dimenticare un altro tradizionale uso dei cavoli cappucci che, attraverso un antico processo di fermentazione naturale, diventano squisiti crauti.
I crauti sono un esempio della "fame" di sole e di verdure dei popoli nordici. Il gelo per secoli ha infatti costretto quelle genti a usare come contorni soltanto patate, cipolle e verze. •

La fava

È uno dei legumi di più antico consumo in Europa. Fu portata nelle nostre valli sicuramente dai Romani che ne facevano largo uso. Ha rappresentato per secoli una delle principali fonti di alimentazione delle popolazioni dolomitiche. Si usava macinata, assieme ad altri cereali, nel pane e nella polenta secca, fresca, cotta o cruda. A Cortina d'Ampezzo ogni casa aveva la sua *"arfa"*, caratteristica impalcatura lignea alta fino a dodici metri, destinata all'essiccazione, posta abitualmente nel punto più ventoso. Una volta nella valle d'Ampezzo se ne contavano oltre quattrocento.
Nelle località delle valli ladine, dove non cresceva il granoturco o il frumento era scarso, la farina di fave serviva soprattutto per il pane, che si preparava due volte all'anno appunto con la fava, la segale, l'orzo e poco frumento. Prima che arrivasse la patata, questo legume costituiva l'alimento più importante per le popolazioni montane e veniva consumata *"baràta"*, facendola semplicemente cuocere con il baccello nell'acqua salata. •





Tirtlen



Casunziei



Canederli



Fartaies



Torta al Grano Saraceno



Kaiserschmarrn

SOROPTIMIST INTERNATIONAL D'ITALIA

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Il progetto, proposto dai Soroptimist Club di Bergamo e di Bolzano in collaborazione con la Vicepresidente Nazionale Patrizia Salmoiraghi, vuole evidenziare l'impegno delle donne produttrici nel rispetto della biodiversità e dell'ambiente e il ruolo cardine della figura femminile in una cucina "italiana" amata e domestica. Si propone di identificare e valorizzare prodotti a filiera corta per favorire lo sviluppo di piccole aziende al femminile, che, con un approccio ambientale ecosostenibile, creino prodotti di qualità dall'agricoltura, dall'allevamento o dal riciclo/riuso.

Confettura Extra di Lamponi

ma anche di more, uva spina, ribes bianco, rosso e nero, misto piccoli frutti, fragole, mirtillo e misto frutti rossi

Le confetture sono preparate con il 75% di frutta e il 25% di zucchero di canna; la frutta è prodotta e raccolta a mano nell'Azienda Le Trubine



Categoria di appartenenza
Agricoltura

Descrizione prodotto
Ingredienti della confettura: lamponi interi e polpa di lamponi, polpa di mele, zucchero di canna grezzo, succo e polpa di limoni. Metodo di trasformazione: la frutta appena raccolta viene raffreddata in cella a 4 gradi, poi viene lavata solo con acqua fredda, passata nel filtro e messa nel pentolone, quindi inizia la cottura. Vengono aggiunti lo zucchero di canna, il succo di limone, la polpa di mele (se serve) e tenendola mescolata la confettura cuoce per 30/40 minuti. Arrivata al giusto punto di cottura la confettura viene messa bollente nei vasetti e poi pastorizzata.

Ubicazione Azienda
L'azienda è situata nel comune di Locatello in Valle Imagna a 930 metri e si estende su una superficie di tre ettari, posti in posizione panoramica, ben soleggiati e riparati dal vento.

Creata da Miriam Pulcini con la collaborazione del marito, è una piccola realtà nata nel 2006 per la coltivazione di piccoli frutti, produzione di miele, uova, allevamento di vitelloni e animali da cortile. L'Azienda Agricola si chiama "Le Trubine" dal nome della strada agro-silvo-pastorale che porta in questo luogo. Per il futuro ha un progetto di allargamento con la costruzione della stalla e del laboratorio, per poter fare le confetture, composte e i succhi di frutta in proprio; ora la frutta viene lavorata a seconda della tipologia presso un'azienda di Carate Brianza e presso una cooperativa sociale a Cernusco sul Naviglio (MI).



Produttore

Azienda Agricola "Le Trubine
Loc. Trubine - Locatello (BG)
Tel. 389 0725974 - info@letrubine.it
www.letrubine.it

Descrizione prodotti

L'attività principale è la coltivazione naturale di piccoli frutti {in località Pagafone}, quali lamponi, more, uva spina, fragole, mirtilli, ribes rosso, ribes bianco e ribes nero. Il terreno viene concimato con letame bovino e equino maturo e irrigato con acqua di sorgente, senza uso di pesticidi o sostanze chimiche e di sintesi, dannose per l'ambiente.
La coltivazione avviene dunque rispettando le piante e favorendo la biodiversità con animali utili al contenimento dei parassiti quali: coccinelle ed api. Una parte della frutta raccolta viene venduta fresca, direttamente in azienda, mentre la rimanente parte viene utilizzata per produrre confetture extra, succhi di frutta, composte e nettare senza zuccheri aggiunti rigorosamente senza coloranti né conservanti.
L'attività secondaria dell'azienda è l'apicoltura dove si produce dell'ottimo miele millefiori di altre fioriture e l'allevamento dei vitelloni. Su prenotazione si possono acquistare cassette di carne.

Certificazioni o riconoscimenti

Miriam Pulcini è iscritta alla Coldiretti e fa parte di Agrimagna, una rete di piccoli agricoltori e allevatori della Valle Imagna, uniti per farsi conoscere e gustare i prodotti delle loro passioni.
Partecipa inoltre ai mercati dei prodotti biologici.

Plus

Vendita diretta in azienda,partecipazione a mercati agricoli e mercati del biologico Valle Imagna, Mozzo, Seriate e Bergamo, fiera di S. Alessandro e Mercato agricolo di Milano, Miriam accoglie scuole per conoscere il lavoro di una azienda agricola.

Salame bergamasco
(ol salam de la bergamasca)

Ingredienti

92% le parti migliori della carne suina di produzione locale: coscia, spalla e carrè, 8% carne bovina anch'essa di produzione dell'Azienda, sale, vino, pepe, spezie e aglio. Potassio nitrato E252 per la conservazione.



La giovane produttrice con un cesto di salame bergamasco al Mercato Agricolo di Bergamo

Metodo di lavorazione

Dopo aver tritato le carni, l'impasto va condito girandolo bene per una distribuzione omogenea di tutti gli ingredienti, il vino aiuta l'operazione. Il budello va preparato mettendolo prima sotto sale, poi lavato e rovesciato in acqua tiepida/calda e lasciato in ammollo per 3/4 ore. Quando è pronto si può procedere al riempimento con una insaccatrice a pressione; si lega la prima estremità e lo si riempie facendolo dilatare, poi si lega la seconda estremità, si avvolge e si annoda lo spago attorno al salame. L'insaccato di circa 1 kg, deve essere appeso in un luogo caldo per 3/4 giorni per farlo asciugare, dopodiché va spostato in ambiente fresco a 10/15 °C per la stagionatura per circa 2 mesi.

Produttore

Societ Agricola Fustinoni Annibale
Conduzione familiare
Via Benago 1, Sedrina (BG)
Tel./fax 0345 60343 - cell. 338 1471134
ornellacapelli@gmail.com

"Pflegerhof": il maso delle erbe biologiche in Alto Adige



Categoria di appartenenza
Agricoltura.

