

## Salsa & Merende

Renato Malaman

04 lug

### Il futuro della "Montecchia" è green. Orto bio oltre il campo da golf, base di una cucina gustosa e light



CHI SONO



**IL TUO NUOVO TEAM TI ASPETTA**

ENTRA IN AZIONE NEL BACKSTAGE

**Guadagna 1.680€** lordi/al. mese

come **Magazziniere (M/F)**  
nella **provincia di Rovigo**

CANDIDATI ORA



CERCA NEL BLOG

Cerca



luglio: 2022

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

« giu

ARTICOLI RECENTI

Vino sostenibile, a Podere Casanova il marchio etico "Equalitas". L'azienda toscana è di una coppia di imprenditori di Este

Le Beccherie si sdoppia: ecco il bistrot contemporaneo nel cuore del Moncler Village di Trebaseleghe. Il tiramisù c'è

Il ruolo chiave della montagna per la transizione ecologica. Forum dedicato a Papa Luciani a Santa Giustina

Il futuro della "Montecchia" è green. Orto bio oltre il campo da golf, base di una cucina gustosa e light

L'olio Molise Dop, fra antichi frantoi, ulivi



Il dado è tratto: il futuro della 'Montecchia' è green. Doppia green, visto che il campo da golf è sempre protagonista e fa da sfondo a tutte le altre attività. Adesso c'è pure l'orto che permette l'autoproduzione agricola, ci sono gli alveari con le api per garantire il miele bio 'Millebuche', gestiti da professionisti del settore come Andrea e Mattia di Atelier del Miele di Saonara. Tutti gli aspetti dell'attività sono all'insegna della sostenibilità ambientale. Del 'plastic free' e di altri concetti di ecosostenibilità. Dopo la conclusione dell'esperienza con la famiglia Alajmo (che ha lasciato molti bei ricordi), il locale di Selvazzano di proprietà della famiglia Casati riparte con un progetto originale, sposato dal Golf Club della Montecchia. Al piano terra della Club House è stato creato un ristorante lounge-bar che propone piatti della tradizione e gourmet, che valorizzano anche le produzioni dell'orto proprio. Il ristorante al piano superiore, quello del famoso caminetto, per ora è riservato a banchetti e ricevimenti.



È stata la Food Stylist Sabrina Scicchitano, da anni consulente di Natura Sì, a promuovere il progetto dell'orto e di una cucina legata ai suoi prodotti, con tante e tante ricette.

Arrivare nel campo coltivato a verdure a bordo di una macchinina elettrica, dopo aver attraversato tutto il campo da golf, è un'esperienza piacevole e rilassante. Perché si tocca con mano quanto la natura qui sia sovrana. Anche alcuni angoli del campo da golf sono stati 'rigenerati' lasciando che la natura ricrei i suoi equilibri. L'orto è affidato alle cure di Marco Facchin, dell'azienda 'Piccolo Ortolano' di Saccolongo, che ha portato alla Montecchia i girasoli polliniferi.

In cucina ci sono due giovani chef, Mattia Del Pino e Domenico Giglio, con alle spalle blasonate esperienze: tocca a loro, insieme a Bohle Sharma, un giovane indiano che lavorò pure da Alajmo, interpretare questa nuova linea Green anche in cucina. Al loro fianco anche Michelle Bonato (per i dolci) e Nathan Scapinello, pure lui di scuola Alajmo.

Al bar due sorrisi storici della 'Montecchia': quelli di Sabrina Vitali e Olga Lichner. Quest'ultima è ucraina, produce olio Evo sui Colli Euganei e, come volontariato, è impegnata negli ultimi mesi in un progetto di accoglienza per i rifugiati provenienti dal suo paese a causa della guerra.

I piatti della Montecchia rivelano questa attenzione al mondo vegetale, coniugati però con un universo di sapori. Piatti ben studiati, che puntano alla leggerezza e alla pienezza di sapori.

Interessanti nell'area del Golf Club pure il progetto per ricreare l'habitat agli insetti impollinatori e l'introduzione del tappeto erboso Bermuda Grass, che consente la riduzione fino al 70% dei consumi idrici. E di questi tempi...

