



La Fattoria BIO

La Fattoria Agrituristica CALDESONI è una osasi ecologica di oltre 200 ettari, coltivati con metodo biologico certificato e concimandoli con il letame più prezioso che madre natura ci abbia dato ovvero quello bovino. Non usiamo sementi OGM, concimi chimici,

erbicidi, vermicidi, pesticidi, insetticidi e simili. Produciamo cereali, patate, foraggere, olio di oliva, castagne, noci, ciliege, susine, legna da ardere. Alleviamo allo stato brado vitelli da carne delle razze più pregiate Limousine, Angus, Charolais e cavalli da sella di razza Quarter Horse. In aggiunta, per i Clienti dell'Agriturismo, coltiviamo l'orto ed alleviamo polli, anatre, oche, tacchini, conigli e galline per le uova. Nella stagione autunnale, nell'ambito del programma della Fattoria Didattica, organizziamo per i ns Clienti gite di gruppo ai ns Castagneto da Frutto, dove gli Ospiti possono raccogliere liberamente e gratuitamente le castagne e portarsele a casa. Inoltre, essendo la ns un'area ecologica protetta, passeggiando per le ns colline è facile incontrare, oltre a cavalli e vitelli, caprioli, lepri, fagiani, istrichi, volpi, scoiattoli, ricci e simili.

La Cucina BIO

La cucina dell'Agriturismo beneficia in primo luogo dei prodotti BIO della Fattoria, a km 0, e quindi sempre freschi e genuini di stagione, a cominciare dalle uova per la prima colazione. Non si usano precotti e/o conservanti nè si riciclano gli avanzi.

Per tale ragione la cena viene servita a prenotazione la mattina per la sera mentre, nelle ricorrenze più importanti, in esclusiva per i ns Clienti, vengono proposti menù fissi cucinati nel ns antico forno a legna, al calore riflesso dal refrattario, come una volta.