

Corte Manzini: piatti dalla tradizione

L'agriturismo di Settecani nasce attorno alla cantina vinicola e a una ricerca sulla cucina più tipica *di Marco Pederzoli*



CASTELVETRO. A Settecani di Castelvetro, a poco più di un quarto d'ora da Modena, si trova un agriturismo dove, durante il fine settimana, è possibile degustare alcune prelibatezze della migliore tradizione gastronomica modenese, unite a un vino che già da diversi anni ha ottenuto premi e riconoscimenti dalle migliori critica italiana e internazionale.

leggi anche:

Otto camere per chi vuole riposare

L'agriturismo Corte Manzini offre anche 8 camere al piano superiore, aperte tutto l'anno, per chi volesse trascorrere qualche periodo in pieno relax nel mezzo della campagna castelvetrese. Del resto,...

Si tratta dell'Agriturismo Corte Manzini, aperto nel gennaio 2001 e in grado di ospitare un'ottantina di coperti. Questo locale è anche un esempio di concordia parentale: a portare avanti l'agriturismo sono infatti i fratelli Maurizio e Marika Manzini, assieme alla cugina Milena.

leggi anche:

Gnocco fritto, tagliata di manzo e per chiudere un cheese cake

Al venerdì e al sabato sera, l'Agriturismo Corte Manzini non manca mai di offrire ai propri clienti i richiestissimi tortelloni burro e salvia, accompagnati a un'altra specialità della casa: le...

Ma nell'azienda agrituristica lavorano anche papà Ludovico e gli zii Ruggero, Giordano e Maura, mentre in cantina ci pensano i fratelli Stefano ed Enrico. Del resto, il lavoro non manca: fuori dall'agriturismo, ci sono 50 ettari di terreno da coltivare, di cui 15 sono vitati per produrre il pluripremiato Lambrusco e, in misura minore, anche Trebbiano. Il resto del terreno è destinato alla frutticoltura (ciliegie, duroni, prugne, albicocche, mele, pere, etc.) e agli ortaggi.

leggi anche:

Tortelloni di ricotta burro e salvia

Il piatto che più rappresenta Corte Manzini sono i tradizionali tortelloni alla ricotta. Per preparare tortelli burro e salvia per 4 persone secondo la ricetta dell'agriturismo Corte Manzini,...

Questa premessa sull'attività extra - ristorazione è necessaria per fare ben comprendere come un'alta percentuale (ben oltre i minimi di legge) delle materie prime che si trovano nei piatti proposti dall'agriturismo provengano proprio dalla produzione aziendale. Il resto delle materie prime, è un omaggio alle eccellenze emiliano romagnole: carni e formaggi locali, olio extravergine di oliva di Brisighella, Parmigiano Reggiano sempre almeno di 24 mesi. Ulteriore finezza: il prezioso aceto balsamico tradizionale utilizzato per condire alcuni piatti proviene dall'acetaia di famiglia, alimentata con Trebbiano prodotto in loco.