

Degustazioni di prodotti tipici a Corte Carezzabella ...una sosta per conoscere e gustare!

Una degustazione a Corte Carezzabella è l'occasione per una sosta alla scoperta di una storica azienda agricola dei primi del Novecento.

Oltre alla coltivazione di frutta e ortaggi stagionali su una superficie di circa 60 ettari, comprensivi di una serra fotovoltaica in fase di sperimentazione per la coltivazione di frutti di bosco, l'azienda ha sviluppato la propria vocazione all'ospitalità attraverso l'attività agrituristica, che occupa parte degli storici caseggiati.

La degustazione, a seconda delle circostanze atmosferiche, verrà preparata nelle sale dell'agriturismo oppure negli ambienti esterni, tra l'ampio portico e l'estesa corte agricola dei primi anni del '900 lastricata in trachite dei Colli Euganei e circondata da porticati ad arco.

La degustazione potrà essere organizzata in **modalità di aperitivo, merenda o pranzo veloce**.

I prodotti in assaggio fanno parte della *Dispensa di Carezzabella*, selezione di prodotti aziendali e del territorio polesano, disponibili poi alla vendita.

Prima della degustazione i proprietari saranno lieti di farvi visitare la campagna alla scoperta delle colture stagionali in atto, le zone di lavorazione, i vecchi attrezzi recuperati in azienda, la filiera produttiva e di trasformazione dei prodotti.



Degustazioni di prodotti tipici a Corte Carezzabella esempio menù degustazione:

- ❖ degustazione di formaggi locali del Caseificio Morandi di Borgoforte (ricotta, caciotte e pecorini di diversa stagionatura) con confetture extra di frutta e miele biologico della *Dispensa di Carezzabella*
- ❖ Spiedini di pere, caciotta e miele della *Dispensa di Carezzabella*
- ❖ Salumi nostrani con quadrotti di pinza fatta in casa e pane biscotto di Loreo
- ❖ Zucchine marinate
- ❖ Sformatini di verdure di stagione
- ❖ Insalatina primaverile di farro
- ❖ Frutta fresca di stagione al naturale o in sorbetto
- ❖ Gelato artigianale con frutta e verdura di produzione propria; in collaborazione con la gelateria Godot di Rovigo
- ❖ Torte casalinghe con farine biologiche, confetture della *Dispensa di Carezzabella* e frutta di stagione
- ❖ Da marzo a metà maggio è possibile richiedere un buffet tematico a basa di asparagi bianchi di produzione propria

in abbinamento alle pietanze: vino della casa Temetum, Rosso, Bianco e Rosè del Veneto I.G.T. della *Dispensa di Carezzabella*

*Per ogni specifica esigenza saremo lieti di formulare la nostra migliore proposta.
Prezzo a partire da €12,00*