

L'agriturismo etico in Franciacorta

VI È UN LUOGO IN FRANCIACORTA DAVVERO SPECIALE. UN AGRITURISMO DOVE NON CI SI LIMITA A FAR NASCERE PRODOTTI DI GRANDE ECCELLENZA e a trasformarli grazie alle attività che vi si svolgono. Alla cascina Clarabella, in quel di Corte Franca (Brescia), si va oltre e si innesca un'esperienza di solidarietà e cooperazione, in cui l'uomo ritrova i saperi tipici della saggezza contadina, promuovendo con successo un percorso di cura e assistenza nei confronti di persone con disabilità psichiche e fisiche. Queste ultime, attraverso l'integrazione e il lavoro, si dedicano al proprio territorio seguendo coltivazioni biologiche, preservandone la cultura e sviluppando progetti di accoglienza turistica per diffonderne la conoscenza. Cascina Clarabella è un agriturismo in cui si producono grandi vini, Franciacorta su tutti, olio e miele, si offre ospitalità in 12 accoglienti alloggi, si propone l'esperienza della fattoria didattica e si presenta un'esperienza ristorativa assolutamente unica.



LA RICETTA

Crostatina di grano saraceno e riso con composta di rabarbaro e fragole e crema alla vaniglia

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla: 200 g farina grano saraceno; 200 g farina di riso; 2 uova biologiche; 125 g zucchero; 150 g burro di malga.

Per la composta: 500 g rabarbaro; 500 g fragole; 600 g zucchero; 1 scorza limone.

Per la crema: 100 g panna fresca; 100 g latte intero; 2 tuorli d'uovo; 50 g zucchero; 3 g maizena; ½ bacca di vaniglia.

IL RABARBARO

È una pianta perenne di origini cinesi, che cresce spontaneamente anche in tutta Europa. Storia ed etimologia ci raccontano venisse coltivata in posizioni «barbare» e che dunque si adattasse facilmente a ogni tipo di terreno. Composta da grandi quantità di acqua, ha principalmente proprietà lassative, digestive e disinfiammanti. Il rabarbaro cotto aumenta il grado di polifenoli, quindi sembra essere nemico delle cellule tumorali.

Preparazione

Cominciate dalla pasta, amalgamando burro e zucchero e il resto degli ingredienti. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore. Tagliate il rabarbaro e le fragole a cubetti, unite lo zucchero e cuocete a fuoco basso portando a ebollizione per circa 10 minuti, dividete la composta dal liquido formatosi, aggiungete la scorza e lasciate raffreddare per 3 ore. Preparate la crema, unendo il tuorlo con zucchero, vaniglia e maizena, aggiungete latte e panna, portate a ebollizione lenta e fate raffreddare.

IL RISTORANTE

Il ristorante «Centottanta» – che trae il suo nome dalla nota legge Basaglia che rivoluzionò l'approccio nei confronti delle persone affette da disagio psichico – offre una cucina semplice, ma ricercata, differente da quella di «quantità» degli agriturismi più tradizionali. Lo chef Paolo Radici coordina una brigata che si muove con armonia ai fuochi, proponendo piatti realizzati con i propri prodotti e quelli biologici del territorio circostante. www.cascinaclarabella.it



Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaoredadio.it o visitate www.mangiaoredadio.it