

ANTIPASTI

Gli antipasti dell'Agriturismo Fiore si basano a seconda del prodotto di stagione disponibile, ad esempio nel periodo invernale possiamo trovare sia la polenta che "pizz e foje" invece magari in estate troveremo i fiori di zucca in pastella e altre verdure dell'orto assenti nel periodo freddo.

Seguendo la periodicità delle materie prime logicamente, anche nello stesso periodo (invernale e/o estivo) si possono trovare differenze sostanziali anche a breve tempo.

Troviamo sempre i salumi, prosciutto, lonze e pancetta in quanto essi sono prodotti all'interno dell'azienda stessa e quindi derivati dalla macellazione dei propri suini.

Vi sono un infinità di antipasti che realizziamo ma, per potervi far "completare" il pranzo/cena di solito ne serviamo 5/6 tipologie.

Una cosa molto importante è chiedere.

Chiedendo qualche tipologia di antipasto, anche se magari è fuori stagione, cercheremo di accontentarvi fermo restando nella nostra "filosofia alimentare" e la disponibilità delle

PRIMI PIATTI: TIPOLOGIE DI PASTA

La pasta viene ancora fatto con il metodo tradizionale “fatta a mano ed in casa” e viene realizzata il giorno prima per servire “fresco”, un altro ingrediente importante nella realizzazione di una buona pasta sono le uova, esse sono prodotte, nel proprio allevamento, da galline allevate nell’aia che seguono i ritmi biologici del sole.

Ma “l’ingrediente segreto” è la manualità della Signora Concetta che compie tutto questo processo, mani che da oltre 50 anni trasformano semplici ingredienti (acqua farina e uova) in un piatto ricco di tradizione contadina e amore.

Di seguito riportiamo le diverse tipologie che realizziamo.

Pasta Lunga:

Chitarra

Tagliatelle

Rintrocilo

Pappardelle

Pasta Corta:

Gnocchi

Sagn a pezz

Sagnette

Maltagliati

Pasta con Ripieno:

Ravioli (con ricotta e spinaci o di carne)

Lasagna

*Cannelloni (con ricotta e spinaci o di carne)
o tacchino*

Piatti Invernali:

Polenta

Pizz e Foje

Brodo di gallina

Su anticipata richiesta, vendiamo anche la pasta fresca, pronta per essere cotta nelle proprie case.

PRIMI PIATTI: CONDIMENTI

Per rendere un piatto sfizioso e gustoso bisogna condirlo, di seguito riportiamo i diversi condimenti che possiamo servire però, un breve cennò voglio farlo e sottolineare la provenienza degli “ingredienti primari” che caratterizzano sia i condimenti bianchi che rossi ed essi sono l’olio di oliva e il sugo.

L’olio di oliva aziendale deriva da olive raccolte da piante che non subiscono, durante l’anno, nessun tipo di trattamento “artificiale”, vale a dire concimazione e/o trattamenti per evitare parassiti e ritardo/anticipazioni della raccolta e altro, l’unico trattamento che hanno le ns piante sono una saggia e oculata potatura oltre alle concimazione animale derivata sempre dal nostro allevamento.

Per quanto riguarda il sugo è prodotto da pomodori che vengono seguiti dalla loro semina al loro raccolto direttamente sui propri campi e dopo un attenta cernita del prodotto viene realizzato il suddetto sugo con metodi tradizionali.

Tali ingredienti principali rendono il condimento gustoso e riecheggiano tempi passati dove il mangiare era sinonimo di qualità.

Non mi dilungo più e vi mostro i vari condimenti che accompagneranno le nostre tipologie di pasta.

Logicamente, sarete consigliate nella scelta da noi dello staff dell’Agriturismo Fiore al fine di garantire l’abbinamento migliore.

Condimenti Rossi:

Ragù classico

(sugo con carne macinata di maiale e vitello)

Ragù all'abruzzese

(sugo con carne di agnello)

Ragù alla Papera

(sugo con carne di papera muta)

Ragù alla Selvaggina

(sugo con carne di selvaggina, solo se disponibile)

Ragù alla Contadina

(sugo con salsiccia, olive nere e funghi)

Ragù alla Venticina

(sugo con pezzi di ventricina)

Alla pecorara

(sugo con ricotta fresca di pecora con variante fatto con latte vaccino)

Sugo Semplice

(sugo con solo salsa di pomodoro e insaporito con cipolla, carote e basilico fresco)

Ragù Vegetariano

(sugo con salsa di pomodoro e verdure di vario genere tagliate a pezzi medio/grandi)

Condimenti Bianchi:

Funghi e Tartufo

(salsa con funghi e tartufo)

Noci e Tartufo

(salsa con noci e tartufo)

Asparagi e Zucchine

(salsa con asparagi selvatici e zucchine)

Vegetariano

(salsa con misto di verdure dell'orto)

Salsicce e Zucchine

(salsa con salsicce e zucchine)

Ragu' di Coniglio

(salsa con carne macinata dei ns conigli, trito di carote e sedano mischiato con formaggio)

Pancetta e Tartufo

(salsa con pezzi di pancetta e tartufo)

Anche qui, su anticipata richiesta, vendiamo sia l'olio che la ns salsa di pomodori in bottiglie.