Ubicazione Azienda
Si tratta del primo e più vasto maso per la coltivazione di erbe biologiche (bialogico) in Alto Adige condotto dalla famiglia Mulser.
Nel 1982 Martha Gasslitter Mulser ha iniziato a coltivare una grande varietà di erbe. Oggi la coltivazione conta 500 varietà di piante su un'area di 20.000 metri quadrati. Il maso, situato a Sant'Osvaldo nel comune di Castelrotto, si estende su 17 ettari, di cui 5 coltivabili a 800 metri di altitudine. Il tetto del fienile è fatto in paglia di segale ed è sotto vincolo di tutela.

Descrizione prodotti
I prodotti del Pflegerhof - erbe singole, fiori, tisane, tisane ispirate ai segni zodiacali, condimenti, miscele di spezie, bagni alle erbe, cosmetici, "prodotti benessere" e sciroppi - sono fatti esclusivamente con erbe che crescono nei terreni del maso. La produzione dei singoli prodotti avviene in un ciclo chiuso, con lavorazione esclusivamente a mano, dalla raccolta delle sementi al prodotto finito, direttamente sul posto, fatto che costituisce uno degli obiettivi principali del Pflegerhof dal punto di vista di una coltura altamente ecologica ed ecosostenibile. Per ottenere le condizioni migliori per la crescita delle erbe aromatiche, si pone particolare attenzione alla lavorazione del terreno e alla sua fertilità, coltivando in consociazione, ovvero variando le piante in ogni porzione di campo, ponendo in ogni fila una pianta diversa (per es. una fila melissa, una fila con calendula, ecc.).
I semi vengono coltivati durante l'estate e in autunno, la semina avviene in primavera e la raccolta in estate. Gli steli e foglie vengono separati, tritati ed elaborati fino ad ottenere il prodotto finale, secondo un ciclo che si svolge rigorosamente a mano.



Certificazioni o riconoscimenti
Il Pfegerhof ha la certificazione Biko Tirol e nel 2014 Martha Gasslitter Mulser è stata una delle vincitrici del Premio De@Terra (per progetti innovativi nell'agricoltura).

Plus
Le erbe coltivate al Pflegerhof vengono lavorate in sede e trasformate in prodotti preziosi (la sola eccezione sono i prodotti cosmetici come i diversi unguenti, l'olio per massaggi, o lo shampoo doccia, che vengono prodotti fuori sede, in un laboratorio autorizzato). Al maso ha luogo

l'intero ciclo di coltivazione (ciclo chiuso): qui si pianta, si raccoglie e si conservano i semi (prima che una parte di questi venga utilizzata nella lavorazione dei prodotti finali). Il maso è anche la sede della ditta dei figli di Martha Gasslitter che dispone di due macchine per la distillazione alimentate da una caldaia a legna che produce anche energia elettrica e alimenta il sistema di riscaldamento (anche in questo caso si tratta di un processo ecologico) che permette la produzione durante tutto l'anno, mentre, nella serra a freddo, si coltivano le piantine piccole prima di portarle all'esterno, sui campi disposti a terrazze.

Storia e tradizioni locali associate al prodotto

In passato la gente non aveva l'abitudine di rivolgersi ai medici in caso di malattia, ma utilizzava vari tipi di erbe che si trovavano in natura per produrre tisane a scopo terapeutico. Seguendo un'antica tradizione il tè "Per l'inverno" è uno tra i tanti prodotti dal maso ed è un ottimo rimedio contro il raffreddore o l'influenza.

Appuntamenti locali-nazionali

I prodotti del Pflegerhof possono essere acquistati nel negozio del maso, in quelli di tutto l'Alto Adige e, nel periodo che va da giugno a ottobre, al mercato dei contadini a Castelrotto e Siusi. Sul sito web è possibile acquistare prodotti online. Si ricorda che è possibile partecipare a corsi introduttivi alla coltivazione delle erbe aromatiche e richiedere visite guidate. •



Ricetta della tradizione

The "Per l'inverno"

Perché è la tua ricetta preferita: Martha Gasslitter spiega che il tè d'inverno è il tè che predilige, perché contiene le sue erbe preferite come la monarda e la menta arancio.



Ingredienti

Piantaggine, alchemilla, menta arancio, monarda, fiordaliso e fiori di girasole.

Preparazione

Mettere un cucchiaino di tè in una tazza, versare acqua bollente e lasciare in infusione per cinque minuti. Questo tipo di tè ha un effetto benefico soprattutto nel periodo invernale, è un buon rimedio contro il raffreddore e l'influenza (la piantaggine è espettorante e l'alchemilla è corroborante). ■

Produttore

Azienda "P egerhof
di Martha Gasslitter Mulser
Frazione S. Osvaldo, 24 - Tel./fax +39 0471 706771 - 39040 Siusi-Castelrotto (BZ)
info@pflegerhof.com - www.pflegerhof.com

Ticinum Vino Bianco
Igt Ronchi Varesini



Categoria di appartenenza
Agricoltura, coltivazione viti.

Descrizione prodotto
Il vino Ticinum è composto in prevalenza da uve Chardonnay, parzialmente fermentate in una piccola botte e da una piccola percentuale di uve Pinot Grigio e Viogner che completano i profumi intensi e fruttati di questa nostra etichetta. Grande struttura,



ma al tempo stesso sapidità e freschezza, lo rendono un vino bianco compagno versatile della nostra cucina tipica. •

Monte Tabor Vino Rosso
Igt Ronchi Varesini



Categoria di appartenenza
Agricoltura, coltivazione viti.

Descrizione prodotto
Nasce dall'unione delle uve Nebbiolo con uve Barbera, creando un blend complesso ed equilibrato dove i tannini del nebbiolo si fondono con la freschezza e morbidezza della Barbera. Si adatta ai cibi tipicamente autunnali ed invernali della cucina locale e a carni rosse. •

Produttore "Tenuta Tovaglieri
Via Porto della Torre 18/a - 21010 Golasecca (VA) - Tel. 0331 959062 - 334 7398373 - www.tenutatovaglieri.it - info@tenutatovaglieri.it

Attività dell'Azienda
L'attività principale dell'azienda agricola Tenuta Tovaglieri è quella della coltivazione delle viti, circa due ettari tra Nebbiolo, Barbera, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay e quindi della produzione di vino tra cui il Serpillo, Merletto e Brugus.



Inserito nell'azienda agricola c'è l'agriturismo con servizio di ristorazione e alloggio. In un contesto familiare, la sua cucina è caratterizzata dalla stagionalità degli alimenti e dalla freschezza delle materie prime, prodotte in gran parte dall'azienda stessa o provenienti da aziende agricole

locali: frutta, verdura, carni e vino. La pasta è rigorosamente fatta in casa e i dolci appena sfornati: proponiamo anche i piatti della tradizione e tipici del territorio, con un'attenta scelta di prodotti locali.
L'azienda produce 5 tipologie di vino per un totale di circa 9.000 bottiglie all'anno, che vengono prevalentemente vendute nel punto vendita della Tenuta, in enoteche della provincia e ristoranti scelti.

Certificazioni o riconoscimenti

Azienda iscritta a Confagricoltura di Varese. I vini a marchio "Produzione Controllata Parco del Ticino" e gran parte dei prodotti utilizzati nella ristorazione agrituristica (il 70%), come da normativa, provengono dall'azienda stessa (quindi a km zero) o da aziende agricole locali.
Vini selezionati dalla guida Vini Plus 2014 e 2015, dell'Associazione Italiana Sommelier che raggruppa le migliori etichette della Lombardia.

Plus

Ristorazione, ricevimenti e turismo enogastronomico con proposte e offerte per le agenzie turistiche.

Storia e tradizioni locali associate al prodotto

La storia e le tradizioni vinicole della zona risalgono a più di un centinaio di anni fa e con l'avvento dell'industrializzazione la coltivazione delle viti e la produzione di vino sono state abbandonate. Riprendere la tradizione e ritornare a produrre del buon vino è stato un progetto pensato e voluto che ora è divenuto realtà, grazie all'impegno della famiglia Tovaglieri.

