

GLI AMBASSADOR DEL CAMPOSAMPIERESE



**PRODOTTI DI GUSTO
E VALORE**



INDICE

BENVENUTI NEL CAMPOSAMPIERESE	3
IL TERRITORIO	4
GREEN TOUR VERDE IN MOVIMENTO	7
I PRODOTTI AMBASSADOR	8
I PRODUTTORI:	
AGRIBIRRIFICIO FRIA	9
BARDUCA BIO	12
BIOESSENZA	15
MAPPA	17
VADEMECUM / COSA VEDERE	20
CA' DE MEMI	23
RIO STORTO	27
SALSA TOLOMEI	30
CASEIFICIO FRANCESCHI	33

CON IL SOSTEGNO DI:



PATROCINIO:



Gentile Ospite,
queste pagine sono un invito a esplorare il Camposampierese.

Gli spunti che vi leggerai sono suggestioni accuratamente selezionate da chi vive e respira quotidianamente questa terra.

Abbiamo creato questa **guida** per offrirti la conoscenza necessaria per organizzare la tua visita e per accompagnarti oltre le attrazioni ovvie.

Ci auguriamo che questa brochure ti ispiri a vivere appieno la bellezza e l'autenticità del Camposampierese.

BENVENUTI NEL CAMPOSAMPIERESE

Immergiti nel cuore autentico del **Camposampierese**, un territorio rurale strategicamente posizionato nell'**Alta Padovana**.

La sua posizione baricentrica rispetto alle grandi città d'arte del Veneto rende quest'area il punto di partenza ideale per esplorare una combinazione di ambienti naturali e luoghi storico-artistico-culturali.

Dalle sontuose **Ville Venete** all'antica **Centuriazione Romana**, dai suggestivi **panorami naturali** alle **prelibatezze enogastronomiche**, il Camposampierese offre un'esperienza completa e autentica, arricchita dalla presenza di importanti vie di cammino e ciclovie, come la **Treviso-Ostiglia**.



Dal turista business al turista a ritmo lento: **ogni Ospite qui è il benvenuto!**

VENEZIA
42 Km

TREVISO
32 Km

PADOVA
25 Km

VICENZA
40 Km



Il nuovo **Marchio d'Area**, con i suoi colori e le sue forme, rappresenta la carta d'identità territoriale. Ereditando l'antica esperienza della Centuriazione Romana, il Camposampierese si distingue oggi per la sua dinamicità e operosità. I fiumi di risorgiva, risorsa vitale per l'agricoltura e le antiche vie di cammino, sono solo una delle caratteristiche di questo territorio generoso.

Le testimonianze medievali e la presenza di Sant'Antonio sono palpabili e concretamente visibili, arricchendo il patrimonio culturale locale.

Il volto nobile del Camposampierese si esprime attraverso sontuosi palazzi nobili, mentre i campi si trasformano stagione dopo stagione, dipingendo la terra con le sfumature del grano dorato e del verde lucente del radicchio.

IL GENIUS LOCI: LA CENTURIAZIONE ROMANA

Possiamo probabilmente considerare la Centuriazione Romana un vero e proprio **eco-monumento diffuso**, che caratterizza il territorio in modo esclusivo.

Si tratta di un processo di bonifica e ripartizione terriera avviato nella seconda metà del primo secolo a.C. per sviluppare la vocazione agricola locale.



Questa suddivisione è ancora oggi ben visibile nella rete viaria e nel paesaggio circostante.

Le testimonianze del periodo romano sono raccolte nel **Museo della Centuriazione Romana di Borgoricco**, grandioso complesso che ha sede nel Centro Culturale che porta il nome del suo progettista, l'architetto Aldo Rossi.

Se da un lato il Museo è una preziosa risorsa storico-culturale, dall'altro l'esperienza della centuriazione si configura come un'ispirazione continua, che nutre il territorio e la comunità con l'intraprendenza e la determinazione ereditate dall'antichità romana.



IL TURISMO LENTO. I CAMMINI E IL CICLOTURISMO.

Il turismo lento, caratterizzato dal desiderio di riscoprire sè stessi, trova nel Camposampierese il luogo ideale per esprimere la sua essenza. Due importanti cammini a carattere nazionale attraversano questo territorio: la Romea Strata e il Cammino di Sant' Antonio. A completare l'offerta per gli amanti del turismo sostenibile, spicca la ciclovía Treviso-Ostiglia, una rete ciclabile che domina il paesaggio con la sua direttrice Est-Ovest.

Lungo il percorso della **Romea Strata**, antica via percorsa dai pellegrini che partendo dall'Europa centro orientale affrontavano il cammino verso Roma, sorge l'Oratorio di San Massimo a Borghetto, una piccola chiesa campestre che si trova sulla fascia delle risorgive. Questo ambiente, dai confini aperti, arricchisce il cammino con la sua storia e la sua aura spirituale. Il Camposampierese è indissolubilmente legato alla storia di Sant'Antonio, il Santo più venerato della Cristianità, che trascorse gli ultimi giorni della sua vita a Camposampiero. La città accoglie due Santuari che custodiscono la memoria di questo amato Frate. Da qui si snoda l'Ultimo Cammino, un percorso di circa 25 km che lega i Santuari di Camposampiero a quello dell'Arcella e alla Basilica del Santo. I pellegrini possono ottenere la credenziale del Percorso presso le varie tappe: il **Cammino di Sant'Antonio** prosegue infatti fino a La Verna (AR) per un totale di 431 km.

A quanti prediligono la bicicletta, la rete ciclabile sa soddisfare ogni tipologia di gamba! La **Ciclovía Treviso-Ostiglia** offre un percorso sicuro e attrezzato con servizi dedicati al cicloturismo, quali noleggio bici, punti ristoro, strutture ricettive e aree di sosta. La pista ciclo-pedonale, che di recente è salita sul podio delle più belle ciclovie d'Italia, ricalca il tracciato di una ex ferrovia e si presenta come un percorso rettilineo, prevalentemente asfaltato, ombreggiato e su sedime proprio. È la via ideale per una piena accessibilità.

A piedi o in bici, il **percorso Tergola** e la **via delle Risorgive** completano l'offerta del turismo sostenibile. Tra i punti di interesse, Tergolandia saprà stupire per la spiritualità della Chiesetta del Panigale in località Bronzola di Campodarsego e per la presenza del parco artistico-naturalistico che si snoda lungo le sponde dell'omonimo fiume sinuoso.

VILLE VENETE TRA SVAGO E LAVORO



Il territorio è un mosaico di Ville Venete e residenze che donano al Camposampierese un volto gentile e nobile.

Rappresentando la testimonianza principale della lunga dominazione della Serenissima Repubblica sul comprensorio, le Ville Venete sono vere e proprie fabbriche del loro tempo.

Offrono ampi giardini e parchi arricchiti da interessanti specie botaniche e alberi secolari; gli interni affrescati completano l'esperienza di visita. Tra le numerose ville presenti, spiccano **Villa Cornaro**, residenza progettata da Andrea Palladio, icona di raffinatezza riconosciuta e inserita nell'elenco del Patrimonio UNESCO; **Ca' Marcello**, ancora oggi dimora della nobile famiglia di patrizi veneti che l'ha costruita; **Villa Baglioni**,

celebre per gli affreschi del giovane Giambattista Tiepolo; **Villa Ruzzini**, ammirevole per il ciclo pittorico del piano nobile; **Villa Wollemborg**, apprezzata per la sua storia e per il suo bel giardino all'inglese.

UN TERRITORIO MODERNO E INNOVATIVO

Il Camposampierese non è solo un territorio ma una **comunità solidale** che condivide **servizi e strutture**: un distretto dinamico che si compone di dieci Comuni: Borgoricco, Campodarsego, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, San Giorgio delle Pertiche, Santa Giustina in Colle, Villa del Conte, Villanova di Camposampiero.



Qui, le radici profonde della Centuriazione Romana continuano a esprimere operosità e capacità di creare cose **belle, ben fatte e utili alla comunità**. L'intraprendenza del passato si esprime anche attraverso la **funzionalità**: elemento di derivazione medievale e rinascimentale è reinterpretato in architettura contemporanea da Aldo Rossi (Borgoricco) e Quirino De Giorgio (San Giorgio delle Pertiche e Santa Giustina in Colle).

