



Castagnata

L'azienda agricola agrituristica Pian del Lares si trova nell'alta Valle Veddasca, nelle prealpi lombarde dell'Alto Verbano. Il nome Pian del Lares, in dialetto locale Pian du Lares significa letteralmente piano dei larici ed era il nome con cui gli abitanti della Valle Veddasca si riferivano alla zona dove ora c'è l'azienda, vicina appunto a un bosco di larici. In questa località Desiderio e Isabella si dedicano all'allevamento di capre, vacche, suini e piccoli animali e alla trasformazione diretta di latte e carni.

Il pascolo semi-brado degli animali, la scelta di utilizzare alimenti non-OGM abbracciando così il metodo biologico, la trasformazione del latte a crudo e la scelta di metodi tradizionali nella lavorazione delle carni sono alla base di una produzione alimentare di alta qualità. Presso il ristoro agrituristico avremo la possibilità di degustare (e anche acquistare) i formaggi, i salumi e le carni ivi prodotti. Concluderemo il pranzo con la tradizionale castagnata accompagnata da vin brulé e dalle torte che, come da tradizione, vengono preparate da socie e soci.

Per gli escursionisti: giunti alla Forcora (ampio parcheggio) si risale lungo il crinale del Sirti fino verso il Covreto; prima di arrivare a questo, in località Nove Fontane, si gira verso l'alpeggio di Montereccchio (di questa stagione ormai scaricato) e si scende all'azienda agricola dove saremo accolti da Isa ed Ewa con le quali potremo fare due chiacchiere sulla storia dell'azienda e sulle attività svolte, e visitare le stalle, il caseificio e le cantine.

Menù

antipasto

*di salumi e formaggi di produzione dell'azienda
accompagnati da sott'oli e sottaceti*

Primo

Secondo

*umido e arrosto variano in base alla disponibilità
di carne (manzo, maiale, capretto o selvaggina)
accompagnati da un contorno*

acqua, 1/4 di vino

o una bibita a testa.

il tutto a **25€** per persona