

La **filiera** corta punta in alto

PASQUA SI AVVICINA E QUALE OCCASIONE MIGLIORE PER TRASCORRERE QUALCHE GIORNO DI BENESSERE E PIACERE NELLA NOSTRA REGIONE? A Mantello, nella bassa Valtellina, esiste un luogo in cui un sogno ha preso forma dando vita a «La Fiorida», un'azienda agrituristica che, da circa 30 anni, accoglie i suoi visitatori con un'offerta completa: ristorazione, ospitalità, benessere, shop, fattoria didattica, sport e natura. Situata vicino al Parco delle Orobie valtellinesi e alla val Resina, «La Fiorida» è una realtà a filiera cortissima, in cui si coltiva e si alleva secondo coscienza tutto ciò che viene servito all'interno dei suoi ristoranti. Piatti regionali che, tra tradizione e innovazione, esaltano le materie locali che, per lo più, possono essere acquistate (anche on-line) nel negozio dell'agriturismo: carne e salumi nostrani, miele, conserve e formaggi, tra cui i tipici ed eccellenti Bitto e Casera dop. Le 200 vacche della stalla sono allevate con gran cura, hanno una «spa» dedicata e grazie a questa attenzione l'azienda è stata certificata come sito del «benessere animale». Stessa attenzione per gli allevamenti suini e ovini, al fine di portare sulle tavole dei ristoranti Quattro Stagioni e La Présef cibi sani e dalla provenienza certa.



INFO

La Fiorida
via Lungo Adda, Mantello (Sondrio)
www.lafiorida.com



LA RICETTA

Costoletta di capretto della fattoria, carciofi croccanti, patata alla piota e arancia candita

Ingredienti per 4 persone

12 costolette di capretto; 4 carciofi;
3 patate; timo di montagna; olio Evo; sale,
pepe q.b.; aglio; prezzemolo;
una arancia bio; glucosio.

Preparazione

Marinate le costolette d'agnello con le erbe, il sale e il pepe per una notte. Sbianchite la buccia d'arancia in acqua. Tagliatela a cubetti e cuoceteli per mezz'ora nel glucosio a fuoco dolce. Lasciate raffreddare. Scottate i carciofi in acqua salata per 5 minuti e saltateli con olio, aglio e prezzemolo. Scottate le costolette alla griglia e fatele riposare qualche minuto. Sulla stessa griglia cuocete le patate, tagliatele a rondelle sottili. Impiattate le costolette e i carciofi sopra le patate e rifinite con l'arancia candita.

Per approfondimenti scrivi a stefania@mangiairedadio.it o visita www.mangiairedadio.it

AGNELLO O CAPRETTO?

Rispetto alla carne di agnello, il capretto presenta un sapore più delicato e meno «selvatico». In entrambi i casi, è però consigliata una marinatura di almeno 12 ore, per eliminarne i sentori più aggressivi. Ogni volta che si sceglie di consumare carne è sempre importantissimo verificarne la provenienza. Gianni Tarabini e Franco Aliberti, chef de «La Fiorida», utilizzano gli animali allevati all'interno della fattoria dell'azienda.