L'Alta Padovana esprime da sempre la capacità collaborativa per uno sviluppo sostenibile e una crescita armoniosa.



GREEN TOUR - VERDE IN MOVIMENTO

Green Tour - Verde in Movimento rappresenta un progetto strategico della Regione del Veneto, mirato a promuovere la **salute** e il **benessere psicofisico** dei cittadini attraverso la scoperta del territorio mediante una mobilità lenta. Questa iniziativa non solo favorisce la crescita di un'economia sostenibile attraverso la valorizzazione del territorio, ma funge anche da mezzo di coesione sociale, promuovendo stili di vita salutari in sintonia con i valori fondamentali del progetto.

Con una rete estesa di oltre 600 km di piste ciclopedonali, la Regione del Veneto veicola un messaggio significativo di promozione della salute: il benessere dei cittadini parte dalla diffusione di una **cultura del movimento** e di una **sana alimentazione**, contribuendo così alla lotta e prevenzione delle principali malattie cronic-degenerative.

Green Tour è dunque un progetto di **palestra a cielo aperto** che insiste su sei province (Treviso, Padova, Vicenza, Verona, Rovigo, Venezia) e attraversa più di 80 comuni del Veneto. L'anello turistico è in continua evoluzione, i percorsi dettagliati e geolocalizzati sono consultabili nel sito web www.greentourverdeinmovimento.com



I PRODOTTI AMBASSADOR

Recentemente la Federazione dei Comuni del Camposampierese ha avviato un profondo ripensamento del proprio Marchio d'Area che ha portato a una **rigenerazione dei valori** e dei **prodotti turistici**.

Questa iniziativa ha dato vita alla progettualità legata ai **prodotti Ambassador**, autentici testimoni dell'attaccamento alla terra, della ricerca di ricette genuine, dell'attenzione alla filiera corta e dell'amore per la trasformazione di ingredienti semplici in ricette dal sapore genuino. I prodotti Ambassador sono l'espressione autentica del territorio del Camposampierese, selezionati con rigore scientifico, certificazioni aziendali e attenzione alla sostenibilità. Essi mettono in risalto, quando possibile, la storicità del mondo rurale e contadino, contribuendo al recupero delle tradizioni produttive locali.

La Commissione ha individuato sette produttori distribuiti tra i Comuni del Camposampierese, con un totale di 35 prodotti. Tra di essi, spiccano prodotti freschi come latticini, insaccati e prodotti di quarta gamma, ingredienti attenti alla biodiversità come farina di mais cinquantino e farro, e prodotti trasformati quali marmellate, paste, biscotti, friabili e birre. I prodotti Ambassador sono facilmente riconoscibili grazie al loro distintivo Marchio.

Le pagine seguenti narrano le storie delle aziende e dei prodotti selezionati, ma vanno oltre: le ricette proposte abbinano questi prodotti a ingredienti sostenibili, poiché gli Ambassador privilegiano la qualità, raccontano il territorio e promuovono il piacere della vita in salute.



AGRIBIRRIFICIO FRIA



AgriBirrificio FRIA di Gabriele Ferro
Via Guizze Alte, 94/G - 35010 Loreggia PD



+39 320 9278320 Gabriele
info@birrafria.it - www.birrafria.it

L'AgriBirrificio Fria nasce da un'idea: produrre birre dove il territorio sia al centro del progetto. Per questo l'azienda agricola coltiva le proprie materie prime, dall'orzo alle spezie e produce birre speciali in linea con la stagionalità delle spezie coltivate. L'impegno è quello di produrre birre agricole del territorio, sfruttando le opportunità che la terra mette a disposizione. Le spezie vengono coltivate e trasformate in azienda per la produzione di birre speciali e sono proposte in versione limitata durante le stagioni ove la spezia è pronta per essere utilizzata. L'AgriBirrificio Fria, coltiva l'orzo distico nei terreni dell'azienda ed è socio del Maltificio COBI specializzato nella maltazione di cereali italiani per birra, per un'autentica tracciabilità del prodotto, garantendo malti italiani per le birre proposte. Il luppolo viene accuratamente scelto nei dettami degli stili realizzati con un progetto di collaborazione con dei produttori locali e un piccolo luppolito che verrà realizzato presso l'azienda e ne andrà ad integrare la percentuale di materie prime a km zero per la produzione della birra.

Gabriele Ferro, Architetto laureato allo IUAV di Venezia in architettura del Paesaggio, dopo anni di viaggi in Europa ed Australia, dove arricchisce il bagaglio culturale del made in Italy all'estero, decide che è tempo di tornare in Italia. Si avvicina al mondo delle birre con un'idea in mente: brassare birre locali, che nascano dalle materie prime che ci può dare la terra. Da quel momento iniziano anni di studio e ricerca, inizia a produrre birre in casa con una costante ricerca della materia prima a km 0. Fonda l'Azienda Agricola dove coltiva l'orzo, spezie e aromi. A quel punto apre l'AgriBirrificio, certificato con oltre il 70% di materia prima di propria produzione. La strada verso la prima birra 100% locale, dal seme alla birra, è in fermento.



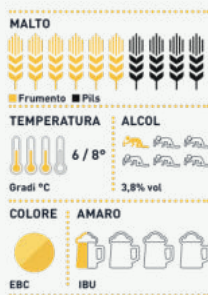
AGRIBIRRIFICIO FRIA



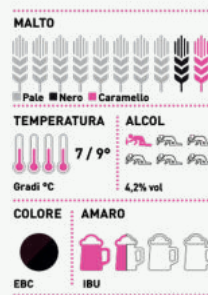
I PRODOTTI DELL'AGRIBIRRIFICIO FRIA



La Berta è la GOOZE semiacida beverina e rinfrescante dell'estate, realizzata con bergamotto e luppolo citrico per darne freschezza e con sale integrale di Sicilia.



La Mora è la birra dal gusto dolce/amaro e dallo stile STOUT: il colore castano scuro è dettato dal malto d'orzo nero in abbinamento alle more coltivate dall'Agriturismo Dal Moro.



La PILS, una birra bionda a bassa fermentazione (10° circa) con tempi e tecniche più complessi rispetto alle alte fermentazioni (20° circa). Una birra beverina dal colore dorato che utilizza luppoli nobili come il Saaz, delicati e non invasivi, da un basso tasso alcolico come richiede lo stile.



La massima espressione del luppolo con lo stile IPA, stile nato da delle note esigenze di lunga conservazione e per questo il luppolo (conservante naturale) dev'essere il chiaro protagonista, in questo caso vengono utilizzati luppoli di origine americana. La birra presenta un aroma fruttato ed un amaro importante ma non troppo per garantire una birra dissetante.



La STRONG ALE di chiare origini inglesi, è una birra dal corpo complesso, dove i malti d'orzo impiegati sono i veri protagonisti lasciando il compito al palato di riconoscerne le sfumature. Il bitter ed il tasso alcolico sostenuto vanno ad esaltarne le caratteristiche dello stile.



LA RICETTA CON LA BIRRA



POLLO AL FORNO CON LA BIRRA



GLI INGREDIENTI

- 800 g di pollo a pezzi
- 400 ml di birra bionda Tòny
- 2 spicchi d'aglio
- rosmarino
- timo fresco
- farina
- olio extravergine di oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe nero



PREPARAZIONE

La prima operazione da compiere, quando preparate il pollo al forno con la birra, è quella di lavare i pezzi di pollo e asciugarli. Trasferiteli quindi in un contenitore di vetro insieme alla birra, all'aglio tagliato a metà, qualche grano di pepe nero pestato, timo e rosmarino. Lasciate marinare, coprendo il contenitore con pellicola alimentare, per almeno 1 ora in frigorifero. Trascorso questo tempo scolateli bene dalla marinata (che terrete da parte) e infarinateli.

Fate rosolare i pezzi di pollo in una casseruola dove avrete fatto scaldare 2 cucchiaini d'olio e il burro. Girateli spesso in modo che risultino dorati in maniera uniforme, quindi aggiustate di sale e trasferiteli in una pirofila. Aggiungete la marinata tenuta da parte, con le erbe aromatiche e l'aglio. Passate in forno, già caldo a 200°, e fate cuocere per 40-50 minuti, compatibilmente con le dimensioni dei pezzi di carne.

