

Green Awards. Casa Clelia e Il Rigo in lizza per il podio nella sezione Agriturismi

Manca poco per conoscere chi salirà sul podio dei **Green Awards 2020** promossi da **Weekendpremium** per premiare i migliori agriturismi con vocazione green. Qui potete trovare i finalisti da votare. Questa settimana vi presentiamo altri due candidati: l'agriturismo **Casa Clelia** di **Sotto Il Monte (BG)** e **Il Rigo** di **San Quirico d'Orcia (SI)**

Casa Clelia, un top agriturismo che rispetta la natura

Il prestigioso quotidiano inglese "The Guardian" ha inserito **Casa Clelia** tra i **migliori dieci agriturismi** o "country hotel" d'Italia. Siamo nel paese di **Sotto il Monte Giovanni XXIII**, nel bergamasco e questa splendida struttura a gestione familiare circondata dai boschi è nota anche all'estero come agriturismo "green", non solo per la buona cucina, a base di prodotti stagionali e a chilometro zero, ma anche perché ha saputo ristrutturare un **antico convento dell'anno Mille** e la casa padronale del 1300, appartenuta al **condottiero Bartolomeo Colleoni** seguendo i canoni dell'**ecobioedilizia**.



A Casa Clelia si ha così la sicurezza di poter soggiornare e mangiare in ambienti dalla **storia secolare**, ma anche **rispettosi della natura**. Le **nove camere**, una diversa dall'altra, hanno muri in pietra a vista, arredi in parte antichi, ma bagni moderni. I materiali utilizzati sono **argilla, legno, calce, pietra, sughero**, non c'è traccia di vernici chimiche e i colori utilizzati sono tutti naturali. Il riscaldamento, poi, è a muro o a pavimento.



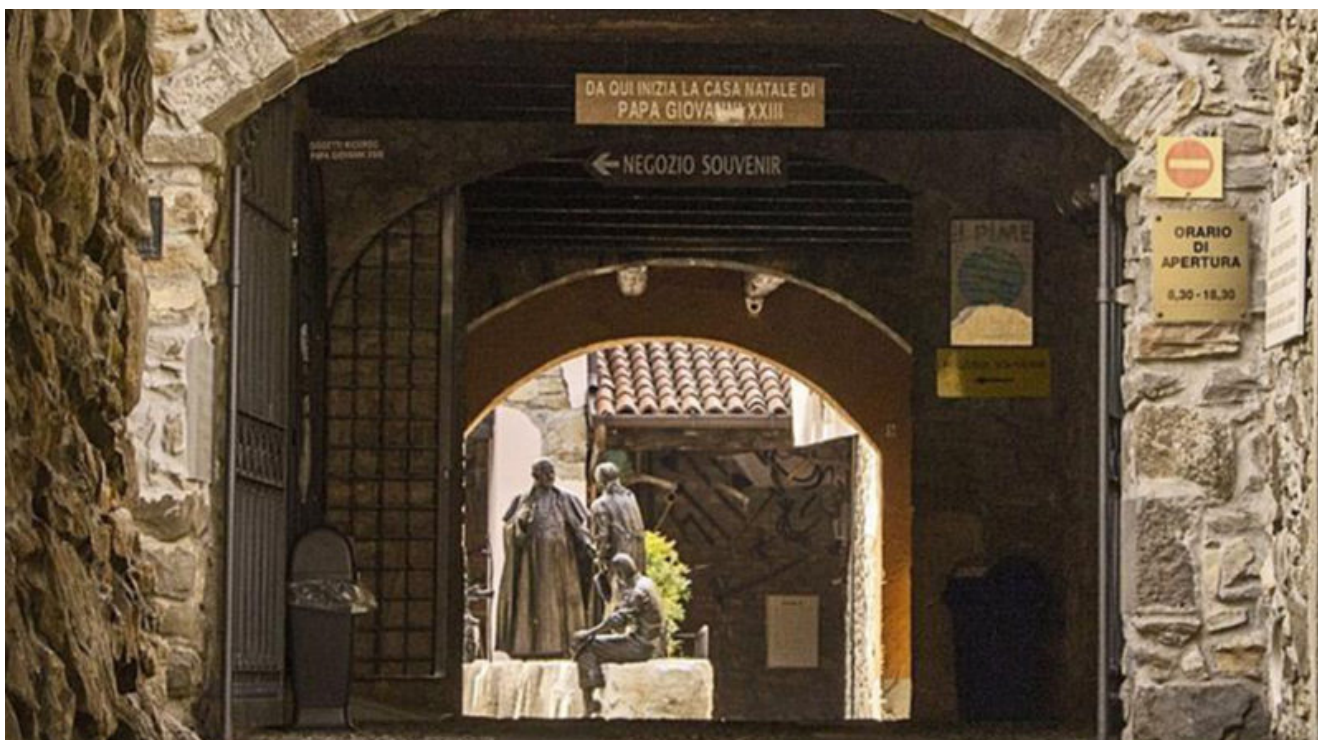
Dall'orto, dalle stalle e dai dieci ettari di frutteto che circondano l'agriturismo arrivano gli ingredienti dei piatti inclusi nel menù stagionale del ristorante, il cui fiore all'occhiello sono le **grigliate di carne con contorni di stagione**, ma sono disponibili anche piatti vegetariani e per intolleranti. Nella grande **Sala Legnaia**, poi, si possono organizzare ricevimenti e cene aziendali, mentre nella Sala Camino e nel soppalco si possono trovare atmosfere più intime e romantiche. In estate, poi, si cena al fresco sotto il grande pergolato di glicini e gelsomini, cullati dai rumori della natura.



