Il Frutteto del Parco, una storia di frutta nata da un sogno Trentino

La ricetta: Tortei de patate della Val di Non

Adoro la frutta! Mi chiedo spesso perché non venga offerta come dovrebbe dalla ristorazione. La mela ad esempio è un frutto noto per la sua digeribilità. E’ nutriente, ha poche calorie, ed è una buona fonte di fibre. Io l’adoro a tal punto che ho adottato un melo!

Oggi vi racconterò una storia di frutta nata da un sogno Trentino realizzato in Brianza.

Tutto è iniziato quando, non molto tempo fa, percorrendo in auto una strada che non conoscevo, ho notato davanti a un cancello un carretto con l’indicazione di un frutteto, o meglio, del **Frutteto del Parco**.


@ Cinzia Tosini


@ Cinzia Tosini





Dall'esterno si vedeva una lunga strada sterrata con tanti alberi da frutta. Non potevo non entrare… E' iniziata così una storia di conoscenza e di amicizia con un gruppo di trentini che hanno realizzato un sogno di terra e di agricoltura nella bella Brianza.

Ma non solo, questa mia avventura mi ha portato ad **adottare un albero** di melo che seguirò fin d'ora durante la fioritura e la potatura, fino ad arrivare a Settembre, mese dedicato alla raccolta dei frutti.

Un modo per avvicinarsi all'agricoltura, per **conoscere il lavoro dei contadini**, per seguire le fasi della vita degli alberi sotto la guida di esperti che durante le visite spiegheranno l'evoluzione delle piante adottate. Adottare un albero significa regalarsi, con una quota annua di 25 euro, un contatto vero con la natura. Un consiglio che do ai genitori per **avvicinare le nuove generazioni alla terra** e per far si che la sentino propria.

Il Frutteto del Parco di Ceriano Laghetto, in provincia di Monza e Brianza, si estende per **80 ettari all'interno del**

Parco delle Groane. Un’azienda agricola nata dall’idea di un **gruppo di imprenditori di Trento** che il destino ha voluto portare in Brianza. Al suo interno si può trovare anche una **Bottega del circuito di Campagna Amica**, con prodotti locali dell’agricoltura e tipicità trentine.

Il primo degli ideatori del progetto che ho conosciuto è stato **Walter Cova**, un mobiliere appassionato di agricoltura che si divide tra la terra e il suo lavoro. Tanto l’impegno necessario per condurre la tenuta, ma come mi ha detto Walter – *lavorare la terra ti rigenera e col tempo ti ripaga con i suoi frutti* – un pensiero da me condiviso pienamente.



Domenica 6 Aprile insieme abbiamo festeggiato la **giornata dedicata alla fioritura**.

E’ stato bello vederli tutti uniti a ridere e scherzare,

semplicemente, come si faceva una volta in campagna. Una giornata dedicata alla natura e all'ecologia promossa dalla **Pro Loco e dall'amministrazione di Ceriano Laghetto**. Presenti rispettivamente il **Presidente Gianmario Longoni** e il **Sindaco Dante Cattaneo**.

Durante il tempo passato insieme si è parlato di agricoltura, di storia, e di tradizioni brianzole e trentine. A proposito di quest'ultime, ho avuto modo di assaggiare i '***Tortei de Patate della Val di Non*** ' preparati da **Stefano Conforti** e **Matteo D'Andrea** con la supervisione di **Alberto Cova**. Tre amici e cuochi per diletto e per passione.

Chi non conosce questo piatto tipico della tradizione trentina può leggere qui di seguito la ricetta che mi sono fatta dare dai miei cuochi chiacchieroni (non pensavo che i trentini parlassero così tanto… persino più di me).



Il Frutteto del Parco











Tortei de patate della Val di Non

Ingredienti per 4 persone:

– 1 chilo di patate a pasta bianca
– 100 gr di farina bianca
– Sale q.b.
– Olio di arachide per friggere

Preparazione:

- Sbucciare le patate e grattugiarle a grana grossa.
- Unire la farina e il sale, quindi impastare col cucchiaio dello ‘zio Paolo’ (un cucchiaio abbondante, loro lo chiamano così).
- Friggere fino a doratura.
- Quindi stendere su una carta assorbente, e servire con affettati e formaggi tipici trentini.

Per quanto riguarda il vino, mi hanno consigliato di abbinare un buon Teroldego, e se volete, per il dopo cena, una buonissima grappa aromatizzata all’Asperula, un’erba officinale che si trova nei boschi.

Come dico sempre le ‘Persone’ sono la chiave di tutto, salute, e arrivederci al Frutteto del Parco!



Frutteto del Parco – Via del Laghetto 56 – Ceriano Laghetto (MB)

www.frutteto.biz – E mail: info@frutteto.biz