Al termine della cottura, trasferite nei piatti da portata e servite subito il pollo al forno con la birra.

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA

50 MINUTI

TEMPO DI MARINATURA

1 ORA

LUOGO DI RIPOSO

IN FRIGORIFERO

PORZIONI

PER 4 PERSONE



AZ. AGRICOLA BARDUCA



Fancesco Barduca Srl
Via Piovega, 41/C - 35010 Borgoricco PD



+39 049 9338070
info@barduca.it - www.barduca.it



Nasce nel 1977 l'azienda agricola, a conduzione familiare, dalla vocazione di **Francesco Barduca** che già dall'anno successivo inizia a commercializzare i vari tipi di ortaggi di sua produzione. L'azienda agricola produce ortaggi da destinare al mercato della IV gamma e della I gamma. Si estende su sei ettari di serre e su 50 ettari di pieno campo coltivati interamente ad agricoltura biologica. Adotta esclusivamente mezzi meccanici per la rimozione delle malerbe, favorisce la lotta biologica e distribuisce prodotti di origine biologica per combattere le patologie. Programma la rotazione quadriennale delle colture e cura con attenzione concimazioni e lavorazioni del terreno per incrementare la sostanza organica e preservare la fertilità del suolo. Crede in un'agricoltura intelligente e rispettosa della terra dove l'uomo collabora con la natura per produrre il cibo per tutti.

In uno stabilimento agroindustriale diverse linee di lavaggio e confezionamento preparano insalate pronte al consumo con elevati standard di qualità grazie alle numerose certificazioni e ai periodici controlli analitici. Tiene monitorata l'impronta ecologica e ha ridotto il peso dell'imballaggio in plastica del 20%. L'imballaggio secondario è di legno o cartone. Sperimenta continuamente soluzioni nuove per lavorare meglio e con meno sprechi curando un prodotto che dal campo arriva alla tavola del consumatore che risparmia tempo e guadagna salute.

L'obiettivo di Francesco Barduca: *"sono partito con un pugno di Terra" afferma "ma ad oggi coltivo circa 50 ettari di terreno tutti a biologico. Questo progetto parla di origine, tracciabilità, storia e cultura del luogo che gli dà vita perché voglio riuscire ad affidare alle nuove generazioni la terra fertile che mi hanno consegnato i miei genitori e non una terra resa sterile e stressata dai troppi interventi."*



I PRODOTTI DELL'AZ. AGRICOLA BARDUCA



GRAN MIX BIO - INSALATINE DALL'AGRO CENTURIATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Gli ingredienti di questo gustoso mix sono storicamente conosciuti e coltivati fin dall'epoca Romana, che nel territorio del Camposampierese ha lasciato il segno distintivo dell'Agro Centuriato del I sec. a.C. Come scrive Marziale (Xen, XIII, 14) l'insalata veniva consumata a inizio o a fine pasto a quell'epoca. È plausibile perciò che una misticanza simile sia nei piatti di questo territorio da almeno 2000 anni. Ecco gli ingredienti nel dettaglio:



LATTUGA

Plinio il Vecchio ne descrive le varietà, i tempi di semina e le proprietà benefiche. È proprio lo storico romano che racconta il famoso aneddoto su Ottaviano Augusto, il quale era ammalato a causa di una grave infezione al fegato e non riusciva a stare meglio. Quando il medico Antonio Musa gli prescrisse di mangiare molta lattuga, l'Imperatore finalmente guarì e donò al medico una statua, un prezioso anello d'oro e il rango di cavaliere. (Plinio Il Vecchio, Naturalis Historia, XIX, 38,125). Barduca a Borgoricco lo coltiva nella varietà "bionda" cioè verde chiaro, e rossa.



VALERIANA

Il nome potrebbe derivare dal latino valere, ossia star bene, in riferimento ai suoi effetti calmanti. Dioscoride la raccomandava come diuretico e antidoto contro i veleni, Plinio la considerava un analgesico, mentre Galeno la prescriveva come decongestionante.



RUCOLA

È ancora Plinio che la cita tra le piante dell'orto, con il nome di eruca, raccontando la sua rapidità di nascere dopo appena 2 giorni dalla semina (Plinio il Vecchio, XIX, 35,117). A Borgoricco viene coltivata da inizio primavera ad autunno inoltrato.



RADICCHIO

La specie spontanea denominata Cichorium Intybus è diffusa in tutta l'Eurasia fin dalla notte dei tempi, conosciuta come cicoria selvatica e con innumerevoli varianti di nomi, citata per la prima volta nel Papiro di Ebers (circa 1550 a.C.). Numerosi sono i riferimenti in epoca romana. Ma per conoscere il radicchio come lo intendiamo oggi, bisogna passare attraverso le numerose miglie di varietà che in Veneto si sono attuate nel corso dei secoli, fino ad arrivare al 1800 quando un botanico belga portò nei nostri territori la tecnica dell'imbianchimento. Oggi esistono numerose varietà di Radicchio: la coltivazione di Barduca è in pieno campo nella tipologia del Tondo Rosso, del Variegato Bianco e dello Spadone di Treviso; quest'ultimo può fregiarsi del marchio IGP in quanto il suo areale arriva anche nel Comune di Borgoricco.

LA RICETTA



INSALATONA FORMAGGIO PERA E NOCI



GLI INGREDIENTI

- 80 g di insalata gran mix (lattughino, rucola, valeriana e radicchio rosso)
- 1 pera a pezzetti
- 100 g di formaggio Emmenthal a dadini
- Gherigli di noci q.b.
- 20 g di semi di zucca
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale fino q.b.

PREPARAZIONE

In una ciotola capiente uniamo l'insalata, la pera tagliata a pezzetti, l'emmental a dadini, qualche gheriglio di noce spezzato e i semi di zucca. Condiamo con sale a piacere, olio e mescoliamo. L'insalatona formaggio pera e noci è pronta per essere portata in tavola.

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MINUTI

PORZIONI

PER 4 PERSONE



BIOESSENZA AZIENDA AGRICOLA



Bioessenza Az. Agricola di Angelo Giacomazzo
Via Bosco San Giorgio, 28/B – 35010 Arsego PD



+39 377 0974167



aziendaagricolabioessenza@gmail.com

FB: BioEssenzaAziendaAgricola



BioEssenza azienda Agricola è un'azienda Certificata Biologica a conduzione familiare nata nel 2016 per coltivare la propria passione per le erbe aromatiche. Nel 2018 l'azienda ha introdotto nuovi progetti, tra cui un impianto di melograno e la commercializzazione diretta dei propri prodotti trasformati di tipo alimentare e cosmetico.

Il 2020 è stato un anno istruttivo per quanto riguarda l'apicoltura: sono stati accolti 2 nuclei di api per la conseguente realizzazione di prodotti apistici. Tra i prodotti aziendali troviamo: Pasta di Farro, Farina tipo 1-2 e integrale macinata a pietra di grano tenero Bologna e Farina integrale di farro, miele di propria produzione, biscotti integrali alla melissa e biscotti con farina tipo 2 alla lavanda, biscotti con elicriso, crostini vari di farro e grano tenero.

Tutti i prodotti di BioEssenza sono lavorati e trasformati in aziende locali: tutte le materie prime alimentari/officinali sono lavorate in purezza per garantire l'esclusiva qualità. Dal 2021 BioEssenza ha allargato il progetto "erbe officinali" realizzando un intero parco aromatico con oltre 7000 esemplari misti per offrire un percorso di Biodiversità volto a scoprire le note olfattive ed i molteplici usi di ogni erba aromatica. Le loro piante sono: lavanda, issopo, elicriso, salvia, rosmarino, maggiorana, melissa, timo, iperico, malva, calendula e camomilla. La visita si sviluppa in quasi 2 km di percorso strutturato per esplorare le diverse colture nel parco e permettere l'agibilità ai percorsi pedonali e ciclabili offerti dal territorio (percorso Ostiglia-Treviso, Percorso ciclabile Sant'Antonio nel Muson e percorso Tergola).

