



● **Appuntamenti gastronomici**

## LA VISITA

# Altaura, fattoria didattica e scrigno goloso di cose buone

di Renato Malaman

**CASALE DI SCODOSIA.** Si chiama «Filo d'erba» perché il piccolo elemento verde è il mattone primordiale della natura. Un nome che esprime anche la poesia dei luoghi e la suggestione del progetto. Progetto che è il sogno realizzato di Maria Dalla Francesca, fisico nucleare, un passato da docente, che qualche anno fa ha cambiato indirizzo all'azienda ereditata dal padre.

*E' il sogno realizzato di Maria Dalla Francesca che ha trasformato gli essiccatoi dell'ex tabacchificio e l'intera azienda in un centro vivo di cultura rurale*

Anzi, delle due aziende agricole: quella di Altaura di Casale di Scodosia, prossima a Villa Correr, e quella sulle pendici del Monte Ceva a Turri di Montegrotto. La scelta del «bioecologico» è stata fatta senza compromessi. Tutto è iniziato ad Altaura, azienda di 26 ettari, dove gli essiccatoi del tabacco per effetto del progetto curato dall'architetto Giancarlo Perdon sono stati trasformati in centro servizi della fattoria didattica, con tanto di camerette per le scolaresche che visitano il piccolo eden. Dove si trovano tanti animali in libertà; dove nei campi sono state ripristinate le siepi, per la gioia degli uccelli e degli insetti che proteggono le colture dai parassiti; dove nell'ex stalla si fa ancora il filo con il «conta storie» sistemato sul «caregon». Bello, genuino, vero, con un'anima.

La sede aziendale di Monte Ceva, 50 ettari di bosco, riserva integrale, è invece dedicata alle

api e alla frutta selvatica da cui si ricavano rare confetture. C'è pure uno straordinario erbario realizzato da Noemi Tornadore dell'Università di Padova (documentate 477 varietà botaniche euganee). Offre anche ospitalità.

E poi c'è la possibilità di mangiare. Pochi tavoli, dall'una e dall'altra parte. Con i fiori di campo ad abbellire le sale. Tutto è fatto in casa. Dal pane ai salumi, al vino, ai dolci, alle confetture. Gli animali della fattoria didattica sono quelli che, a turno, finiscono anche nel forno a legna. Come i maialini da latte.

Ad Altaura tutte le erbe commestibili finiscono in insalata o cotte: la malva, il tarassaco, la lattuga scariola, gli strangolacchi, il piattello, il rosolaccio...). Il risotto si fa con la borragine, la carne è di vacca romagnola, con le ortiche si fa la torta secca. Quella dolce con le nocciole. Tantissimi i distillati, fatti persino con le barbe del mais.

## LA PAGELLA

- **Cucina:** utilizzate solo materie prime di qualità prodotte in azienda. Largo impiego di erbe spontanee. Vendita diretta di prodotti aziendali biologici.
- **Cantina:** tre vini prodotti dall'azienda, più altre etichette, rigorosamente biologiche.
- **Ambiente:** ex associati di tabacco trasformati in fattoria didattica.
- **Servizio:** di tono familiare
- **Sala fumatori:** no
- **Prezzi:** 28 - 32 €



Maria Dalla Francesca nella sala da pranzo ricavata negli ex essiccatoi del tabacco. Sotto: alcuni piatti della fattoria didattica (Zangirolami)



Per pranzare nella fattoria bisogna prenotare. Si è accolti come in casa. Altri piatti: polpettine di pecora al timo, risotto al tastaale, spaghetti aglio olio e alloro, vellutata di patate con aglio orsino, tagliatelle al ragù d'anatra, coniglio alle erbe, bollito con «pearà», faraona «imbriagona», purea di fave con cicorieta, foglie di colza in tegame... Dolci: coriandolo glassato, crostate, mele al forno... Tanti prodotti sono in vendita diretta.

La fattoria ammalia anche gli adulti. Ai più anziani suscita ricordi, ai più giovani dedica i percorsi sulle etimologie. In cucina c'è Maria Gemmusa e la supervisione di Marco Squizzato. E' del posto, come i tanti altri appassionati collaboratori. C'è chi pensa alla fattoria e chi ad intrattenere gli ospiti. Tutta gente vera.

**Fattoria didattica Altaura v. Correr, 25. Casale di Scodosia T. 0498752331 o 347 2500714 www.agriturismobioecologico.it**