

Fattorie Aperte...e un pranzo a chilometro zero!

scritto da Francesca Badiali | 10/06/2016



Il racconto di una visita all'Agriturismo Ca' De Monti di Tredozio (FC) in occasione di "Fattorie Aperte", un progetto della Regione Emilia-Romagna.

Si è concluso lo scorso fine settimana "**Fattorie Aperte**", un progetto promosso dalla **Regione Emilia-Romagna** con più di 150 aziende agricole che, da Piacenza a Rimini, hanno aperto le loro porte (e, in alcuni casi, le loro stalle!) ai visitatori per tre domeniche: il 22 e il 29 maggio e il 5 giugno.

L'obiettivo, raggiunto al 100%, era quello di promuovere l'educazione agroalimentare facendo conoscere agli adulti e ai bambini l'importanza del lavoro svolto nelle fattorie, punti di partenza per numerosi prodotti che si possono trovare sulle nostre tavole.

Il tema di questo 2016 era la biodiversità e molte proposte, in particolare il 22 maggio, **Giornata Mondiale della Biodiversità**, erano incentrate sul rispetto e sulla salvaguardia della terra e delle diverse specie.

Cinque i percorsi che si potevano seguire durante la visita delle aziende: "**Porta a casa la campagna**", con la possibilità di acquistare direttamente dai produttori; "**Mangiare in fattoria**", per assaggiare e gustare gli alimenti genuini; "**Visita in fattoria**", per vedere da vicino gli animali e il loro habitat; "**La campagna insegna**", laboratori tematici per mettere le mani in pasta e sentirsi contadini per un giorno; "**Natura e cultura**" per visitare aziende situate all'interno di Parchi e

diversi Musei del Gusto e Naturalistici.

Una visita in Fattoria

Fra la Toscana e la Romagna c'è Tredozio (FC), un piccolo comune nella Valle del Tramazzo. A pochi chilometri dal borgo la **Fattoria Le Guide**, nelle domeniche di "Fattorie Aperte", aspettava i visitatori insieme agli animali presenti (oltre cento tra pecore, capre ed un'antica e pregiata razza di maiali, il Cinto Val Tramazzo) e ai buonissimi prodotti da gustare nell'**Agriturismo Ca' De Monti**, sempre di proprietà della famiglia.

L'agriturismo si trova in una cornice naturale, in un posto silenzioso ed isolato, ma comunque facilmente raggiungibile.

Il pranzo è stato completamente a chilometro zero, tutto incentrato sui prodotti realizzati nell'azienda agricola. Abbiamo iniziato con una degustazione di formaggi di capra e pecora stagionati e freschi ottenuti dal latte rigorosamente munto a mano, nel rispetto della tradizione.

Il formaggio è stato anche il tema dei primi piatti che hanno unito l'anima romagnola e quella della Sardegna, regione d'origine dei gestori. Ottimi i classici tortelli conditi con burro e salvia, un ripieno delicato ed una sferzata di affumicato con una grattugiata di ricotta. Una bella scoperta sono stati anche i **culurgiones**, una tipica pasta sarda con un impasto a base di acqua e farina ripieni di formaggio e patate.

Come secondo abbiamo assaggiato una selezione di salumi accompagnati da pane bruschettato. Molto particolare il salame e perfetti il lardo stagionato e la pancetta arrotolata con un sapore casalingo, tradizionale ed una consistenza perfetta.

Il posto per il dolce, si sa, si trova sempre! Quindi abbiamo concluso con un tortino caldo al cioccolato abbinato ad una fresca crema all'uovo, un ottimo fine pasto.

Un bel pomeriggio quello trascorso nell'Agriturismo durante "Fattorie Aperte". Non solo un'occasione per assaggiare degli ottimi prodotti ma anche per scoprire posti nuovi ed avvicinarsi ad un mondo che magari è un po' distante da quello che viviamo ogni giorno.