Dal 2022 il primo raccolto di gentil rosso, un grano antico, e un tipo di mais per polenta: tipologia Maranello. Vi è inoltre una zona adibita a fattoria con animali da cortile.

BioEssenza si rende disponibile per l'organizzazione di eventi, attività ludiche e sportive all'aperto e propone corsi su erbe officinali e il mondo del Biologico.





I PRODOTTI DELL'AZ. AGRICOLA BIOESSENZA

L'Azienda Agricola BioEssenza ha fatto una scelta ben precisa e in coerenza con la propria filosofia: recuperare cereali antichi tramite filiere corte e coltivare erbe aromatiche e officinali. I campi sono principalmente dedicati alla coltivazione del farro monococco, una varietà di cereale con una lunga storia e comunemente noto come Piccolo Farro. È considerato uno dei cereali più antichi nella linea ancestrale dei grani, spesso definito il padre di tutti i frumenti. L'azienda pratica un'agricoltura biologica, evitando l'uso di concimi di origine naturale. Inoltre, vengono adottate rotazioni e sovesci per preservare la fertilità del terreno. La coltivazione del farro monococco può essere descritta come rustica, non richiede particolari cure fitosanitarie e in caso servisse solo con prodotti naturali.

Il farro monococco condivide proprietà culinarie simili al grano moderno, ma risulta notevolmente più digeribile ed è adatto a persone con sensibilità al glutine. Infatti, presenta un contenuto ridotto di glutine e una bassa tenacia, fattori che contribuiscono ad aumentarne la digeribilità rispetto ad altri cereali. Dal punto di vista nutrizionale, il farro monococco è particolarmente ricco di sostanze antiossidanti e biologicamente attive. Dal campo alla tavola, il passo è breve. La pasta viene fatta con farina integrale macinata a pietra. L'azienda propone infatti:

- **Farro Monococco decorticato.** Il farro subisce il processo di decorticazione, ovvero la rimozione della lolla esterna, al fine di renderlo più agevole da cucinare. Questo prodotto è di origine biologica, coltivato in maniera sostenibile e privo di aggiunta di additivi, conservanti e coloranti artificiali. E' caratterizzato da un basso indice glicemico e grazie alla sua elevata digeribilità, risulta particolarmente consigliato anche per l'alimentazione degli anziani e può essere utilizzato durante lo svezzamento dei bambini.
- **Pasta al farro:** caserecce, penne, tagliatelle. Direttamente dai campi dell'Azienda, giunge la pasta al farro monococco, progettata per rappresentare il futuro della pasta e promuovere un'alimentazione più genuina ed equilibrata. Questo alimento completo si distingue per il suo sapore raffinato e gusto fragrante, differenziandosi dalle comuni paste a base di grano duro. La linea comprende tre formati: le caserecce, le penne e le tagliatelle.



An aerial photograph of a winding river in a lush green landscape. A paved path runs alongside the river, with several people walking and a cyclist. The background shows a dense forest and distant mountains under a blue sky with light clouds.

MAPPA CICLOVIA TREVISO-OSTIGLIA

STACCAMI...
E PORTAMI CON TE



Ciclovía Treviso Ostiglia

La Federazione dei Comuni del Camposampierese
Intrecci di piste ciclabili - Radwegen Verflechtung -
Crossroads of Cycle paths

INFO E PUNTI DI INTERESSE - INFOS & SEHENSWÜRDIGKEIT INFO & POINT OF INTEREST

IAT Off. Turistico - Touristenbüro -
Tourist Information Office

0 0,65 2,5 5 Km
1:165000

1 Bike Park km 99 Via Caovilla, 25/C,
35010 Silvelle (PD)

5 Punto Ristoro Ostiglia

Luogo di interesse storico-culturale
Sehenswürdigkeit - Point of interest

2 CA MARCELLO, Via dei Marcello, 13,
Piombino Dese (PD), loc. Levada,
www.camacello.it

3 VILLA CORNARO
Via Roma, 104 - Piombino Dese (PD)
information@villacornaro.org

4 VILLA WOLLEMBORG
Via Aurelia, 2 - Loreggia (PD)
www.villawollemborg.com

6 SANTUARI ANTONIANI
Via S. Antonio, 6 - Camposampiero (PD)
www.santuarianantoniani.org

8 CHIESA MUSEO DI SAN MASSIMO
Via Vinciale Borghetto,
Villa del Conte (PD)
www.chiesetasanmassimo.it

12 CHIESA DEL PANIGALE
Via Panigale, Campodarsego (PD) -
loc. Bronzola
www.valleagredo.it

13 VILLA BAGLIONI
Via Roma, 59 - Massanzago (PD)
www.valleagredo.it

14 MUSEO DELLA CENTURIAZIONE
ROMANA E CENTRO CULTURALE
ALDO ROSSI
Viale Europa, 12 - Borgoricco
www.centrocultralealdorossi.it

15 VILLA RUZZINI
Via Caltana, 156 -
Villanova di Camposampiero (PD)
www.valleagredo.it

Area natura -
Naturgebiet - Nature area

7 OASI CORNARA
Corso Giovanni Stevanato,
Piombino Dese (PD)
www.valleagredo.it

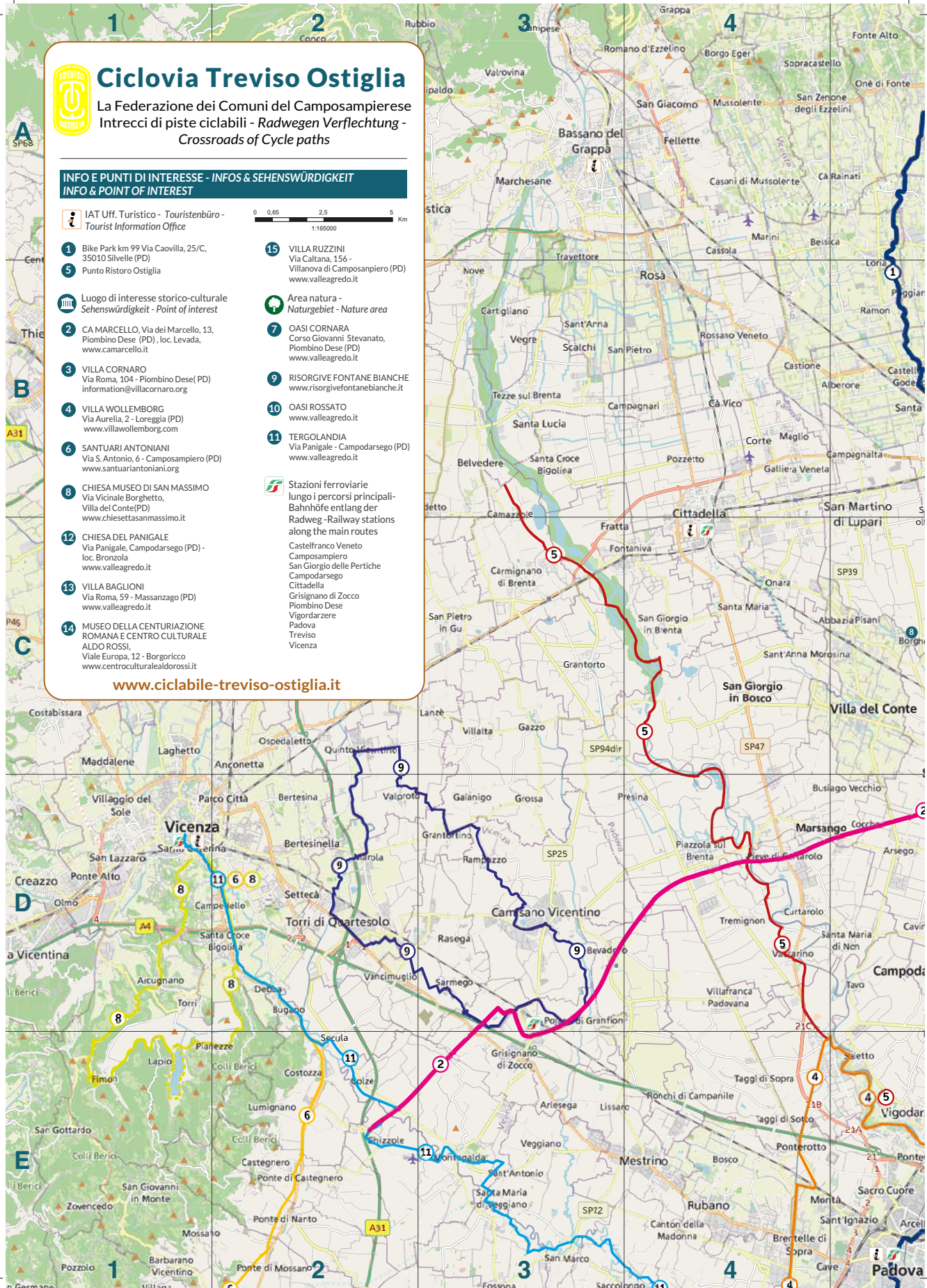
9 RISORGIVE FONTANE BIANCHE
www.risorgivefontanebianche.it