Chi arriva a Casa Clelia ha la sensazione di immergersi in un ambiente bucolico e rilassante, grazie alla presenza di animali da compagnia, come cani e gatti, ma anche di **galline, oche, asinelli, caprette, conigli e cavalli**, che vivono in libertà.



Tante le cose da vedere nelle vicinanze dell'agriturismo. Tra queste c'è la **Casa Natale di Papa Giovanni XXII** a Sotto il Monte, a soli 7 minuti a piedi da Casa Clelia. A 20 minuti di auto, invece, si trova il **Parco Faunistico Le Cornelle** di Valbrembo, ben 126 mila mq di verde dove poter ammirare animali e uccelli nel loro ambiente naturale.



In località Brembate di Sopra si trova poi il **Parco Astronomico La Torre del Sole**, tra i più importanti d'Italia,

mentre a soli 11 minuti da Casa Clelia si può attraversare il fiume Adda a bordo del **Traghetto di Leonardo** . Infine, per i più piccoli, a 23 minuti dall'agriturismo c'è anche il parco di divertimenti **Leolandia**.



INFO: www.casaclelia.com

...scopri l'agriturismo "Il Rigo" nella 2° pagina...

Agriturismo "Il Rigo", cinque secoli di storia in Val d'Orcia

Per conoscere il secondo dei candidati della settimana ai Green Awards andiamo in Toscana, nella splendida **Val d'Orcia**, dove, si trova l'Agriturismo **Il Rigo**. Per subirne subito il fascino, basti pensare che gli edifici in pietra che oggi ospitano la struttura, se potessero parlare, racconterebbero ben cinque secoli di storia. Una storia fatta di paesaggi mozzafiato, dolci colline e tramonti infuocati, ma anche di sudore, fatica e sapienza che viene dalla terra.



Dal 1990 Il Rigo è certificato come **azienda agricola biologica**. Ciò significa che non vengono utilizzati pesticidi in modo da garantire la sopravvivenza di api, lucciole, uccelli, rane e piccoli mammiferi, preservando la **biodiversità**.



Inoltre, tutta l'**acqua di scarico** della struttura viene **riciclata** attraverso un impianto di depurazione e riutilizzata per irrigare l'orto. A rotazione vengono poi coltivati **cereali**

antichi e legumi, che vengono poi macinati a pietra e trasformati in farine con cui si preparano pane, pasta e torte. L'oliveto fornisce **l'olio extravergine di oliva**, lavorato a freddo nell'antico frantoio, mentre oltre agli ortaggi biologici, si producono anche **fiori da taglio**, per allestire cerimonie e banchetti.



Fiore all'occhiello, il **biolago**, un piccolo ecosistema che ospita in una parte piante che ossigenano l'acqua e una parte centrale, invece, è riservata alla balneazione estiva.



Il **ristorante**, invece, offre piatti della tradizione toscana con ingredienti biologici, locali e stagionali, tra cui **Pecorino di Pienza**, salumi artigianali come finocchiona e capocollo, **torte, biscotti e pasta fatti in casa**, marmellate e conserve. E si può prendere parte anche a degustazioni e corsi di cucina.



Le camere, invece, sono ospitate in due diverse case coloniali, Casabianca e Poggio Bacoca, entrambe immerse nei

paesaggi mozzafiato della Val d'Orcia. **Casabianca** ospita dieci camere e diversi spazi comuni, come la sala delle colazioni, il ristorante e la reception. **Poggio Bacoca** invece è un piccolo podere in mattoni degli anni Venti nel quale sono ricavate sette camere e due sale comuni, per chi ama le atmosfere più intime, silenziose e romantiche.



INFO: www.agriturismoilrigo.com

Green Awards, tra i candidati da votare gli agriturismi “Amici della Ratta” e “Barone Antonio Negri”

Tra gli Awards, i riconoscimenti dedicati alle eccellenze italiane attribuiti da **Weekendpremium**, non potevano mancare i

TOP degli agriturismi. Piccole realtà che oggi più che mai rappresentano l'essenza del turismo slow e green. **Qui trovate gli 11 finalisti.** Di seguito, invece, ve ne presentiamo due.