Appuntamenti locali-nazionali

L'Azienda accoglie varie richieste di partecipazione a manifestazioni valutando quelle che più la rappresentano. •

Ricetta della tradizione

Faraona all'uva bianca

Unisce la semplicità di esecuzione a una grande ricchezza di gusto; il dolce dell'uva contrasta con il sapore della faraona allevata con cura nell'azienda selezionata. Il risultato è un piatto originale e delicato, che esalta i prodotti della zona.



Ingredienti

300 gr di uva bianca (preferibilmente senza semi), vino bianco "Ticinum", brodo di carne, farina, timo, burro, olio extra vergine, sale e pepe.

Preparazione

Pulite la faraona, tagliatela a pezzi e lavatela. Infarinatela leggermente e mettetela a rosolare in un tegame con l'olio e le cipolle appena dorate: salate, pepate e bagnate con un bicchiere di vino bianco. Fate evaporare, aggiungete un pizzico di timo, un mestolo di brodo e cuocete per circa 45 minuti, aggiungendo ancora un po' di brodo se necessario. Nel frattempo spremete gli acini di uva (usando il tipo senza semi eviterete di doverli togliere prima), tenendone da parte alcuni e raccoglietene il succo. A circa 15 minuti dalla fine unite il succo d'uva: se è necessario addensare il sugo, togliete la faraona dal tegame, aggiungete una noce di burro ed un cucchiaio di farina mescolando bene. Rimettete nel tegame la faraona e gli acini d'uva interi. Cuocete per i restanti minuti a fuoco dolce e servite caldo. Decorate con timo fresco. ■

"Borgo dei Sapori": una realtà immersa tra natura e vigneti

Categoria di appartenenza
Allevamento e agricoltura.

Ubicazione Azienda
Borgo dei Sapori è un'azienda vitivinicola e un agriturismo a conduzione biologica con ristorazione ed alloggio a soli 5 km. da Cividale del Friuli.
La struttura si trova a Spessa di Cividale, immersa tra la natura e i vigneti dei Colli Orientali del Friuli. L'azienda agricola produce vini certificati biologici, carni e salumi e la cucina del ristoro agrituristico propone ricette tipiche con prodotti biologici e a km 0 e ricette senza glutine per celiaci (certificato dall'Associazione Italiana Celiachia).
A curare l'azienda e a seguire l'agriturismo c'è Irene Cencig, che dal 2001 conduce l'azienda di famiglia, e si dedica alla cura dell'accoglienza e dell'ospitalità: dal venerdì sera alla domenica l'agriturismo è aperto e propone una cucina del territorio gustosa e sempre di stagione.
I suoi piatti forti sono le paste fatte in casa e i secondi di carne, che proviene dal suo allevamento di maiali.
Deliziosi anche i dolci della casa, che lei cucina ogni giorno. Imperdibili gli antipasti con gli affettati misti ed i formaggi della zona.
L'agriturismo dispone di tre graziose camere doppie che sono a disposizione dei turisti che vengono da fuori: qui soggiornano molti italiani e tedeschi che amano la natura e la tranquillità. Borgo dei Sapori è il luogo ideale per le vacanze di relax e benessere: la sua posizione lo rende una base consigliabile per scoprire le Valli del Natisone e il Friuli occidentale.
I vini prodotti da Borgo dei Sapori sono tutti certificati biologici e chi desidera visitare la cantina ed il vigneto e degustare i vini, può farlo tutto l'anno su prenotazione. I vini bianchi sono Friulano e Sauvignon, i vini rossi Merlot e Cabernet Franc.
L'azienda agricola è anche Fattoria Didattica per bambini in età scolare e promuovendo la conoscenza della ruralità alle famiglie. Nel corso delle stagioni, la Fattoria Didattica propone incontri dedicata alla scoperta degli animali della fattoria, della lavorazione della lana e dei materiali di recupero e dell'agricoltura biologica.



Certificazioni e riconoscimenti
Certificazione biologica, Guida Gambero Rosso Vini d'italia 2014 e 2016.

Plus
Carni e salumi sono ottenute da maiali allevati allo stato semi brado.
La carne viene venduta fresca ed in confezione su prenotazione.
I salumi che realizza sono il prosciutto crudo, il salame, l'ossocollo.

L'azienda agricola è sempre aperta per vendita diretta dei prodotti quali carni, salumi, succo di mela bio, miele, vino bio. L'azienda agricola è anche Fattoria Didattica per bambini in età scolare e promuovendo la conoscenza della ruralità alle famiglie.
Nel corso delle stagioni, la Fattoria Didattica propone incontri dedicata alla scoperta degli animali della fattoria, della lavorazione della lana e dei materiali di recupero e dell'agricoltura biologica.

Storia e tradizione locali associate al prodotto

È un prodotto tipico della cucina friulana Il maiale in Friuli si trova - in tutte le sue parti - in un numero interminabile di insaccati. Il muset è tra i più celebri da queste parti.
Nato per un consumo veloce dell'animale (si mangia cotto, quindi non è necessaria la stagionatura) è fatto con le parti meno nobili del suino, rendendo omaggio al detto "del maiale non si butta via nulla".
È un prodotto che appartiene ad uno stile alimentare "vecchio".
In verità, se è vero che negli ultimi due secoli la dieta nel mondo è molto cambiata alleggerendosi, è altrettanto vero che anche i maiali sono cambiati: diverso è l'allevamento e differente la sua alimentazione. Tant'è che, in accordo con l'alchemico mondo degli chef dell'alta gastronomia, piccoli attenti allevatori riescono a offrire suini "magri".
Per questo certe tradizioni a tavola si salvano e vivono con orgoglio anche se in porzioni ridotte.

Appuntamenti locali-nazionali

Vendita in azienda, Biofattorie aperte l'ultima domenica di settembre. •

Ricetta della tradizione

Cotechino e Brovada

(Rape acide con cotechino)



Perché è la tua ricetta preferita: è quella tradizionale.

Ingredienti

600 gr di rape acide, 2 piccoli cotechini, 60 gr di strutto, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe q.b.

Preparazione

Per preparare le rape acide farle bollire per una decina di minuti in acqua salata, quindi porre a macerare per diversi giorni in feccia di vino. Far cuocere il Muset o cotechino a fuoco basso in abbondante acqua fredda non salata per circa un'ora. Affettare le rape e farle soffriggere nello strutto con l'aglio tritato, salarle, peparle e bagnarle ogni tanto con un poco del brodo di cottura dei cotechini lasciandole cuocere a fuoco basso. Servire il Muset affettato contornato dalle rape calde. Il piacevole sapore di questa preparazione è conferito dalle percettibili e persistenti sensazioni gusto-olfattive, di succulenza, tendenza dolce e acidula, grassezza e moderata aromaticità. ■

Produttore

Borgo dei Sapori
Agriturismo Azienda Agricola
di Cencig Irene
Strada di Planez, 60 - Tel +39 0432 732477
33043 Spessa di Cividale (Ud)
info@borgodeisapori.net
www.borgodeisapori.net