10 OASI ROSSATO
www.valleagredo.it

11 TERGOLANDIA
Via Panigale - Campodarsego (PD)
www.valleagredo.it

Stazioni ferroviarie
lungo i percorsi principali-
Bahnhöfe entlang der
Radweg - Railway stations
along the main routes

www.ciclabile-treviso-ostiglia.it



PRODUTTORI AMBASSADOR

- (A)** AGRIBIRRIFICIO FRIA - Loreggia
- (B)** AZ. AGRICOLA BARDUCA - Borgoricco
- (C)** BIOESSENZA AZIENDA AGRICOLA - Arsego
- (D)** AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI - Piombino Dese
- (E)** RIO STORTO - Camposampiero
- (F)** SALSA TOLOMEI - Loreggia
- (G)** CASEIFICIO FRANCESCHI - Borgoricco

ITINERARI CICLABILI PRINCIPALI - HAUPTRADWEGE - MAIN CYCLE ROUTES

- (1)** Asolo-Padova
- (2)** Treviso-Ostiglia

ITINERARI CICLABILI ALTERNATIVI - ALTERNATIVE RADWEGE - ALTERNATIVE CYCLING ROUTES

- (3)** Tergola
- (4)** Anello fluviale Padova
- (5)** Ciclovia del Brenta
- (6)** Ciclabile Riviera Berica
- (7)** Gira Sile
- (8)** Anello Lago di Fimon
- (9)** Media Pianura Vicentina
- (10)** Dolomiti Venezia
- (11)** Alta Italia da Attraversare
- (12)** Pedemontana Alpina

COSA VEDERE

BORGORICCO

MUSEO DELLA CENTURIAZIONE ROMANA
E CENTRO CULTURALE ALDO ROSSI
Viale Europa 12, Borgoriccio
www.centroculturalealдорossi.it

CAMPODARSEGO

CHIESA DEL PANIGALE
Via Panigale, Campodarsego loc. Bronzola
www.camposampierese.it

TERGOLANDIA

Via Panigale, Campodarsego
www.camposampierese.it

CAMPOSAMPIERO

SANTUARI ANTONIANI
Via S. Antonio 6, Camposampiero
www.santuarianantoniani.org

VILLA QUERINI (SEDE UFFICIO TURISTICO)
Via Cordenons 17, Camposampiero
www.camposampierese.it

LOREGGIA

VILLA WOLLEMBORG
Via Aurelia 2, Loreggia
www.villawollemborg.com

VILLA RANA (SEDE MUNICIPALE)
Via Roma 6, Loreggia
www.comune.loreggia.pd.it

MASSANZAGO

VILLA BAGLIONI (SEDE MUNICIPALE)
Via Roma 59, Massanzago
www.comune.massanzago.pd.it

PIOMBINO DESE

VILLA CA' MARCELLO
Via dei Marcello 13, Piombino Dese,
loc. Levada
www.camarcello.it

VILLA CORNARO

Via Roma 104, Piombino Dese
information@villacornaro.org

OASI CORNARA

Corso Giovanni Stevanato 87, Piombino Dese
www.camposampierese.it

SAN GIORGIO DELLE PERTICHE

PARCO GUIZZE E OASI ROSSATO
Località Guizze, San Giorgio delle Pertiche
www.camposampierese.it

SANTA GIUSTINA IN COLLE

RISORGIVE FONTANE BIANCHE
www.risorgivefontanebianche.it

VILLA DEL CONTE

ORATORIO E MUSEO DI SAN MASSIMO
Via Vicinale Borghetto, Villa del Conte
www.chiesettadisanmassimo.it

OASI VALLONA

Villa del Conte
www.camposampierese.it

VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO

VILLA RUZZINI (SEDE MUNICIPALE)
Via Caltana 156, Villanova di Camposampiero
www.camposampierese.it

CHIESA DI SAN PROSDOCIMO

Via Chiesa 1, Villanova di Camposampiero
www.pievesanprosdocimo.it



BIOESSENZA AZIENDA AGRICOLA



I PRODOTTI DELL'AZ. AGRICOLA BIOESSENZA

Dalla primavera all'autunno, i terreni dell'Azienda BioEssenza si tingono di profumi e colori grazie alle numerose piante officinali coltivate durante l'anno.

La passione per la sperimentazione e la coltivazione ha portato l'azienda a dedicarsi alla coltivazione della lavanda fin dal 2016, utilizzandola sia a fini alimentari che fitoterapici.

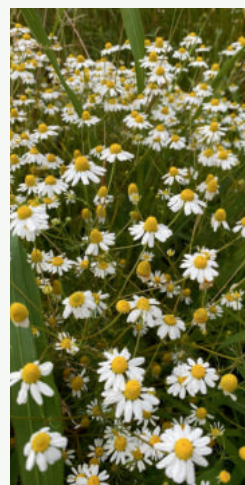
Per coltivare con successo le piante aromatiche e officinali, è essenziale possedere una competenza e una conoscenza approfondita di questa specifica forma di agricoltura. Dalla coltivazione di numerose specie, si ottengono prodotti culinari e fitoterapici straordinari.

Tra le principali erbe coltivate, possiamo citare: issopo, lavanda, elicriso, rosmarino, salvia, timo, camomilla, psillio, menta, echinacea, melissa.

Queste erbe offrono un ampio spettro di usi, che vanno dall'arricchimento culinario all'impiego in fitoterapia, evidenziando l'impegno dell'azienda nella produzione di prodotti di alta qualità derivati da piante coltivate con cura e attenzione.

La varietà di biscotti qui proposti è realizzata con ingredienti principali provenienti proprio dall'Azienda BioEssenza. La ricetta base contiene farina integrale di farro e grano tenero macinate a pietra con l'aggiunta di erbe officinali.

- **Biscotti casalinghi alla lavanda**
- **Biscotti casalinghi alla erbe**
- **Biscotti casalinghi alla melissa**



LA RICETTA



TAGLIATELLE DI FARRO MONOCOCCO CON OLIVE POMODORINI E STRACCIATELLA



GLI INGREDIENTI

- 320 g di Tagliatelle di farro monococco BioEssenza
- 600 g di zucchine
- 100 g di olive nere denocciolate
- 100 g di pomodorini pachino
- 150 g di stracciatella di bufala
- alcuni rametti di timo fresco
- 3 cucchiaini da minestra di olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di brodo vegetale
- 2 spicchi di aglio
- un pizzico di peperoncino in polvere
- un pizzico di sale e un pizzico di pepe nero

PREPARAZIONE

Accendere il forno e preriscaldarlo a 120 gradi. Intanto in una teglia rivestita di carta forno mettere le olive con il timo, l'aglio e un filo di olio. Infornare per 20 minuti.

Con la mandolina tagliare finemente le zucchine. In una padella mettere uno spicchio di aglio, il prezzemolo, il peperoncino e gli zucchini e lasciare saltare a fuoco vivace per 10 minuti (intanto che si cuoce la pasta). Mettere in una pentola l'acqua a bollire per lessare la pasta di farro. Quando bolle mettere a lessare la pasta per il tempo indicato sulla confezione. Scolare la pasta al dente e versarla nella padella in cui abbiamo saltato gli zucchini (avendo cura, se necessario, di aggiungere un goccio di brodo vegetale per ammorbidire). Nel frattempo, togliere dal forno i pomodori, aggiungerli alla pasta e condire, amalgamando bene tutto, servire mettendo un po' di stracciatella su ogni porzione.