Agli “Amici della Ratta” di La Valletta Brianza (LC) il gusto è green

Il primo che vi presentiamo è l'Agriturismo “**Amici della Ratta**” che si trova a **La Valletta Brianza**, a poco più di un'ora da Milano. Immerso nella natura incontaminata del **Parco Regionale del Montevecchia e della Valle del Curone**, un'area protetta nel territorio di Merate, nella Brianza lecchese, è il luogo ideale per un “weekend green”, dal cibo alle passeggiate nell'ambiente naturale.



Gestito da **Cinzia a Maurizio**, gli “Amici della Ratta” regalano agli ospiti un'atmosfera calda e familiare, fatta da piccoli oggetti e candele accese per una **cena romantica e un'aria quasi da fiaba**. Le due piccole sale da pranzo sono situate una al piano terra e una al piano superiore. Senza dimenticare la bella saletta con il camino. Anche il **piccolo giardino** è a

disposizione degli ospiti è può fare da sfondo a un aperitivo con gli amici o a una festa di compleanno, di laurea o per un anniversario.



Gli **ingredienti dei piatti** che troverete sulla vostra tavola provengono tutti dal territorio e rispettano le tradizioni locale, ma sempre con quel tocco in più, tra rivisitazioni e accostamenti originali, che li rendono unici.



Tra gli **antipasti**, potrete gustare salame nostrano, crostini con il lardo, formaggi di capra, insalata russa e giardiniera, muffin salati, verdure pastellate, fiori di sambuco e **fiori di salvia passati in pastella e fritti**. Tra i primi piatti spiccano i **risotti**, ma anche pasta corta fatta in casa con sughi di carne o di verdura, da far seguire da un ottimo arrosto. Non fatevi mancare un **dolce della tradizione**, semplice e buonissimo.



Infine, per smaltire il lauto pasto, organizzate una bella passeggiata nella natura del parco, da scoprire attraverso la rete di sentieri ben segnalati.



INFO

www.amicidellaratta.it

...scopri nella 2° pagina il secondo finalista, l'Agriturismo Biologico Barone Antonio Negri di Gaiano (SA)

Agriturismo Biologico Barone Antonio Negri (Gaiano, SA), paradiso verde

Spostandosi a Sud, a Gaiano (SA), troviamo l'**Agriturismo Biologico Barone Antonio Negri**, una tenuta familiare che si è trasformata in un'azienda agricola immersa in una natura incontaminata, un'azienda agrituristica biologica di grande eleganza dove l'ospite si sente a casa. Da qui si raggiungono alcuni tra i siti più belli della Campania: **Salerno e la Costiera Amalfitana**, Pompei e il Vesuvio, Napoli e Capri, Paestum e la Costa Cilentana, Caserta.



Il *green* è il colore e la filosofia di questa struttura, immersa in un immenso parco verde che garantisce relax e tranquillità. Al centro della tenuta c'è la casa colonica **La Corte**, attorno alla quale si estendono 12 ettari di terreno che ospitano un nocciolo biologico, antichi castagni e noci, vigne, un giardino e un orto.



Il **giardino** si articola su piani diversi, angoli e scorci in cui potersi stupire alla vista di piante e fiori, dalle

ortensie alle azalee, dalle margherite ai gerani, dagli iris ai gelsomini. Da non perdere l'area dedicata alle Rose antiche e lo stagno delle ninfee.



Dall'**orto** arrivano invece direttamente in tavola, a seconda della stagione, pomodori e zucchine, insalate e melanzane, peperoni e zucche, patate, cipolle, broccoli e piante aromatiche. Nel **noccioleto**, invece, si trovano circa 7000 piante di **nocciole tonde di Giffoni IGP**, tipica della Campania, con la quale si preparano piatti salti, come il risotto alla zucca, funghi e nocciole, oppure dolci come la **negrella**, una "caprese" alle nocciole, ma anche amaretti e croccante.



Nella **vigna**, invece, crescono le viti che danno un **vino rosso**, prodotto come una volta, per accompagnare i gustosi piatti, tra cui lasagne alle verdure, ravioli di ricotta, pat  di funghi e cinghiale e secondi di stagione.



La vera sorpresa   la **deliziosa piscina**, a disposizione degli ospiti che scelgono di pernottare. Attorno a essa si trova un grande barbecue dove si possono organizzare grigliate e feste. Da non perdere la **sauna finlandese**, con stufa a legno e doccia

scozzese per rilassarsi dopo un'escursione impegnativa o una gita fuori porta alla scoperta delle eccellenze del territorio.



Infine, per la gioia dei più piccoli, e non solo, la tenuta ospita **asinelli, caprette, galline, papere e conigli**, che si possono ammirare nei loro recinti o nelle casette di legno, con possibilità di conoscerli da vicino e dar loro da mangiare.



INFO

www.agrinegri.it