L'Azienda Agricola "Alpe Cortina": una nuova realtà di Cortina



L'Azienda Agricola "Alpe Cortina", la fattoria delle Regole d'Ampezzo, nasce grazie a un contributo della Comunità Europea concesso, grazie all'intervento delle Regole che, nel 2010, hanno emanato un bando di concorso per un progetto legato al mondo dell'agricoltura e dell'imprenditoria rurale.
Vince il concorso Sara Zardini "Noce" che, tre anni dopo, costruita la stalla e il letamaio, inizia l'attività con cinque mucche e tre manze.
Nel suo lavoro è aiutata da Anna Finotto che lei definisce "la mente", mentre di se stessa dice di essere "il braccio".
Ora in stalla ci sono trentanove tra mucche e vitellini. Lavorano sempre: di giorno Sara in stalla e Anna alla produzione, di notte entrambe se una bestia è malata o se deve partorire.
Producono un quintale e mezzo di latte al giorno. Dal luglio 2014 hanno un punto vendita dove si possono acquistare latte, yogourt, formaggi spalmabili alla cipolla, aglio, senape ed erbette e all'erba cipollina, budini, crem caramel, panna cotta e una buona caciotta.
Hanno un buon riscontro dalla popolazione locale e con i turisti; la prima cliente è stata una signora molisana, ospite del vicino campeggio che, ha trascinato molti amici nei giorni successivi tutti felici di poter acquistare direttamente dal produttore - a km zero - latte, prodotti caseari tipici e carne.
Sara è cresciuta fino a 8 anni a Malga Ra Stua, i suoi amici erano le capre, le mucche, le galline e i maiali. Le caprette erano una quindicina e lei le portava al pascolo e le mungeva divertendosi. A dodici anni, tornata a vivere a Cortina, ha trascorso due estati - libera da impegni scolastici - a Peziè de Parù. Stare tra i pascoli con gli animali era per lei il massimo dei desideri.
Questo sogno ha potuto realizzarlo quando ha presentato, con molte insicurezze e quasi certa che non avrebbe avuto buon esito, la sua richiesta alle Regole di Cortina che, invece, l'hanno appoggiata.
Anche se qualche volta, le preoccupazioni e la paura di non farcela la tengono sveglia la notte, è felice e appagata. •



Anna Schreibel, Anna Finotto e Sara Zardini "Noce"

Ronchedelphia

Categoria di appartenenza

Produzione alimenti.

Descrizione prodotto

Formaggio spalmabile di latte vaccino con fermenti, sale e caglio, disponibile in versione semplice o aromatizzato con erba cipollina di montagna e altre varianti. Si ottiene da una fermentazione acida con processo di lavorazione in caldaia di otto ore e successivamente fatto sgocciolare per altre 24 ore in apposite tele.

Certificazioni e riconoscimenti

Prodotto a km zero e certificazione europea C.E.

Plus

Nessuna manipolazione chimica del prodotto.
L'azienda è interamente gestita da Sara Zardini e dall'amica Anna Finotto con la collaborazione di Anna Scheibel.

Appuntamenti locali-nazionali

Il prodotto è presente a livello locale con un negozio sito al piano terreno dell'azienda e disponibile in altri punti vendita della conca ampezzana e nella vicina San Vito di Cadore.
È altresì presente in occasione di sagre locali ed appuntamenti gastronomici della valle. •

Produttore

Azienda Agricola Alpe Cortina
di Sara Zardini
Socol 8 - tel. 368 7783565
32043 Cortina d'Ampezzo (BL)
info@alpecortina.com

RICETTA DELLA TRADIZIONE

Canederli al formaggio



Perché è la tua ricetta preferita: è da tutti considerato il piatto simbolo della cucina mitteleuropea e per la sua semplicità, ma anche bontà, si è presto diffuso anche nelle nostre terre ladine. Di diverso formato, hanno un denominatore comune, il pane, scuro o bianco, sempre raffermo, a cui si può aggiungere di tutto: speck, salame, erbe, fegato, prugne, sangue di pecora o di maiale.
Un tempo quando i precetti della Chiesa venivano pedissequamente osservati da tutte le genti dei paesi dolomitici, di venerdì nessuno mangiava carne. Le brave donne di casa preparavano così i canederli "da magro" (senza carne), sostituendo lo speck con il formaggio. Il segreto di questo piatto sta nella scelta del formaggio, che non deve essere nèé troppo dolce e tenero, né troppo saporito o consistente.

Ingredienti (per sei persone)

700 gr di pane raffermo, 2 cipolle, burro, formaggi vari 300 gr, panna, uova e erba cipollina.

Preparazione

Tagliare a dadini piccoli il pane e tostarlo nel burro. Versarlo in una ciotola. Soffriggere la cipolla tagliata finemente nel burro, facendola appassire bene, senza bruciarla, e aggiungerla al pane. Tagliare i formaggi a dadini, unirli al pane, aggiungere anche una manciatina di grana grattuggiato, l'erba cipollina e la panna. Mescolare bene. Nel mezzo del composto fare un buco, spezzarvi le uova, aggiungere latte q.b., mescolare bene. L'impasto deve essere morbido, non molle. Con le mani bagnate fare delle piccole palle; farle cuocere nell'acqua salata per 20 minuti, indi passarle nel brodo oppure scolarle e condirle con burro fuso. ■

La Stracchinella



Categoria di appartenenza
Allevamento.

Descrizione del prodotto
Formaggio a pasta molle da latte intero vaccino crudo. Aroma intenso e persistente che fa della stracchinella la sua tipicità. Peso a forma intera dai 2 ai 3 kg, stagionatura minima 45 gg.

Ubicazione Azienda
L'azienda "Cà di Lamagn" trova sede in una vecchia cascina tipica cremonese, ristrutturata, a cui è stata affiancata una stalla nuova, realizzata nel 2008, con tetto in legno e lettiera permanente.
Il 90% del latte prodotto viene conferito a Granarolo, mentre la restante parte viene trasformata all'interno di un piccolo caseificio aziendale, con produzioni artigianali di altissima qualità. Le tipologie di formaggi prodotti vanno dai freschi (ricotta, primosale) agli stagionati, comprendendo tutte le paste filate (provolone, scamorza ecc.).
La titolare dell'Azienda è la signora Alessandra Lazzari, laureata in scienze agrarie presso l'Università Cattolica di Piacenza con specializzazione in Economia aziendale e conduce circa 180 ettari a foraggi e cereali ed alleva vacche ed altri capi di allevamento
È convenzionata con artigiani che producono birra e salame e fornisce loro il latte per produrre gelato.
Un piccolo negozio all'interno della cascina organizza e vende "pacchi famiglia" contenenti carni di animali del proprio allevamento.
È stata accreditata quale "Fattoria didattica" dalla Lombardia, nel 2005.



Certificazioni e riconoscimenti
L'Azienda è: certificata biologica dal 1999 per tutta la superficie e tutte le produzioni; certificata per la filiera di qualità Granarolo e filiera del benessere animale.
L'azienda è stata premiata nel 2002 dal Ministero delle Politiche Agricole con il premio Dea Terra e nel 2008 con il premio Europeo Giovanni Marcora.

Plus
La produzione di formaggi più volte premiati in vari concorsi e fiere.

Appuntamenti locali/nazionali
Mercati agricoli di Casalmaggiore e Crema, Cibus di Parma, Sana di Bologna, Fa la

Cosa Giusta di Trento e Bontà di Cremona. A Cremona ha fondato la Filiera Corta Solidale che promuove un tipo di acquisto e consumo sostenibile, locale e a basso impatto ambientale.