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA

50 MINUTI

PORZIONI

PER 4 PERSONE



AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI



Società agricola Ca' de Memi s.s.
Via Roma, 4B - 35017 Piombino Dese PD



+39 349 6987953
info@cadememi.it - www.cadememi.it



Ca' de Memi è un'azienda agricola di Piombino Dese, nell'Alta Padovana, con 13 ettari dedicati a frutteto, orticoli, seminativi, tutti distribuiti nel territorio del paese.

La grande e antica casa padronale dei primi del '900, sede dell'azienda e dedicata all'ospitalità, è uno degli storici edifici del borgo di Piombino Dese e si trova lungo la via del centro, con un ettaro di terreno attorno dedicato all'orto, al giardino e all'allevamento di razze avicole autoctone venete.

L'azienda offre ospitalità in camere con colazione e cucina su prenotazione. Organizza eventi privati, piccoli matrimoni e corsi di cucina privati per italiani e stranieri. L'offerta è completata da una piccola bottega, sia fisica che online, ricca di prodotti sani e gustosi.

Ca' de Memi alleva galline autoctone rare e coltiva un'antica varietà di mais che era andata perduta, il Mais Cinquantino della Castellana. L'orto accoglie sempre numerose varietà di verdure e di erbe aromatiche, frutta e fiori.

L'azienda produce nel rispetto della stagionalità e della biodiversità, ricercando varietà colturali antiche e meno conosciute per proporle ai propri clienti e agli ospiti.

La protagonista del giardino è la **grande magnolia centenaria**: alla sua ombra, tanti si son seduti a chiacchierare e a festeggiare. Ci sono poi decine di piante diverse, lunghissime siepi di ortensie e tantissimi fiori.



AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI



I PRODOTTI DELL'AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI

L'ingrediente caratteristico dei prodotti di Ca' de Memi è il **Mais Cinquantino della Castellana**, un mais a ciclo breve, ricordato in letteratura agraria come una delle varietà più pregiate del Veneto, prima che gli ibridi americani ad alta resa, nel secondo dopoguerra, mandassero in disuso la sua coltivazione. Ca' de Memi, con l'aiuto dell'agronomo Prof. Renato Ballan, di alcuni altri agricoltori volontari, della Condotta Slow Food locale e della Comunità Slow Mays, lavora dal 2013 al progetto di recupero di questa varietà. L'obiettivo è di vivere un'esperienza concreta di salvaguardia della biodiversità, selezionando un prodotto buono, pulito e giusto che possa creare valore nell'intera comunità. Questo ingrediente unico si può gustare in diverse forme, tutte dal grande sapore.



FARINA DI MAIS CINQUANTINO DELLA CASTELLANA

Primitiva e profumata, la Farina di Mais Cinquantino della Castellana è macinata a pietra da chicco intero. Per veri intenditori, ha un sapore autentico e un colore giallo vivo. Farina integrale, non precotta.



FUSILLI E PENNE DI MAIS CINQUANTINO

Le farine macinate a pietra utilizzate e il processo lento di lavorazione ed essiccazione a bassa temperatura regalano a questa pasta profumo e gusto intensi, spiccatamente integrali. Tutte queste caratteristiche rendono la pasta viva, altamente digeribile e adatta alle diete a basso contenuto glicemico. Si abbina molto bene a sughi bianchi come gorgonzola, ragù di coniglio, ortolana di verdure.



OTTO, ZAETO BISCOTTO

Otto - zaeto biscotto è un omaggio a Venezia e l'interpretazione di Ca' de Memi dei zaeti o zaleti veneziani, i tipici biscotti veneti che prendono il nome appunto dal colore giallo della farina di mais usata nell'impasto.



GRISSINI DI MAIS CINQUANTINO

I Cinquantini - Croccantissimi grissini sono perfetti da sgranocchiare come spuntino o per aperitivo, friabili e gustosi.



GALLETTE DI MAIS CINQUANTINO

Le Gallette di Mais Cinquantino della Castellana croccanti e gustose sono ideali come sostitute del pane per colazione, merende e spuntini.



VIRGOLETTE DI MAIS CINQUANTINO

Lo snack ideale da conversazione, in solitaria o in compagnia. Le virgolette sono estrusi da chicco integrale di Mais Cinquantino della Castellana composti da due soli, semplicissimi, ingredienti: mais e sale.

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO TIPO 2- GIO

Farina integrale di grano tenero, con germe di grano vivo, macinata a pietra. È una farina forte di tipo 2, caratterizzata da granuli di grosse dimensioni. È adatta a ricette dal sapore rustico: panificati, frolle e pasta fatta in casa che cercano un colore ambrato e un profumo sincero. È un prodotto buono perché il grano con il quale viene creato è sano e controllato: Ca' de Memi non usa prodotti chimici di sintesi e segue tutta la lavorazione, assicurandosi che in ogni passaggio non vengano usati additivi o sostanze nocive.



AZ. AGRICOLA CA' DE MEMI

CONFETTURE E MOSTARDE DI CA' DE MEMI



L'orto di Ca' de Memi dona in estate e in inverno frutta e verdura di stagione buona e profumata. Con la frutta si preparano gustose confetture, mostarde e sciroppi da abbinare a piatti e bevande. Le varietà antiche vengono protette e lavorate nel rispetto delle stagioni e delle annate: per questo i prodotti a volte cambiano, in base a ciò che è stato raccolto durante la stagione. Si cerca di valorizzare un'economia circolare impiegando gli scarti e limitando gli sprechi.



MOSTARDA DI FICHI

Con i fichi dei propri alberi Ca' de Memi realizza questa saporita mostarda, lasciando i frutti a pezzettoni. Da gustare con i formaggi e con il Cappone o la Gallina lessi, si abbina benissimo anche con i Cinquantini, croccantissimi grissini.



MOSTARDA DI POMODORI VERDI

Raccolti a fine stagione nell'orto, sono pomodori verdi affettati finemente e macerati con lo zucchero. Da gustare con i formaggi e con il Cappone o la Gallina lessi, si abbina benissimo ai formaggi di Malga e ai formaggi stagionati.



CONFETTURA DI MELA ANTICA

Confettura Extra di Mele Renette, mele Grimes Golden e mele Rosa Friulane. Ha un gusto ormai raro, ricorda la merenda che si mangiava da bambini. Solo frutta, zucchero e succo di limone.



CONFETTURA DI FICO

Confettura Extra di Fichi degli alberi di Ca' de Memi. Solo frutta, zucchero e succo di limone, è perfetta per colazione, dolci e da gustare con il formaggio.



LA RICETTA



POLENTA FRITTA



GLI INGREDIENTI

- 500g di farina di Mais Cinquantino
- 2 lt di acqua
- sale
- olio extravergine d'oliva

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

60 MINUTI

PORZIONI

30 BASTONCINI

La polenta fritta nasce come "mangiare del giorno dopo", e cioè come modo creativo di utilizzare la polenta avanzata dai giorni prima. Consigliamo di comprare almeno un pacco da 750g perché vi servirà della farina extra per impanare e friggere. Se state pianificando di mangiare della polentina morbida, potete prepararne in più in modo da effettuare questa ricetta risparmiando tempo.

