

Made Rural: Assapora il Territorio, un tappo e un piatto alla volta!



“Gli Artigiani del Territorio”

Lo chef utilizza tecniche di preparazione per esaltare i gusti del territorio e preservare le materie prime, conferendo al piatto contrasti di struttura. Anche noi di Made Rural cerchiamo di dare al nostro menù di variare ogni mese, proponendo “piatti” legati al territorio con possibilità di visitare, conoscere e degustare e, con “un menù assolutamente libero”.

Come una buona cucina si basa sulla qualità della materia e sulla necessità di capire la relazione e la potenzialità degli ingredienti... partendo principalmente dalla terra, anche noi seguiamo lo stesso principio, ricercare aziende e di conseguenza prodotti eccellenti.

Io e il mio amico Mauro Mazzeri, proseguiamo il nostro percorso: “**Gli Artigiani del Territorio**” presentando anche questo mese quattro eccellenze, incominciando con:



Il Raboso Piave di Cecchetto, lo definiamo un vino autentico **“Tosto”**.

Potremmo paragonarlo al Mustang, una razza di cavalli difficile da domare ! Il Raboso Piave, “cavallo di razza difficile da domare”, dimostra il suo carattere già in vigneto avendo un ciclo vegetativo molto lungo, germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolta. Questo lo rende un vitigno unico, fra i più tipici della DOC Piave, quasi estremo e, forse per questo lasciato in disparte, perché intimorisce per la sua natura forte e rabbiosa. Per svelare il meglio di sé richiede tempi lunghi, pazienza e una certa dose di coraggio.

Il Raboso del Piave, che ha scritto la sua storia nel nostro territorio, è tutto questo e molto di più: acidità, tannino e longevità lo rendono un vino “slegato” dalle mode, ma in grado di farsi riconoscere e apprezzare da un consumatore attento. **Fantastico da abbinare con piatti saporiti.**



Stiamo parlando di un fiore nel cuore del massiccio del Grappa. Lo definiamo **“Primavera”**... e ti apri come fiore che sboccia. Perché **la Primavera è una stagione piena di aspettative, per tutti, simboleggia l'inizio o il ritorno ad una nuova vita.**

Il primo giorno di primavera è una cosa, e il secondo giorno di primavera è un'altra. La differenza tra loro a volte è grande come il piacere di un formaggio: IL MORLACCO

Cosa fa di un'enogastronomia un luogo di eccellenza? La cultura del proprio lavoro, la competenza, l'affabilità con la propria clientela e la selezione dei migliori prodotti. Questo formaggio tradizionale, storicamente prodotto con latte di **mucche Burline circa 300 capi**, una razza tipica veneta che un tempo rischiava di scomparire, è da qualche anno tutelato come **presidio Slow Food**, a tutela dei 18 malgari che producono solo stagionalmente in montagna, tra i 1200 e i 1500 metri. Questa riscoperta, ha portato ad un'espansione a valle della produzione. Qui i caseifici hanno razionalizzato il metodo produttivo, mantenendo però tradizione e sapore di questo secolare formaggio veneto.

Stagionalità: Il periodo di produzione va da giugno a settembre, con latte di animali tenuti al pascolo. Può essere consumato fresco, dopo 15 giorni dalla lavorazione, ma può essere anche stagionato fino a tre mesi. Il Morlacco si produce ancora lavorato in alpeggio con il latte scremato

per affioramento della mungitura serale al quale si aggiunge quello intero munto il mattino. Le operazioni successive sono le medesime di secoli fa: si scalda fino a 38, 42°C e si coagula con caglio liquido di vitello. La cagliata è rotta in grani grandi come una noce. Dopo un breve riposo si trasferisce in ceste di vimini a spurgare il siero. Le forme si salano più volte al giorno per 12 giorni rivoltandole accuratamente a ogni salagione. È posto in vendita a 15 giorni dalla produzione, ma può essere consumato fino a tre mesi.

Azienda Agricola LaRifra – Vino bianco Lugana

Qualsiasi sciocco può fare qualcosa di complesso; ci vuole un genio per fare qualcosa di semplice.

(Pete Seeger)

Oscar Wilde diceva: ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio!

Impari che la felicità è fatta di emozioni in punta di piedi, di piccole esplosioni che in sordina allargano il cuore e impari che un campo di girasoli sa illuminarti il volto, che il profumo della primavera ti sveglia dall'inverno. **Impari quanto sia bella e grandiosa la semplicità». Mani di contadini, pensieri d'avanguardia.**

La potremmo proprio definire così, questa realtà vinicola. È stata una piacevole sorpresa, infatti l'intento dell'azienda **La RIFRA** è quello di promuovere e sviluppare la produzione dei vini della zona, e di rispettare l'ambiente naturale, evitando l'utilizzo di pratiche agricole e di sostanze a forte impatto verso il territorio e rispettando il paesaggio e le sue caratteristiche. La località in cui l'azienda si trova, si estende lungo il confine tra Lombardia e Veneto, sulle colline a ridosso del Lago di Garda.

Q.B. Acquavite d'uva – Bonaventura Maschio

Nutrirsi è una necessità, degustare è una piacevole arte.....Il risultato ? Uno spettacolo per le vostre e nostre papille gustative!

È una prelibatezza Made in Veneto e, la potremmo associare alla tecnica di una pennellata di un pittore, che non dipinge le cose, ma dipinge solo le differenze tra le cose. Non improvvisata, se non quasi abbozzata e, lo fa per cogliere l'attimo che fugge o quel dettaglio che forse siamo incapaci di sentire. In realtà, è nella spontaneità della sua mano alberga la consapevolezza, quella maestria che fa di questo prodotto morbido e dalle sensazioni ben definite e facile da apprezzarne il gusto, **Q.B Acquavite d'uva, distillato d'uva con sentori molto raffinati.**

Tempo di novità: Per dare un gusto unico abbiamo aggiunto alle uve in fermentazione il sale dolce di Cervia. Siete curiosi di provarlo?



Fonte: maderural.com