Storia e tradizioni locali associate al prodotto

Le risorse ambientali e alimentari naturali del territorio cremonese sono: 1) le acque dei fiumi: quindi pesce d'acqua dolce; 2) i pascoli: quindi il latte e i suoi derivati (formaggi e burro); 3) la carne bovina e suina; 4) il mais.
Sui metodi di elaborazione e di cottura di questi alimenti hanno avuto influenza le dominazioni che nel corso dei secoli vi si sono succedute: dai celti ai romani, fino agli austriaci, spagnoli e francesi di un più recente passato.
La cucina lombarda, della quale la cremonese fa parte, è cucina delle lunghe cotture, dei bolliti e degli stufati, degli intingoli adatti ad accompagnarsi alla polenta più che al pane, del riso e delle paste ripiene più che della pasta di grano duro, del burro e del lardo più che dell'olio.
Sono specialità tipiche della Lombardia: la busèca, ovvero la trippa cucinata in un modo particolare (in asciutto o in brodo); la luganega, ovvero la salsiccia; la pulénta ovvero la polenta ai formaggi, al burro o al latte cucinata in un modo particolare; il tocch, altra varietà molto particolare di polenta al burro. ●

Produttore

Azienda Ca' di Lamagn
di Alessandra Maria Clara Lazzari
Localmente è conosciuta come "Ca' di Lamagn" in dialetto, dalla antica base etimologica che è anche di Malagnimo. Tel. 0372 58022
sito web: Azienda Agricola Ca' de Alemanni

Ricetta della tradizione

Balota de pulenta

Piatto poverissimo della tradizione cremonese, la Balòta de Pulenta nient'altro è che una sfera di polenta conciata con formaggio o latte. Nella bassa cremonese i contadini (o in generale chi lavorava duramente), di ritorno a casa, erano soliti ristorare la mente e lo stomaco prendendo un po' di polenta dal paiolo e formandolo a mo' di pallina nelle mani per scaldarle.



Ingredienti

Farina di mais per polenta 1 kg, 4 litri d'acqua, stracchinella (di cui alla scheda prodotto) q.b., burro 20 gr e sale.

Preparazione

Mettere in un paiolo o in una pentola capiente a fondo alto quattro litri di acqua con pochissimo sale. Quando l'acqua avrà cominciato a scaldarsi, ma non ancora a bollire, aggiungere un chilo di farina a pioggia molto lentamente mescolando con un cucchiaio di legno o con una frusta tanto da non formar grumi. Una volta spiccato il bollore, sempre mescolando, quando si otterrà una consistenza cremosa, abbassare al minimo la fiamma e lasciar cuocere mescolando di tanto in tanto per almeno un'ora o un'ora e mezza. Nel caso la polenta risulti troppo soda aggiungere poco alla volta altra acqua bollente. Più cuoce e più la polenta diventerà buona e digeribile. Dopo la cottura, condirla con abbondante stracchinella (tagliata a fettine sottilissime o grattugiata) e buon burro freddo ed eventualmente aggiustare un po' di sale.
Confezionare delle piccole palline, le "balòte", e servire insieme a qualche fetta di salame "Cremona" tagliato a coltello. ■

Asparago Bianco

(Asparagus officinalis)

Categoria di appartenenza

Agricoltura.

Descrizione prodotto

L'asparago bianco è coltivato, dall'Azienda Tinin, seguendo le linee guida regionali (Friuli Venezia Giulia) del disciplinare di lotta integrata. La differenza di colorazione tra asparago bianco e quello verde è data dal fatto che al primo viene impedita la fotosintesi clorofilliana "nascondendolo" alla luce del sole, grazie ai cumuli di terra posti sopra l'asparagiaia. I cumuli stessi vengono poi ulteriormente ricoperti con un film di plastica nero, che aiuta a tenere al buio il turione. La lavorazione dell'Asparago Bianco avviene subito dopo la sua raccolta, questo per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e consiste nel lavaggio, calibratura e conservazione a basse temperature, in attesa della vendita che sarà imminente.



Ubicazione Azienda

L'Azienda Agricola è composta dai fratelli Antonio e Silvia e dalla mamma Francesca, inoltre, nonostante l'età, collabora attivamente anche nonna Italia. Con una storia familiare risalente al XVI secolo e con i suoi casali rurali di fine 1600, l'Azienda è da sempre un punto di riferimento locale per quanto riguarda l'agricoltura. Sono più di 20 gli ettari dedicati alla produzione di frutta e verdura di stagione, suddivisi principalmente in 2 aree; lo scopo è quello di coltivare ogni prodotto nel terreno più idoneo ad ottenere un'alta qualità ed una riduzione dei lavori colturali (terreni sabbiosi per gli asparagi, terreni argillosi per frutta e verdura). In tempi recenti l'Azienda si è strutturata per la trasformazione di alcuni dei suoi prodotti in succhi di frutta e aceto di mele.

Nel punto vendita ne troviamo anche provenienti da altre aziende come i latticini vaccini e di capra, miele, salumi, conserve e composte.

La ristrutturazione del casolare permetterà di iniziare un percorso di sensibilizzazione sulla stagionalità delle produzioni agricole, del mangiar sano e senza sprechi. Il progetto prevede l'organizzazione di serate in cui, con nutrizioniste e "nonne" del paese, si parlerà sia di ricette stagionali che di quelle con gli avanzi, con le quali creare dei gustosi piatti.

Certificazioni e riconoscimenti

Certificazione "Global Gap" per la produzione della mela.

Plus

L'Azienda agricola vocata alla produzione di frutta, verdura e cereali, presenta come punti di forza la produzione di asparagi bianchi e verdi (coltivati in circa 9 ettari di terreno nei pressi di Aquileia) e la produzione di mele (coltivate in circa 8 ettari a Fiumicello).



Storia e tradizione locali associate al prodotto

Da quando, nel 1925, è documentata la vendita degli asparagi nel vicino mercato di Monfalcone (GO), l'Azienda si è specializzata nella coltivazione di questo ortaggio, diventando al momento il più grande produttore in Friuli Venezia Giulia, che commercializza al 90% nel punto vendita aziendale e nei mercati locali, direttamente al cliente.

Appuntamenti locali-nazionali

L'Azienda è presente in maniera costante da qualche anno nei mercati cittadini di Trieste, Gradisca (GO), Gorizia e Palmanova (UD). Appuntamenti giornalieri che la Coldiretti di Gorizia ha voluto proporre ai cittadini per farli avvicinare maggiormente alla filiera di produzione agricola regionale, accorciando così il divario che intercorre fra il settore produttivo e quello commerciale che troppo spesso si ripercuote sulla freschezza e la qualità dei prodotti agricoli. ●

Produttore

Societ Agricola Tinin
di Filippi Antonio e Silvia s.s.
Via brigata fratelli Fontanot 43
Staranzano (GO)
Referente Francesca Feruglio - cel. 3337230677

Ricetta della tradizione

Asparagi alla Goriziana

Perché è la tua ricetta preferita: nel nostro territorio esiste un connubio di tradizioni culinarie, quella mitteleuropea, quella veneta e quella slava, alle quali si affianca una robusta e saporita cucina popolare, con piatti semplici e genuini che la gente preparava utilizzando le poche materie prime a disposizione. Questa ricetta ne è un esempio.

Ingredienti

8 uova, 800 gr di asparagi bianchi, 2 cucchiai di senape, ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di aceto e sale q.b.

Preparazione

Raschiate con un coltello i gambi degli asparagi, eliminatene la parte bassa più legnosa, lavateli e, con dello spago da cucina, legateli a mazzetti di 5/6 pezzi. Prendete una pentola e sistemate gli asparagi in posizione verticale. Riempitela d'acqua fredda avendo cura di tenere le punte degli asparagi sopra il livello in modo che si cuociano al vapore senza spappolarsi. Aggiungete un cucchiaino di sale grosso e fate cuocere per circa 15 minuti dal momento in cui l'acqua inizierà a bollire. Nel frattempo riempite un pentolino d'acqua fredda, sistemate all'interno le uova e fatele cuocere per 8 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire. Lasciatele raffreddare, tagliatele a metà ed estraete i tuorli. Mettete quindi i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete la senape, l'aceto, il sale e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, mescolate bene gli ingredienti. Versate infine lentamente l'olio e amalgamate fino ad ottenere una salsa piuttosto cremosa. Scolate gli asparagi, adagiateli su un piatto da portata e slegateli, al momento di servire portate in tavola il piatto con asparagi e la ciotola con la crema *(ognuno se ne servirà a piacere)*. ■

Foglie di vite

(Sarmale o Dolma)

Categoria di appartenenza
Agricoltura.