PREPARAZIONE

Mettere a bollire l'acqua preferibilmente usando una pentola a bordi alti in acciaio o alluminio. Salare quando l'acqua inizia a bollire. Iniziare a versare la farina nell'acqua (500g su 2lt di acqua, a fuoco spento o basso) mescolando velocemente con la frusta per evitare che si formino grumi. Continuare a mescolare usando il mestolo di legno e mantenendo il fuoco medio. Dopo i primi 5-10 minuti abbassare il fuoco e mescolare ogni 2-5 minuti. Arrivare circa a un'ora di cottura e se necessario aggiungere dell'acqua calda per mantenere la polenta con una consistenza di crema morbida. Una volta pronta versare la polenta in uno stampo rettangolare ricordandosi di bagnarlo un po' prima di versare: una teglia rettangolare va benissimo. Lasciare raffreddare e mettere in frigo. Lasciare passare almeno 2-3 ore oppure, meglio ancora, procedere i giorni successivi alla frittura. È bene che la polenta sia ben fredda per affettare e procedere con la frittura. Ribaltare la teglia con la polenta su di un tagliere, dopodiché con una lama liscia ricavate dei bastoncini larghi circa 1,5-2 cm. Tagliate per lungo allo spessore indicato e poi nell'altro verso per creare delle file di bastoncini di circa 6-8 cm di lunghezza, otterrete così delle chips tutte uguali e pronte per essere fritte. Ponete sul fuoco un tegame con abbondante olio fino a raggiungere la temperatura di 180°. Ripassare i bastoncini di polenta nella farina di mais. Non appena l'olio sarà caldo immergete pochi pezzi di polenta per volta per circa 8 minuti fino a che risulteranno ben dorati. Scolate e posizionate su un vassoio foderato di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Tritate il rosmarino finemente insieme a sale grosso e servire le chips di polenta calde cosparse con il trito di rosmarino. Fate circa una trentina di bastoncini, calcolando circa 5 steak a testa per 6 persone.

SOC. AGRICOLA STORICA RIO STORTO



Società Agricola Storica Rio Storto
Via Pila, 27/C – 35012 Camposampiero PD



+39 392 3954176
ffferro@gmail.com – info@societagricola-riostorto.it
www.societagricola-riostorto.it



La Società Agricola Storica Rio Storto affonda le proprie radici su terreni antichi. Fondata prima del 1930 da **Pietro Ferro** è giunta oggi alla quarta generazione.

L'azienda prende il nome dal Rio Storto, un purissimo rivolo di risorgiva situato a pochi passi dall'azienda, che assicura il necessario rifornimento d'acqua ai campi coltivati dalla Famiglia Ferro.

Oggi, l'Azienda Agricola Rio Storto propone prodotti genuini e semplici, frutto del benessere dei loro animali, della coltivazione dei loro campi e di una filiera corta e controllata in ogni passo; guidata da **Lucia Ferro** e i suoi sette nipoti che, con grande impegno, coniugano l'antica tradizione familiare in un'ottica giovane e innovativa mettendo sempre al primo posto la qualità dei loro prodotti.

La lavorazione dei campi avviene tramite i metodi della tradizione, coniugando le nuove tecnologie e rispettando i vari cicli della natura. Produzione di latte e carne di qualità a chilometro 0, ingredienti fondamentali per produrre salumi e formaggi naturali e senza conservanti. Innovazione tecnologica per garantire il miglior benessere animale, abbattere l'uso di antibiotici e migliorare la qualità del latte.



SOC. AGRICOLA STORICA RIO STORTO



I PRODOTTI DELLA SOC. AGRICOLA RIO STORTO

L'Azienda Agricola Rio Storto pratica un'allevamento di mucche e le nutre con foraggi coltivati direttamente in azienda, garantendo così la produzione di latte di alta qualità che viene utilizzato per la creazione di una vasta gamma di latticini freschi e formaggi di diverse stagionature. Il processo di stagionatura dei formaggi richiede tempo, precisione, cura e maestria artigianale.

L'attenzione dedicata a ciascuna forma rende ogni pezzo unico. La linea di formaggi è apprezzata e riconosciuta per il suo carattere artigianale, essendo lavorati a mano e privi di conservanti. Tra i nostri principali formaggi:

- **Formaggio preferito al pepe.** Un formaggio di media stagionatura a pasta semidura, caratterizzato da un gusto ricco, arricchito dal pepe macinato. Il pepe non solo aggiunge un tocco di vivacità, ma ha anche proprietà antimicrobiche naturali che migliorano la conservabilità. Questo formaggio si presta bene ad essere accostato a composte, miele e può essere utilizzato in varie preparazioni culinarie come sformati e piatti a base di pasta.
- **Formaggio villano.** Un formaggio mezzano di latte vaccino, a pasta molle con occhiatura, dal gusto saporito e deciso. Una reinterpretazione personale del classico Bastardo del Grappa, questo formaggio è ottimo da gustare da solo o in abbinamento a composte e miele.

LA PANCETTA

Preparata con carne suina proveniente dall'allevamento aziendale, questa pancetta presenta un gusto dolce, avvolgente e una sapidità delicata.

Poco speziata per esaltare la qualità della carne, la pancetta è stagionata a lungo e si consuma preferibilmente in primavera e in estate.

Perfetta da gustare da sola, in panino con un formaggio delicato e accompagnata da una giardiniera, o come ingrediente per sughi e frittate.



LA RICETTA

FRITTATINE NELLA PANCETTA



GLI INGREDIENTI

- 6 uova
- 24 fette di pancetta Rio Storto
- 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 1 ciuffo di basilico
- sale e pepe q.b.
- 150 g Panna fresca liquida

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MINUTI

PORZIONI

12 PEZZI

PREPARAZIONE

Per preparare le frittatine nella pancetta, iniziate accendendo il forno a 180°. In una terrina sbattete con una forchetta le uova con la panna, il formaggio, il sale, il pepe e per ultimo aggiungete il basilico spezzato con le mani per aromatizzare il composto.

Prendete una teglia da muffin e foderate ogni stampo con due fette di pancetta, incrociandole, in modo da ricoprirne totalmente la superficie.

Non è necessario ungere gli stampini in quanto la pancetta stessa, grazie alla sua componente grassa, eviterà che il composto si attacchi alla teglia creando una gustosa crosta croccante che andrà a formare il cestino.

Versate il composto di uova in ogni stampo riempiendolo fino a poco sotto il bordo (con le dosi indicate si possono riempire 12 stampini).

Infornate per 12 – 15 minuti finché la superficie delle frittatine sarà ben dorata. Una volta ultimata la cottura, sformate le frittatine e servitele calde.

Volendo si possono aggiungere alle frittatine delle verdure tagliate a dadini molto piccoli (zucchine, melanzane, funghi, carciofi).

SALSA TOLOMEI



 Salsa Tolomei
Via Tolomei, 10 - 35010 Loreggia PD

 +39 392 3954176
 tellmeverything@salsatolomei.it
FB: SalsaTolomei

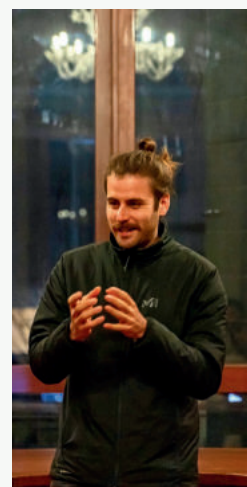
È una giovane realtà agricola a km 0 specializzata nella produzione di diverse varietà di peperoncino, tra le più piccanti al mondo.

Tutta la filiera viene processata a mano dai componenti dell'azienda: dalla messa a dimora del seme fino alla raccolta, dal packaging al cliente finale.

Salsa Tolomei si pone come obiettivo quello di sviluppare profili aromatici unici, integrando le varie sfumature della capsaicina con prodotti autoctoni del territorio, per infrangere i preconetti della salsa piccante su larga scala e di provenienza esotica, oramai insostenibile.

L'azienda si impegna a rispettare la natura e l'ambiente, offrendo uno stile di vita più sano. Infatti, le salse sono prodotte in piccoli lotti, a seconda della stagionalità.

Si utilizzano ortaggi maturi e di stagione, sempre freschi, prodotti in azienda. Niente addensanti, niente conservanti lavorati, niente additivi.



SALSA TOLOMEI



I PRODOTTI DI SALSA TOLOMEI

"BRUJA MALDITA"

È una deliziosa creazione con il 67% di zucca, patate, cipolla, aceto di vino, olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero, Fatalii (1%), pepe nero e curry. Questa insolita combinazione di sapori offre un'esperienza gustativa fuori dagli schemi. Per un aperitivo originale, consigliamo di spalmarla su pane tostato insieme a salmone affumicato, pancetta o speck. La sua versatilità si estende anche all'accompagnamento di zuppe, carni lesse o polpette. Combinazioni più audaci come calamari, gamberoni e polpi aggiungono un tocco di originalità. Indipendentemente da come scegli di gustarla, la "Bruja Maldita" rimane la regina indiscussa per esaltare il sapore del cotechino.