SECONDI PIATTI

Come non parlare dei secondi piatti se non si menzionano la provenienza del loro ingrediente principale? La CARNE.

Ebbene esso proviene dal nostro allevamento che varia dagli animali di bassa corte a animali di consistenza maggiore, dai polli ruspanti ai conigli, dagli agnelli ai maiali e via dicendo.

Essi sono tenuti nel rispetto del vivere, cioè hanno sia confortevoli stalle, munite di abbeveratoi e quant'altro necessario, che un ampio recinto dove poter pascolare e crescere lontano dai loro predatori naturali e per permettere loro di aver un'esistenza alquanto gradevole.

Tali animali vengono sia macellati nel rispetto delle norme igieniche e sanitarie ma soprattutto senza far soffrire l'essere vivente agevolandolo nel miglior modo il suo trapasso.

La nutrizione degli animali varia da granaglie (orzo, grano, avena, mais tutto di propria produzione) che a fieno di erbe di prima scelta (quale Sulla, Erba Medica e altre erbe spontanee).

Un fattore molto importante è che ogni agriturismo, inteso come punto ristoro, dovrebbe avere l'allevamento in quanto la nostra "missione" è sia far riscoprire sapori di una volta sia far mangiare sano e genuino.

Quindi, quando state a pranzo o cena da noi, non esitate a chiedere una visita alle stalle, me medesimo o il Signor Antonio vi accompagnerà nella visita in modo da poter constatare con i propri occhi da dove deriva ciò che assaporate e gustate.

L'azienda su esplicita richiesta vende sia animali vivi (per allevamento e/o compagnia) che animali macellati e suddivisi in varie tipologie (bistecche, fettine, quarti di animale e/o altro).

Tipologie di secondi:

Arrosto Misto

(arrosto con 3 tipologie di carni/tagli da scegliere tra agnello, maiale, salsicce, pollo, vitello e capretto)

Arrosto Singolo

(arrosto con 1 tipologia di carni/tagli da scegliere tra agnello, maiale, salsicce, pollo, vitello e capretto)

Agnello alle noci

(agnello alle noci cotto al forno a legna con contorno di patate)

Agnello o Capretto al forno

(agnello o capretto cotto al forno a legna con contorno di patate)

Pollo o Coniglio al forno

(pollo o coniglio cotto al forno a legna con contorno di patate)

Rollè di Coniglio, Papera o Tacchino

(“polpettone” di coniglio, papera o tacchino cotto al forno a legna)

Coniglio o Capretto sotto al Coppo

(capretto o coniglio sotto al coppo accompagnate da patate cotte con lo stesso metodo)

Tagliata di Vitello

(tagliata e/o bistecca di vitello classica oppure ai funghi o rucola e parmigiano)

Maiale Porchettato

(pancetta di maiale arrotolata a lunga cottura al forno a legna)

Arrosticini

(arrosticini di ovino adulto)

Porchetta Abruzzese

(porchetta di maiale)

Straccetti di Pollo

(petto di pollo con rucola e parmigiano)

Selvaggina

(solo se disponibile)

Costine alla “Domenico”

(costine di maiale in salsa BBQ realizzata in casa)

Agnello o Pollo in Croce

(lenta cottura al fianco di un fuoco acceso, stile argentino)

Costato di Vitello

(costato di vitello cotto in unico pezzo e tagliato a vista al servizio)

Pancetta di Maiale al Miele

(pancetta di maiale arrosto con spennellati di miele al peperone dolce o piccante)

PIATTI ANTICHI DELLA TRADIZIONE LOCALE

NON SONO SEMPRE DISPONIBILI

Pizz e Foje con sardell e pepun

(circa sette tipi di verdure spontanee di campi con pizza di mais accompagnate con sarde e peperone dolce fritto)

Pizza scim con sardell e pepun

(pizza azzima con sarde e peperone fritti)

Polenta di mais con salsicce o spuntature di maiale

(polenta con farina del nostro mais accompagnate con sugo di salsicce o spuntature)

Polenta di cicerchia all' olio con peperone dolce fritto

(polenta con farina di cicerchia)

Torcinelli

(piatto antichissimo fatto con budella di agnello e varie spezie/erbe cotte al tegame)

Fegatino di Agnello (coratella)

(piatto antichissimo fatto con interiora di agnello ripassato al sugo con uova e alcune verdure)

Ciff e Ciaff

(pezzi di maiale, dalle punte del costato, guanciale e altro fritti)

Cuccett e Patan

(testa di agnello con patate cotto al forno)

Pollo a lu tijan

(pollo al tegame di coccio)

Piede e Orecchie di Maiale

(orecchie e piedi di maiale cotte al sugo)

Tagliolini con Brodo di Maiale

(tagliolini serviti con brodo sgrassato di maiale)

Allesso di Maiale

(ossa e carne di maiale lessata in acqua)

Gnocconi alla trescator

(con sugo e carne di oca)

Spaghetti alla Trappitara

(tipo aglio e olio ma fatto con olio nuovo di recente spremitura)

Sagn a pezz al sugo di gallo

(sagn a pezz con sugo di gallo adulto)

E qui, con questi piatti non mi sono voluto esprimere perché vi è una storia di tradizioni, luoghi e persone che non possono essere descritte con solo “due” parole.

Grazie per averci scelto per fare un tutto nel passato e nella genuinità dei ns prodotti.