Descrizione prodotto
È l'ingrediente principale di un piatto antichissimo e con molte varianti, importato nella cucina veneziana dall'oriente, che noi proponiamo nella versione vegetariana. Si mangia soprattutto nel periodo in cui sono disponibili le foglie di vite fresche, ma queste vengono messe sotto sale per poterli preparare anche in inverno. Essendo un piatto "di festa", presente nella tradizione di molti paesi, si è diversificato nel passato, prevedendo anche la versione vegetariana, per permettere di rispondere anche ad esigenze religiose. Molte ragioni portano oggi a dimenticare questa ricetta (per es. estrema difficoltà a trovare foglie non trattate) che a noi sembra eccezionale e che ogni volta gustiamo e facciamo gustare con successo.

Attività dell'Azienda
All'inizio dell'attività nel carcere femminile della Giudecca, la Cooperativa ha restituito alla coltura l'antico orto che era stato trascurato per alcuni decenni. *"In quella stagione l'orto era uno spazio selvaggio e molto bello, impercettibilmente inquietante o misterioso"*. L'ha trasformato, nel giro di qualche anno, in una piccola realtà produttiva assolutamente rispettosa dell'ambiente circostante. Seimila metri quadrati di verde sulla laguna. Seimila metri quadrati dove le donne lavorano seguendo i principi dell'agricoltura biologica (l'orto è certificato biologico da diversi anni ormai), dove la natura, bella e inesorabile, scandisce i suoi ritmi. Qui si coltivano diverse varietà di ortaggi e frutta e si raccolgono i frutti del lavoro e quanto la natura offre spontaneamente (erbe spontanee, funghi, etc.).

Certificazioni e riconoscimenti
Certificazione biologica ICEA.

Plus
Si tratta di un lavoro che facilita i percorsi di recupero delle detenute e che pone le sue basi sulla trasmissione di valori importanti. In tal senso, educare alla coltivazione assume il peculiare significato di insegnare la collaborazione, il rispetto nelle relazioni reciproche e nell'osservare le regole, interpretando l'attività del prendersi cura delle piante come metafora del prendersi cura di sè stessi. La capacità di accudimento di sè costituisce un requisito fondamentale per la capacità di pianificazione e

Produttore

Soc. Coop Soc. Rio Ter dei Pensieri
tel/fax 0412960658 - cell. 338 2055108
www.rioteradeipensieri.org/it/

progettualità del futuro. In tal senso, i tempi della natura possono diventare uno stimolo per l'interiorizzazione del significato positivo dell'"attesa". Con queste premesse, il rapporto con il cibo necessariamente cambia; il contatto con frutti e ortaggi, l'occasione di pensare alla produzione e alla vendita, la pratica quotidiana e l'esperienza di favorire con il proprio lavoro i processi naturali (nascita, crescita, maturazione), stimola non poco le fantasie...

Storia e tradizione locali associate al prodotto

Venezia è disseminata di orti, per la maggior parte nascosti, così come l'isola della Giudecca dove assumono i contorni tipici del giardino medievale, l'hortus conclusus. Come "giardino dello spirito" era considerato una metafora dell'esistenza umana: il muro che lo circondava costituiva infatti un limite tra dentro e fuori, separando e allo stesso tempo proteggendo il suo interno; la soglia di entrata è il simbolo del passaggio, quando l'uomo supera il confine modifica la sua condizione, mentre se si trova al di fuori trova il caos, i dubbi e le incertezze. Nella concezione medioevale, lo spazio chiuso e inaccessibile dell'orto, consente alla natura di ritrovare la condizione di originaria purezza della creazione.
Venezia ha portato con sé, oltre alla tradizione della coltivazione della vite per la produzione di vino, anche il recupero dell'utilizzo dell'intera pianta, comprese le sue foglie.

Appuntamenti locali-nazionali

Banco di vendita dei prodotti ogni mercoledì mattina davanti al Carcere Femminile, Open day "Festa annuale Orto delle Meraviglie" (settembre), mostre-mercato in occasione delle ricorrenze locali tra le quali la "Festa del Redentore", Fiera "Fa la Cosa Giusta" - Milano, "OrtinFestival" - Venaria Reale Torino, Mercato Altraeconomia Aeres Venezia. •

Ricetta della tradizione

Involtini di foglie di vite
(Sarmale o Dolma)

Perché è la tua ricetta preferita: questo è un piatto molto antico e con un valore anticamente "internazionale", per le tante evocazioni che suggerisce con la situazione nel carcere femminile di Venezia e nel suo orto.

Ingredienti

Cipolla ½ kg, riso 180 gr, uvetta 30 gr, pinoli 30 gr, menta un mazzetto, prezzemolo un mazzetto, peperoncino e 50 foglie di vite.

Preparazione

Stufa lentamente ½ chilo di cipolla in abbondante olio per circa venti minuti. Aggiungi 180 gr di riso, mescolando e facendo assorbire bene, unisci 30 gr di uvetta, 30 gr di pinoli, menta, prezzemolo e peperoncino tritati. Togli dal fuoco dopo 5 minuti e lascia raffreddare. Fai bollire abbondante acqua salata, scotta una cinquantina di foglie di vite, passale in acqua fredda ed asciugale su un panno, con la parte liscia rivolta verso il basso. Elimina i piccioli delle foglie e mettici un cucchiaio di ripieno al centro, piega il bordo inferiore sopra il ripieno, poi i lati verso il centro e arrotola il tutto. Prendi l'involtino nel palmo della mano, strizzalo dolcemente serrandolo ai lati. In un tegame disponi alcune foglie di vite sul fondo, adagia gli involtini ben vicini e su più strati, copri a filo con acqua leggermente salata e chiudi con un piatto rovesciato, che servirà a mantenere gli involtini ben fermi. Metti il coperchio al tegame e cuoci a fuoco lento per circa un'ora. Verifica la cottura, togli la pentola dal fuoco e servi gli involtini. Sono buoni sia caldi che freddi, guarniti con pezzettini di formaggio fresco saporito, pomodori piccoli e olive. ■

Carciofo violetto di Sant'Erasmo: articiocchi e castraure veneziani



Categoria di appartenenza
Agricoltura.

Descrizione prodotto
Il carciofo violetto di Sant'Erasmo è un prodotto tipico della laguna di Venezia che da secoli viene coltivato nelle sue isole: Sant'Erasmo, Vignole, Lio Piccolo, Malamocco e Mazzorbo.
Le particolarissime condizioni ambientali e climatiche, la terra salata e ferrosa, fanno di questo carciofo un unicum, dal punto di vista del gusto e della consistenza: la morbidezza del cuore, appena sotto le prime foglie, si presta a preparazioni crude. Tre i tagli: la castraura, il primo frutto tagliato ancora piccolo, il botolo che si presta ad ogni tipo di piatto cotto, fino alle conserve sott'olio; la mazzetta, ultimo fiore che nasce esterno alla pianta, simile alla castraura per morbidezza ma dotato di un lungo gambo, con i quali si fanno mazzetti per la vendita, ottimo per risotti e frittate.