BANDIDO TOLOMEI

Il profilo gustativo di questa salsa è notevolmente centrato su pomodoro, affumicato e deciso. Gli ingredienti: Polpa di pomodoro 92%, concentrato di pomodoro 4%, olio di girasole, cipolla bianca, sedano, carota, habanero red 0.4%, zucchero, sale, aglio, origano e basilico. La "Salsa Bandido Tolomei" è una delle proposte più saporite. La sua autenticità emerge grazie al predominio dell'Habanero Red Savina, il re indiscusso del piccante. Con una combinazione di ingredienti unica, questa salsa riesce a coniugare il gusto ricco del pomodoro con la vivacità decisa e persistente.

MUERTE ROJA

Un intrigante mix a metà tra mostarda e marmellata, è una delizia culinaria. Con una base di cipolle al 43.5%, la nostra composta unisce sapientemente zucchero bianco, peperoni rossi e gialli, e un tocco ardente di Carolina Reaper (0.4%). Questa regina indiscussa dell'aperitivo conquista con il suo gusto particolare e delicato, diventando l'accompagnamento perfetto per i taglieri di formaggi, sia freschi che a lunga stagionatura.



Per stupire i vostri ospiti, vi consigliamo di provare questa composta nell'hamburger o durante una grigliata di costine e salsicce. Il suo sapore unico aggiunge una dimensione sorprendente e irresistibile a ogni morso. Una vera prelibatezza da gustare tutte d'un fiato!

LA RICETTA



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATO DA SALSA PICCANTE



GLI INGREDIENTI

- Salame, mortadella, coppa, prosciutto crudo, ciauscolo
- caciotta, pecorino, Grana Padano, emmenthal
- olive verdi, peperoni sott'olio
- salsa piccante Tolomei

PREPARAZIONE

Per prima cosa sistemiamo i formaggi nel nostro tagliere. Tagliamo la caciotta a fettine e disponiamole per dividere a metà lo spazio, e lungo il bordo sistemiamo, distanziati tra loro, aggiungiamo dei cubetti di emmenthal, dei pezzetti di Grana Padano e degli spicchietti di pecorino. Poggiamo sul tagliere anche la ciotolina di salsa piccante, una ciotola con i peperoni scolati e una di olive sgocciolate. Riempiamo la superficie del tagliere che è rimasta libera con le fette di salumi. Sistemiamo coppa, mortadella e prosciutto in modo che le fette non siano stese ma ripiegate su sé stesse e completiamo con le fettine di salame e ciauscolo. Portiamo in tavola il nostro tagliere di salumi e formaggi per mille occasioni con forchettine da aperitivo, stuzzicadenti e un po' di pane, crostini e grissini per accompagnare.

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MINUTI

PORZIONI

PER 6 PERSONE



CASEIFICIO FRANCESCHI



Caseificio Franceschi
Via Roma, 60 – 35010 Borgoricco PD



+39 049 5798049



casfranceschi@gmail.com – www.caseificiofranceschi.com

FB: caseificiofranceschi



Il Caseificio Franceschi nasce nel 1958, quindi ha quasi settant'anni di attività, e da allora il metodo di lavorare il latte è rimasto sempre lo stesso.

Nonostante l'adeguamento alle normative igienico-sanitarie e la necessità strutturale nel cambiare alcune attrezzature, il Caseificio mantiene negli anni una ricetta del prodotto unica e caratteristica che dipende anche dalla lavorazione e stagionatura quasi esclusivamente manuale di ogni singola forma di formaggio.

Le caratteristiche principali che distinguono il loro prodotto sono: stagionatura in tavole di legno di abete, lavorazione manuale, latte fresco appena munto.

Il Caseificio Franceschi, per realizzare i propri prodotti, ha scelto di lavorare solo latte della zona limitrofa, senza latte estero o di dubbia provenienza.

Questo fattore è sicuro e certificato anche dal fatto che il Caseificio Franceschi investe nell'avere un proprio camion trasporto-latte (con relativo autista) e un proprio giro latte nella zona.

Il Caseificio Franceschi nel 2022 è stato premiato dalla Regione Veneto con il riconoscimento di "Maestro Artigiano".



I PRODOTTI DEL CASEIFICIO FRANCESCHI

LA CACIOTTA VENETA STAGIONATA

Ingredienti: Latte vaccino, fermenti lattici naturali, sale e caglio. Nota: Crosta edibile.

La stagionatura varia dai 25 ai 30 giorni e viene effettuata in modo tradizionale: il formaggio, infatti, viene tenuto in tavole di legno di abete (che contribuiscono al sapore caratteristico che la caciotta deve avere) le quali vengono cambiate e pulite ogni giorno.

Per gustare appieno il sapore della Caciotta Stagionata Veneta è consigliato consumarla a temperatura ambiente (sarebbe opportuno, quindi, toglierla dal frigorifero 1 ora prima del consumo).

Gli abbinamenti più consigliati sono: Affettati vari (in particolare prosciutto crudo, soppressa e speck), Pane o grissini, Pomodoro e origano.

Cotta, in qualsiasi piatto al posto della mozzarella o delle sottilette (la caciotta è molto saporita: da provare!), Mostarde varie.



LA RICETTA

LA CACIOTTA FRITTA



GLI INGREDIENTI

- 1 Caciotta Veneta Stagionata
- 3 uova
- pangrattato q.b.
- farina 0 q.b.
- sale e pepe q.b.
- olio di semi di girasole q.b. per friggere

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MINUTI

PORZIONI

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE

Iniziate facendo la caciotta a fette con uno spessore di circa 1 centimetro.

Successivamente preparate tre piatti fondi o ciotoline in cui metterete in una un po' di farina, nella seconda un po' di pan grattato e nella terza le uova sbattendole con un pochino di sale e di pepe.

Prendete le fette di caciotta e passatele nell'ordine prima nell'uovo, poi nella farina, di nuovo nell'uovo ed in fine nel pangrattato.

Fate questi passaggi con tutte le fette, facendo in modo di far aderire bene la panatura.

In una padella capiente versate abbondante olio di semi e portatelo a bollire.

Non appena sarà in temperatura friggetevi le fettine di caciotta. Girandolo da entrambi i lati.

Basteranno pochi minuti di cottura, vedrete che prenderanno un colorito dorato.

Non cuocetele troppo altrimenti il formaggio tenderà a fuoriuscire e l'olio scoppietterà.

Scolatele dall'olio e poggiatele su della carta da cucina assorbente. Servite subito da calde in modo che il loro cuore rimanga filante.

IAT - Ufficio Turistico Camposampierese

c/o Villa Querini - Via Cordenons, 17 Camposampiero (PD) - 049 9315608

info@camposampierese.it - www.camposampierese.it

#Camposampierese

www.ciclabile-treviso-ostiglia.it



COME RAGGIUNGERE IL CAMPOSAMPIERESE



Autostrada A4

Padova Est - Camposampiero = 20 km

Padova Ovest - Camposampiero = 25 km

La SR308 mette rapidamente in collegamento il Camposampierese con Padova e Castelfranco Veneto (TV)



Il Camposampierese è attraversato da due linee ferroviarie.

Linea Padova-Bassano: stazioni di Campodarsego, San Giorgio delle Pertiche, Camposampiero, Fratte centro.

Linea Venezia-Trento: stazione di Piombino Dese.

www.trenitalia.com



Autobus di linea Padova - Camposampiero - Castelfranco Veneto

Mom Mobilità di Marca

www.mobilitadimarca.it



Aeroporto di Treviso - Camposampiero: 29 km.

www.trevisoairport.it

Aeroporto Marco Polo di Venezia - Camposampiero: 45 km

www.veniceairport.it



Pista ciclo pedonale Asolo - Padova, tratto Sui Sentieri degli Ezzelini e Il Cammino di Sant'Antonio.

Ciclovia Treviso Ostiglia

www.ciclabile-treviso-ostiglia.it

In copertina: Prodotti Ambassador

Credits: progetto editoriale a cura di Federazione dei Comuni del Camposampierese (A. Bordinon, M. Bordin, M. Crivellaro, A. Giacomelli, M. Rocco, D. Ruffato, S. Zampieri)

Foto: Archivio Fotografico Federazione Camposampierese / Matteo Danesin foto