Ubicazione Azienda
Orto delle Vignole è una piccola società agricola nata nel 2012 con l'intento di proseguire la tradizionale coltura del carciofo violetto di Sant'Erasmo, che da più di quarant'anni viene coltivato in questa terra.
Situate sulla punta estrema dell'isola delle Vignole, nella laguna di Venezia, in un ex avamposto austriaco, le carciofaie danno vita ad un suggestivo contesto paesaggistico, fianco a fianco con l'antica polveriera e al suo incantevole giardino.
Negli anni settanta questo luogo particolarissimo stretto tra il mare e la laguna è stato scelto dalla stilista Roberta di Camerino, recentemente scomparsa, come sfondo per i suoi eventi di moda e come rifugio segreto, fonte di ispirazione per le sue creazioni. Ed è grazie a lei e al suo intuito che esso è rimasto intatto nel suo equilibrio ambientale, rurale e spontaneo fino ad oggi.
Gli eredi hanno scelto di puntare sulla tradizione agricola, con il recupero delle carciofaie e contemporaneamente sulla valorizzazione delle proprie risorse paesaggistiche e ambientali, con un progetto in fieri di progressiva apertura al pubblico sulla base ad un programma di



attività culturali e turistiche da affiancare all'attività agricola vera e propria.

Certificazioni e riconoscimenti

Orto delle Vignole è membro del Consorzio del Carciofo Violetto di Sant'Erasmo, l'associazione di coltivatori che tutela l'originalità di questo prodotto tipico lagunare che dal 2002 è stato riconosciuto come Presidio Slow Food.
Pratica un sistema di vendita diretta, a filiera corta, con un rapporto diretto tra produttore e consumatore e a kilometro zero. Con una Newsletter settimanale informa i clienti su orari prezzi e luoghi di consegna a Venezia.

Plus

Le carciofaie, settemila metri quadrati immersi nel tipico paesaggio rurale lagunare, tra gelsi tamerici e canneti, insieme all'antica polveriera austriaca e al suo giardino segreto, rendono questo luogo particolarissimo, una meta speciale a pochi minuti in barca da Venezia, per visite ed escursioni naturalistiche, dove è possibile fermarsi per una breve tappa all'interno di un itinerario lagunare, per assaggiare le famose castraure, o per godere di una giornata all'aria aperta, o per partecipare agli eventi che l'azienda organizza nella stagione primaverile.

Storia e tradizione locali associate al prodotto

Nella cultura ebraica, che grande parte ha avuto nella diffusione di questo alimento sulle nostre tavole in Italia ma sopratutto a Venezia, il carciofo, o articiocco veniva trattato alla stregua di un frutto che addirittura in certe ricette veniva candito. La castraura è il primo frutto che nasce all'interno di ogni pianta all'inizio della stagione del carciofo, alla fine di aprile. Ogni pianta ne produce una sola, per questo esse sono oggetto di una vera e propria caccia da parte degli intenditori. Mangiata cruda è ottima accompagnata con il pesce. •

Ricette della tradizione

Antipasto di castraure crude

Mondare le castraure delle prime foglie, affettarle per il lungo a spicchi sottili, condirle con olio sale limone, aggiungere all'insalata ciò che si preferisce: grana a scaglie, oppure per una degustazione di pesce, bottarga grattugiata o scampi freschi crudi.

Pasta con castraure e scampi

Affettare le castraure crude a rondelle sottili, dopo averle mondate delle prime foglie lasciarle a bagno con acqua e limone. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, preparare un soffritto leggero di aglio e quando le linguine saranno a metà cottura, scolarle conservando una parte dell'acqua. Saltare per circa un minuto le castraure insieme agli scampi curati, aggiungere le linguine e parte dell'acqua di cottura in padella, fino a quando non si sarà assorbita. Cospargere con un battuto di prezzemolo e servire.

Produttore

Societ Agricola "Orto delle Vignole
di Guia Camerino
Isola delle Vignole - Sestiere Castello, 6347 (Ve)
cell. 348 6938991 - info@ortodellevignole.it
www.ortodellevignole.it

La Val d'Illasi nel Veronese: un territorio da scoprire

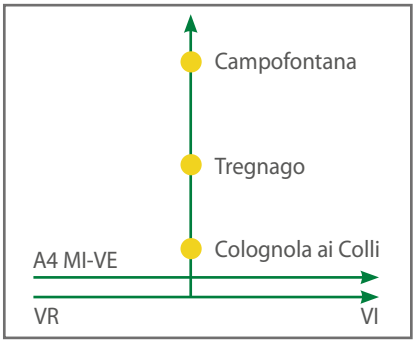
Testi di Claudia Robiglio e Raffaela Gabriella Rizzo



(Foto Claudia Robiglio)

Scorcio della Val d'Illasi in autunno

Armoniosa geometria dei vigneti, andamento sinuoso delle colline, suggestivi panorami ricchi di ulivi, cipressi e ciliegi, rimanenze di rocche e castelli di un tempo, ville signorili di dominazione veneziana, pievi e santuari piccoli gioielli incastonati nel paesaggio, eccellenze enogastronomiche dal gusto inconfondibile… questa è la Val d'Illasi nel Veronese orientale.
È qui che due giovani donne hanno deciso di mettersi in gioco: Marta come allevatrice di un piccolo gregge di pecora brogna, razza autoctona di particolare pregio dalla carne delicata, e Francesca come prima donna a rappresentare l'azienda vitivinicola Vicentini da oltre un secolo nelle sapienti mani del nonno Francesco prima e del padre Agostino poi. Sempre in vallata Maria Teresa si è per anni dedicata alla cucina tramandando al figlio Roberto l'arte della pasta fresca. •





A Campofontana in località Grisi nel Parco Naturale Regionale della Lessinia, Marta Pagan Griso è tornata nei luoghi dei nonni per fare il pastore di pecora brogna. Dal colore tendente al rosso, di taglia media con una lana dal vello aperto con fiocchi increspati. •

Az. Agr. Marta Pagan Griso
Contrada Grisi 25, 37030
Campofontana - Selva di Progno (VR)



In Villa De Winckels (testimone di un passato secolare), lo chef Roberto, sulle orme della madre Maria Teresa, rielabora ricette della tradizione per valorizzare i prodotti del territorio.

Ristorante Villa De Winckels
Via Sorio, 30 - 37039 Marcemigo di Tregnago (VR)
Tel. 045 6500133 - www.villadewinckels.it



Nel cuore della terra del Soave dal cru "Il Casale", il costante e appassionato lavoro dei vicentini crea questo vino che raggiunge negli anni livelli elevati ed eleganti di profumo e sapore, tipici di terreno vulcanico a medio impasto dell'omonimo cru.

Az. Agr. Vicentini Agostino
Via C. Battisti 62/d - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045 7650539 - www.vinivicentini.com

RICETTA DELLA TRADIZIONE

Sella di agnello gratinata al forno con salsa ai lamponi

Perché è la tua ricetta preferita: perché sintetizza in sé i profumi della Va d'Illasi in una rivisitazione attraverso prodotti delle nostre terre - il vino e i piccoli frutti - uniti alla carne di pecora della tradizione della Lessinia, la "pecora Brogna".

Ingredienti (per 4 persone)
Carrè di agnello per 12 fette, 2 vaschette da 200 gr di lamponi, 1 cucchiaio di zucchero, succo di limone q.b., 1 scalogno, 1 cipolla, 1dl di Soave Terrelunghe, 100 gr di lardo, 100 gr di burro, salvia, rosmarino, sale fino da cucina q.b., pepe bianco macinato q.b., 200 di misticanza (per guarnire).

Preparazione
Mettere a rosolare in una teglia il burro con il lardo, lo scalogno e la cipolla tritati finemente. Rosolare il carré d'agnello - precedentemente pulito, scalzato intero e unito agli aromi - nel fondo di cottura. Sfumare il tutto con il vino bianco, lasciandolo leggermente evaporare. Aggiungere sale e pepe. Infornare a 180° per 15 minuti in modo da ottenere una cottura rosea. Nel frattempo prendere 2/3 dei lamponi, metterli in un pentolino con un cucchiaio di zucchero e una spruzzata di limone. Portarli a cottura finché i lamponi si sfaldano per ricavarne una purea. Frullare il composto così ottenuto.
Una volta estratto l'agnello dal forno, passare il sugo del fondo di cottura e aggiungerlo alla purea di lamponi.
Procedere ad impiattare: scaloppare l'agnello in modo da ottenere 12 fette. Disporre tre fette di agnello al centro del piatto sopra un letto di mistcanza, salsare la carne e mettere a lato delle bacche di lamponi freschi.

Si consiglia l'abbinamento del carrè con il vino Soave docg "Il Casale" 2013 dell'Az. Agr. Vicentini Agostino di Colognola ai Colli (VR).

Il broccolo fiolaro di Creazzo

Categoria di appartenenza
Agricoltura.

Descrizione prodotto
Il broccolo fiolaro di Creazzo è una brassicacee tipicamente coltivata nella nostra zona. È un broccolo invernale, si trapianta in agosto e si raccoglie tra dicembre e febbraio, gustando i "fioi", che sono i giovani getti ascellari che la pianta madre produce d'inverno. È un ortaggio molto salutare e buono, con il quale si possono preparare tanti piatti invernali, antipasti, primi, secondi, contorni e anche dolci.



"100orti è il mio progetto di agricoltura sostenibile". Sono Chiara Centofanti. Ho intrapreso questa avventura alcuni anni fa e dopo la laurea in Agraria ho ideato pian piano il mio percorso, arrivando a ciò che "100orti" è oggi, nella convinzione di aver realizzato un sogno di mia creazione.

Ubicazione Azienda
La nostra azienda si trova in Strada delle Carpaneda a Vicenza, un territorio vicino alla città, oggi minacciato da continua cementificazione. Coltivo circa un ettaro e mezzo di ortaggi, fiori, frutti antichi e erbe aromatiche. Ogni anno aggiungo nuovi orti, ripristinando pian piano con tecniche biologiche la fertilità che i nostri suoli hanno perso. La mia è un'azienda un po' speciale; la nostra energia è la biodiversità: coltiviamo infatti tantissime varietà insolite di ortaggi, molte antiche, locali o provenienti da altre culture alimentari, tutte da scoprire. Coltiviamo tutto con tecniche naturali, senza ausilio di chimica di sintesi. Vendiamo i nostri prodotti in due modi, una è la vendita diretta in azienda o presso mercati; l'altra, quella che ci sta più a cuore, è la vendita in abbonamento. L'abbonamento è stata una mia idea, perfezionata in questi anni, per coniugare le esigenze della campagna a quelle del consumatore. Ciò sposa al massimo il mio credo: per produrre buon cibo, il consumatore deve essere coinvolto in prima persona e sostenere il difficile lavoro dell'agricoltore. I nostri abbonati aderiscono con formule flessibili o annuali alle forniture dell'orto, condividendo settimanalmente con noi la gioia e talvolta la difficoltà dei raccolti settimanali. Facciamo anche consegne a domicilio sia per gli abbonati, che per le spese occasionali. A "100orti" alleviamo anche quaranta galline livornesi bianche, tipica e meravigliosa razza ovaiola italiana, che, libere nei nostri prati e nutrite a cereali e verdura, producono uova eccellenti.

Certificazioni e riconoscimenti
Siamo iscritti a Confagricoltura di Vicenza. Siamo un'azienda che produce

ortaggi biologici e fa vendita diretta al consumatore finale (km 0). Scegliamo di non farci certificare da enti esterni. Crediamo con fermezza che la serietà e la trasparenza del nostro lavoro siano la certificazione più importante; su questo mettiamo la nostra faccia. Coltiviamo biologicamente tutti i nostri prodotti, con tecniche assai più restrittive di quanto ammesso dal protocollo della lotta biologica. Raccogliamo tutti i giorni i nostri ortaggi che vendiamo sempre e solo di giornata.

Plus

I nostri punti di forza sono la biodiversità, la freschezza e naturalmente l'assenza di utilizzo di sostanze chimiche per la difesa e conservazione delle colture. Coltiviamo più di mille varietà di ortaggi ogni anno, che scegliamo per le loro caratteristiche di bontà e bellezza, salubrità e adattamento al nostro clima; di mattina li raccogliamo e entro sera sono già nelle abitazioni dei nostri clienti.

Storia e tradizione locali associate al prodotto

La storia del broccolo fiolaro è di lunga data. Sembra che il primo a innamorarsene sia stato Göthe, nel suo viaggio in Italia. Negli anni di boom economico, venne in parte abbandonata la coltivazione, soppiantata dal maggior consumo di carni e prodotti raffinati.
Da qualche anno, invece, anche per la ricerca di un regime dietetico più salutare, è prodotto sempre di più ed è molto apprezzato.
Oltre alla sua coltivazione e di altri tipici ortaggi veneti (es. verza veronese e radicchio di Treviso), la nostra è un'Azienda che fa innovazione e coltiva oltre alle varietà locali, per lo più ortaggi ricercati e inconsueti.
Chissà se saremo noi a scrivere l'inizio di una nuova storia! •

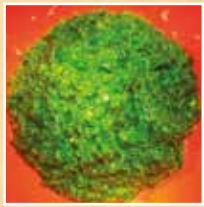
Produttore

Societ Agricola "100orti
di Stimamiglio Rosanna
Strada della Carpaneda, 29 - 36100 Vicenza
cell. +39 342 9712 559 - tel. +39 0444 323282
info@100orti.com - www.100orti.com

Ricetta della tradizione

Il pesto di broccolo fiolaro di Creazzo

Ingredienti (per 4 persone)
200 gr. di broccolo pulito, olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, nocciole, noci, mandorle, pistacchi a piacere e grana padano o parmigiano reggiano a piacere.





Preparazione
Pulite bene il broccolo, selezionando i giovani getti (fioi). Lavateli, sbollentateli pochi minuti in acqua leggermente salata. Raffreddateli con acqua corrente. Frullate nel robot con le lame il broccolo con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, nocciole, sale; a piacere potete aggiungere del grana padano o parmigiano reggiano, altra frutta secca (noci, mandorle, pistacchi). È un ottimo condimento per la pasta, ma anche una salsa da crostini o da abbinare al bollito misto di carne. In barattolo si conserva un paio di giorni in frigo, mentre a lungo e perfettamente nel freezer. ■

Si ringraziano i Soroptimist Club di

Bergamo

Bolzano

Busto Arsizio - Ticino Olona

Cividale del Friuli

Cortina d'Ampezzo

Cremona

Gorizia

Venezia

Venezia-Mestre

Verona

Vicenza

Foody è il nome della mascotte di Expo 2015. Disegnata da Disney rappresenta alimenti, ognuno con la sua storia e le sue caratteristiche, che si uniscono per formare un disegno che richiama le teste composte dell'artista Giuseppe Arcimboldo.

Il suo volto è un insieme di undici mascotte: l'aglio *Guagliò,* la banana *Josephine,* il fico *Rodolfo,* la melagrana *Chicca,* l'arancia *Arabella,* l'anguria *Gury,* il mango *Manghy,* la pera *Piera,* la mela *Pomina,* i ravanelli *Rap brothers* e la pannocchia di mais blu *Max Mais.*

Si tratta di alimenti provenienti da tutto il mondo che avranno il compito di raccontare e interpretare il tema dell'esposizione: *"Nutrire il pianeta. Energia per la vita".* ●

con il patrocinio di

expo delle DOLOMITI
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

DOLOMITI
DOLOMITEN
DOLOMITES
DOLOMITIS
FONDAZIONE UNESCO
CON IL PATROCINIO